

LUNDI AU VENDREDI
12H - 13H45 / 19H - 21H45

SATHONday

SAMEDI & DIMANCHE
12H - 15H / 19H - 21H45

QU'EST-CE QU'ON MANGE ?

PLUS ON EST DE FOUS

Radis beurre 5€
Friture de Jols, sauce Satho 9€
Rillettes de porc au vin rouge, condiment pruneau balsamique 12€

À DEUX C'EST MIEUX

POUR 2 PERSONNES
Côte de bœuf charolaise * 65€
(30 / 40 MIN DE CUISSON EN DIRECT)

ON COMMENCE

Soupe à l'oignon gratinée 9€
Poireaux rôtis, crème de comté, crumble aux noix 10€
Œuf parfait en meurette, lardons, champignons, sauce vin rouge 12€
Foie gras maison, condiment betterave, cassis, baies roses 16€
6 escargots de bourgogne, beurre persillé 11€
12 escargots de bourgogne, beurre persillé 19€

SOUS L'OcéAN

Filet de bar snacké, purée de topinambours,
sauce beurre blanc 21€
Ballotine de lieu-noir, poireaux grillés
et crème de poireaux fumée, sauce persil 22€

COMME UN LION

Saucisse au couteau 180g, purée de pomme de terre
au beurre noisette, jus corsé 16€
Bœuf bourguignon, carottes, champignons, pommes de terre 20€
Poitrine de porc roulée, polenta au pecorino,
sauce vin chaud et pruneau 20€
Tartare de bœuf * 19€

SE METTRE AU VERT

Potimarron rôti, chèvre frais, noix, sauce vierge herbes et poires 17€
Galette de polenta croustillante, champignons bruns rôtis,
labneh fumé et jaune d'œuf confit 17€

COMME LES GRANDS

Nuggets de poisson * 9€
Steak haché * 9€

AVEC CECI *

Frites maison 6€
Salade verte 5€

POUR LE PAIN

Assiette de fromage 11€
Cervelle de canut 7€

TOUT À UNE FAIM

Café gourmand 8€
Crème brûlée vanille de Madagascar 8€
Barre cacahuète façon snickers 8€
Tarte alsacienne aux pommes, glace vanille 8€
Glaces & sorbets (1, 2, 3 boules) 3€ / 5€ / 7€

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

SATHONday

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

WHAT'S FOR DINNER?

THE MORE THE MERRIER

Butter radish 5€
Fried Jols with Satho sauce 9€
Pork rillettes with red wine, balsamic-prune relish 12€

JUST THE TWO OF US

FOR 2 PEOPLE
Charolais rib steak * 65€
(PLEASE ALLOW 30 / 40 MINUTES FOR COOKING)

LET'S START

French onion soup 9€
Roasted leeks, Comté cream, walnut crumble 10€
Slow-cooked egg "meurette style", bacon,
mushrooms, red wine sauce 12€
Homemade duck foie gras, beetroot, blackcurrant,
pink peppercorn condiment 16€
6 Burgundy snails, garlic parsley butter 11€
12 Burgundy snails, garlic parsley butter 19€

UNDER THE SEA

Sea bass filet, Jerusalem artichoke, beurre blanc sauce 21€
Pollock ballotine, grilled leeks and smoked leek cream,
parsley sauce 22€

NICE TO MEAT YOU

Knife-cut sausage 180g, brown-butter mashed potatoes, jus corsé 16€
Beef Bourguignon, carrots, mushrooms and potatoes 20€
Rolled pork belly, Pecorino polenta, mulled-wine and prune sauce 20€
Raw beef tartare * 19€

GO GREEN

Roasted red kuri squash, fresh goat cheese, walnut,
herb and pear sauce vierge 17€
Crispy polenta galette, roasted wild mushrooms,
smoked labneh, cured egg yolk 17€

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 11€
Cervelle de canut 7€

HAPPY END

Café gourmand 8€
Madagascar vanilla crème brûlée 8€
Peanut bar snickers style 8€
Alsatian apple tart, vanilla ice-cream 8€
Ice cream (1, 2, 3 scoops) 3€ / 5€ / 7€

BONSOIR

NOTRE MENU DU SOIR !
APRÈS VOUS FAITES COMME VOUS VOULEZ...

33€

ON COMMENCE

Soupe à l'oignon gratinée

OU

Poireaux rôtis, crème de comté, crumble aux noix

OU

Foie gras maison, condiment betterave, cassis, baies roses + 5€

LE PRINCIPAL

Filet de bar snacké, purée de topinambours, sauce beurre blanc

OU

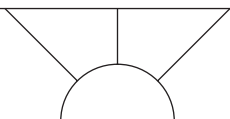
Boeuf bourguignon, carottes, champignons, pommes de terre

UNE FIN HEUREUSE

Crème brûlée vanille de Madagascar

OU

Barre cacahuète façon snickers



EVENING!

OUR DINNER MENU!
BUT, DO AS YOU PLEASE...

33€

WE ALL START SOMEWHERE

French onion soup

OR

Roasted leeks, Comté cream, walnut crumble

OR

Homemade duck foie gras, beetroot, blackcurrant condiment + 5€

MAIN CHARACTER

Sea bass filet, Jerusalem artichoke mash, beurre blanc sauce

OR

Beef Bourguignon, carrots, mushrooms, potatoes

HAPPY ENDING

Madagascar vanilla crème brûlée

OR

Peanut bar snickers-style

