

# QU'EST-CE QU'ON MANGE ?

## PLUS ON EST DE FOUS

- Radis beurre 5€
- Friture de Jols, sauce Satho 9€
- Rillettes de volaille au basilic, pickles 8€
- Cromesquis de cochon, sauce gribiche 9€

## À DEUX C'EST MIEUX

- POUR 2 PERSONNES
- Côte de bœuf du moment \* 65€  
(30 / 40 MIN DE CUISSON EN DIRECT)

## ON COMMENCE

- Œufs parfaits, purée de petits pois, lardons et jus réduit 10€
- Poireaux grillés, vinaigrette, graines de courge toastées 10€
- Asperges, vinaigrette mimosa, crumble noisette 12€
- Tartare de dorade, fenouil, agrumes et huile d'olive 14€
- 6 escargots de bourgogne, beurre persillé 11€
- 12 escargots de bourgogne, beurre persillé 19€

## COMME LES GRANDS

- Nuggets de poisson \* 9€
- Steak haché \* 9€

## AVEC CECI \*

- Frites maison 6€
- Salade verte 5€

## SOUS L'OcéAN

- Filet de bar, jardinière de légumes printaniers  
& beurre blanc citronné 22€
- Lieu noir, fenouils braisés et crus, fraises acidulées  
& sauce vierge à l'aneth 23€

- ## POUR LE PAIN
- Assiette de fromage, Fromagerie B.O.F 11€
  - Cervelle de canut 7€

## COMME UN LION

- Suprême de volaille fermière à l'estragon, petit pois,  
lardons, ricotta à la menthe 19€
- Poitrine de porc fermier confite, carottes,  
labneh citronné, jus au miel 21€
- Bavette de bœuf Angus 180g, frites maison, sauce à l'échalote 25€
- Tartare de bœuf au couteau \* 20€

- ## TOUT À UNE FAIM
- Café gourmand 8€
  - Crème brûlée vanille de Madagascar 8€
  - Fraisier maison 8€
  - Tarte piémontaise, ganache montée au chocolat,  
noisettes caramélisées 8€
  - Glaces & sorbets (1, 2, 3 boules) 3€ / 5€ / 7€

## SE METTRE AU VERT

- Risotto vert aux herbes, parmesan 18€
- Galette de polenta, champignons, granola salé,  
pecorino, jus végétal réduit 18€

MONDAY TO FRIDAY  
12H - 13H45 / 19H - 21H45

SATHO NOW

SATURDAY & SUNDAY  
12H - 15H / 19H - 21H45

# WHAT'S FOR DINNER?

## THE MORE THE MERRIER

Butter radish 5€  
Fried Jols with Satho sauce 9€  
Chicken & basil rillettes, pickles 8€  
Crispy pork croquettes, gribiche sauce 9€

## JUST THE TWO OF US

FOR 2 PEOPLE  
Rib steak of the moment \* 65€  
(PLEASE ALLOW 30 / 40 MINUTES FOR COOKING)

## LET'S START

Slow-cooked eggs, pea mash, lardons, reduced jus 10€  
Grilled leeks, vinaigrette, toasted pumpkin seeds 10€  
Asparagus, mimosa vinaigrette, hazelnut crumble 12€  
Sea bream tartare, fennel, citrus fruits and olive oil 14€  
6 Burgundy snails, garlic parsley butter 11€  
12 Burgundy snails, garlic parsley butter 19€

## UNDER THE SEA

Sea bass fillet, spring vegetable jardinière  
& lemony beurre blanc 22€  
Pollock, braised and raw fennel, tangy strawberries  
& dill sauce vierge 23€

## NICE TO MEAT YOU

Free-range chicken supreme with tarragon,  
French-style peas and lardons, mint ricotta 19€  
Confit free-range pork belly, carrots,  
lemon labneh, honey jus 21€  
Angus flank steak 180g, homemade fries, shallot sauce 25€  
Raw beef tartare \* 20€

## GO GREEN

Green herb risotto, parmesan 18€  
Polenta cake, mushrooms, savoury granola,  
pecorino, reduced vegetable jus 18€

## KIDS ONLY

Haddock nuggets \* 9€  
Ground beef steak \* 9€

## SIDE BY SIDE \*

Homemade french fries 6€  
Green salad 5€

## BREAD'S BEST FRIEND

Cheese plate, Fromagerie B.O.F 11€  
Cervelle de canut 7€

## HAPPY END

Café gourmand 8€  
Madagascar vanilla crème brûlée 8€  
Strawberry cake 8€  
Piedmont tart, whipped chocolate ganache,  
caramelized hazelnuts 8€  
Ice cream (1, 2, 3 scoops) 3€ / 5€ / 7€

