



BOISSONS

BOISSON DE SAISON

Boisson de saison faite maison 33cl / 2,50

EAUX

Minérale 50cl / 2,50
Gazeuse 50cl / 2,50

COCA COLA

Coca Cola 33cl / 2,50
Coca Cola zéro 33cl / 2,50

CHARITEA

Green, thé glacé vert gingembre 33cl / 3,50
Red, thé glacé rooibos 33cl / 3,50
Maté, thé glacé au maté 33cl / 3,50

LEMONAID

Lemonaid orange sanguine 33cl / 3,50
Lemonaid citron vert 33cl / 3,50
Lemonaid gingembre 33cl / 3,50

IBAHIS

Soda à l'hibiscus 33cl / 3,50



COCKTAILS

MOJITO

Rhum blanc Clément, Perrier, citron, menthe, sucre de canne / 8,50

NIGERIA LIBRE

Rhum blanc Clément, Ibahis (soda à l'hibiscus fait à rennes) citrons vert / 8,50

MOSCOW MULE

Vodka Absolut, Ginger Ale, Citron / 8,50

GIN TONIC DES BOIS

Gin, Tonic, violette, fleurs et baies / 8,50

MARGARITA

Tequila, cointreau, citron vert / 7,00

CAIPIRINHA

Cachaça, sucre de canne, citron vert / 7,00

SPRITZ

Apérol, prosecco, eau gazeuse / 7,00



Satiō

Saison / Satiété / Satisfaction

Créé par trois jeunes restaurateurs Timothé, Raphaël et Corentin, Satiō vous propose une carte courte qui change à chaque saison. Chaque amuse gueule, bol et dessert est confectionné maison à partir de produits frais. Le format nomade de nos bols vous permet de consommer nos produits sur place, à emporter ou même en livraison.

MENU MIDI

Bol + Boisson / 14€
Bol + Boisson + Dessert / 17€

Bol XL + Boisson / 17€
Bol XL + Boisson + Dessert / 20€



BIERES ET VINS

VIN ROUGE

Pinot Noir VDF Cuvée Belle Angèle / Verre 3,50€ / Bouteille 18€

Syrah IGP Méditerranée Cuvée les Grains Domaine Marrenon / Bouteille 24€

AOP Minervois Bio Cuvée Kalys / Bouteille 29€

AOP Cote du Rhone Bio Dynamie Sans Souffre Cuvée Je Ne Souffre Plus Domaine

de la Florane / Bouteille 32€

AOP Lussac Saint Emilion Chateau Moulin Noir / Bouteille 36€

AOP Montagne Saint Emilion Chateau Bonneau par les Frères Berrouet (Maitre de

chais de Petrus) / Bouteille 54€

VIN BLANC

Chardonnay VDF Cuvée La Belle Angèle / Verre 3,50€ / Bouteille 18€

Viognier IGP Méditerranée Cuvée Les Grains Domaine Marrenon / Bouteille 21€

Chenin IGP Pays d'Oc Cuvée La Rose Des Vents par Sieur d'Arques / Bouteille 24€

AOP Quincy Cuvée Grains Nobles Domaine Tatin / Bouteille 36€

VIN ROSÉ

VDF Cuvée La Belle Angèle / Verre 3,50€ / Bouteille 18€

IGP Corse Ile de Beauté Domaine de Samuletto / Bouteille 21€

AOP Cotes du Roussillon Cuvée Gris Gris « Le Vin Porte Bonheur » / Bouteille 24€

BIÈRES

Skumenn IPA 6% 33cl / 4,50

Skumenn Blanche 5,5% 33cl / 4,50

Skumenn Blonde 5% 33cl / 4,50



COFFEE SHOP

MACCHIATTO

Café, crème de lait, lait (goût nature, vanille ou caramel) / 4,00
lait végétal + 1,00

CAPPUCCINO

Café, crème de lait / 3,50
lait végétal + 1,00

CHAI LATTE

Mélange d'épices, sirop d'érable, crème de lait, lait / 4,00
lait végétal + 1,00

THÉS VERTS

Vert Sencha / 3,50

Vert Menthe / 3,50

Vert Jasmin / 3,50

THÉS NOIRS

Noir Earl Grey / 3,50

Noir aux épices / 3,50

INFUSIONS

Infusion Rooibos / 3,50

Infusion Menthe Poivre / 3,50

Infusion Camomille / 3,50

CAFÉ

Expresso / 1,50

Allongé / 1,50



AMUSE GUEULES

7,00

MOZZA STICKS

Mozzarella panée, sauce provençale.

FALAFELS

Falafels maison et tzatziki.

BABA GANOUSH

Crème d'aubergine/sésame, Focaccia maison.



BOLS DE SAISON

12,00 / XL 15,00

LE POULET

Filet de poulet pané au corn flakes, sauce barbecue maison, fregola sarda, poivrons confits, tomates cerises et pickles de concombre.

LES KEFTAS

Kefta de bœuf X canard, foccacia maison, tzatziki, mesclun, courgettes et oignons grillés.

LE CALAMAR

Salade de calamar & chorizo, pommes de terre grenaille, poivrons confits, aubergine grillée, sauce provençale.

LA COURGETTE

Courgettes farcies chèvre/olive/noisettes, quinoa d'Anjou, carpaccio de courgettes, mousse de chèvre frais, crème de balsamique.

LA BURRATA

Burrata des Pouilles, zaatar, baba ganoush, pommes de terre grenaille, tomates anciennes, aubergine grillée.



DESSERTS

5,00

LE CHOCOLAT

Gâteau chocolat / praliné.

LA TROPÉZIENNE

Brioche, crème diplomate.

LA TARTE AUX PÊCHES

Pâte sucrée, crème d'amande, compotée de pêche, pêches rôties.