



## BOISSONS

### BOISSON DE SAISON

Boisson de saison faite maison 33cl / 3€

#### EAUX

Minérale 50cl / 3€  
Gazeuse 50cl / 3€

#### COCA COLA

Coca Cola 33cl / 3€  
Coca Cola zéro 33cl / 3€

#### CHARITEA

Green, thé glacé vert gingembre 33cl / 4€  
Red, thé glacé rootibos 33cl / 4€  
Maté, thé glacé au maté 33cl / 4€

#### LEMONAID

Lemonaid orange sanguine 33cl / 4€  
Lemonaid citron vert 33cl / 4€  
Lemonaid gingembre 33cl / 4€

#### IBAHIS

Soda à l'hibiscus 33cl / 4€

#### BIÈRES ET CIDRE

Pression Blonde Brasserie du bout du monde / 25cl / 50cl / 4€ / 7€  
Skumenn IPA 6% 33cl / 5.5€  
Skumenn Blanche 5,5% 33cl / 5.5€  
Skumenn Blonde 5% 33cl / 5.5€  
Cidre Le Terroir Brut 33cl / 75cl / 5.5€ / 12€



## COCKTAILS

#### PORNSTAR MARTINI

Vodka Absolut, fruit de la passion, liqueur vanille, prosecco / 10 €

#### FRENCH CONNECTION

Cognac, Amaretto / 10€

#### NIGER LIBRE

Rhum blanc Clément, Ibahis (soda à l'hibiscus fait à Rennes), citron vert / 8,5€

#### GIN TONIC FLORAL

Gin, Tonic, sirop de violette / 8,5€

#### MARTINICAN MULE

Rhum Ambré Clément, ginger ale, Angostura, citron vert / 8,5€

#### EL DIABLO

Tequila, ginger ale, crème de cassis, tabasco, citron vert / 8,5€

#### SPRITZ/ LIMONCELLO SPRITZ

Apérol ou Limoncello, prosecco, eau gazeuse / 7€



# 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€



## CARTE DES VINS

#### VIN ROUGE

	V/Pot	B
Pinot Noir VDF Cuvée Belle Angèle	4/16	20
Vin du moment Histoire des Vins (cave rue Vasselot)	4/16	20
Vin du moment 2 Histoire des Vins (cave rue Vasselot)	4.5/18	26
AOP Côte du Rhone Bio Dynamic Cuvée Je Ne Souffre Plus	5.5	32
AOP Minervo Bio Cuvée Kalys		32
AOP Lussac Saint Emilion Chateau Moulin Noir millésime 2011		39
AOP Montagne Saint Emilion Chateau Bonneau par les Frères Berrouet (Maitre de chais de Petrus)		49

Suggestions Vins Natures (à l'ardoise ou sous conseil de l'équipe)

#### VIN BLANC

Chardonnay VDF Cuvée La Belle Angèle	4	20
BLANC COTE DU RHONE CAVE H2V	4.5	26
Chenin IGP Pays d'Oc Cuvée La Rose Des Vents par Sieur d'Arques	4.5	26
VOIR H2V	6.5	36

#### VIN ROSÉ

IGP Ardèche Cuvée Fontène	4	20
IGP Corse Ile de Beauté Domaine de Samuiletto		22
AOP Cotes du Roussillon Cuvée Gris Gris « Le Vin Porte Bonheur »		24



## DIGESTIFS

#### RHUM VIEUX

Rhum vieux Retour de l'Île Bourbon Armateurs de rhum 3 ans / 7€

#### COGNAC

Cognac VSOP Charlemagne / 8€

#### AMARETTO

Liqueur d'amande, Lombardia / 7€

#### MALO RHUM EROTIK'

Rhum arrangé mangue, passion, vanille et épices / 8€

#### WHISKY

Whisky Japonais Tottori / 8€

#### MENTHE PASTILLE

Menthe pastille d'Angers / 5€

#### EAU DE VIE DE POIRE

Eau de vie de poire sauvage, distillerie du Plessis, Quimper / 7€

#### LIMONCELLO

Liqueur de citron Sicilienne / 7€



## AMUSE GUEULES

8,00

#### QUESADILLAS DE CARNITAS

Effiloché de porc, tortillas, maïs, cheddar, sauce piment/cacao

#### ARANCINI SCARMOZA

Boulettes de risotto à la Scamorza panées, pesto de roquette

#### OKONOMIYAKI

Galette japonaise aux légumes, mayonnaise Kewpie



## PLATS DE SAISON

TAILLE : NORMALE 13,00€ / XL 16,00€

#### LE POULET

Filet de poulet en ballotine de prosciutto, champignons, jus de volaille, polenta crémeuse, courge rôtie, roquette.

#### LE COCHON

Filet mignon mariné à la bière, œuf poché, foccacia, sauce crème/ moutarde, céleri rôti, chou rouge mariné.

#### L'EGLEFIN

Filet d'églefin, riz basmati, lentille beluga, sauce au curry, fondue de poireaux et roquette.

#### LA TARTIFLETTE

Röstis de pomme de terre, mesclun, champignons, fondue de poireaux, fromage Taleggio (prosciutto à la demande)

#### CANNELLONI

Cannelloni farcis courge/ noix/ ricotta, béchamel au beurre noisette, mesclun et graines de courge grillées.



## DESSERTS

5,00

#### LA TARTE POMME / FRANGIPANE

#### LE BROOKIE

#### LA TARTE ORANGE / CHOCOLAT BLANC