

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 9€
- Cromesquis de cochon, sauce gribiche 9€

À DEUX C'EST MIEUX

- POUR 2 PERSONNES
- Côte de bœuf du moment * 69€
(30 / 40 MIN DE CUISSON EN DIRECT)

ON COMMENCE

- Poireaux grillés, vinaigrette, graines de courge toastées 10€
- Œufs parfaits, crème froide petits pois & menthe, anchois, croûtons 11€
- 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

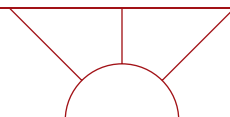
- Salade César, haut de cuisse de volaille pané, parmesan, croûtons 19€
- Poitrine de porc fermier confite, carottes, labneh citronné, jus au miel 21€
- Bavette de bœuf Angus 180g, frites maison, sauce à l'échalote 25€
- Tartare de bœuf au couteau * 20€

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

- Salade de courgettes grillées, brebis frais,
pêches vinaigrées, croûtons 18€
- Galette de polenta, green zebra & verveine, labneh au sumac,
granola salé et pecorino 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 9€
- Crispy pork croquettes, gribiche sauce 9€

JUST THE TWO OF US

- FOR 2 PEOPLE
- Rib steak of the moment * 69€
- (PLEASE ALLOW 30 / 40 MINUTES FOR COOKING)

LET'S START

- Grilled leeks, vinaigrette, toasted pumpkin seeds 10€
- Slow-cooked eggs, cold pea and mint cream, anchovies, croûtons 11€
- 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€

KIDS ONLY

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

SIDE BY SIDE *

- Homemade french fries 6€
- Green salad 5€

UNDER THE SEA

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

BREAD'S BEST FRIEND

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

NICÉ TO MEAT YOU

- Caesar salad, breaded chicken thigh, parmesan, croutons 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€

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€

GO GREEN

- Grilled zucchini salad, fresh sheep's cheese, vinegar-marinated peaches, croûtons 18€
- Polenta cake, green zebra tomato & verbena, labneh with sumac, savoury granola, pecorino 18€

