

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

SATHONOV

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

QU'EST-CE QU'ON MANGE ?

PLUS ON EST DE FOUS

- Radis beurre 5€
Courge rôtie, crème d'ail confit et sésame noir 8€
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€

COMME LES GRANDS

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

AVEC CECI *

- Frites maison 6€
Salade verte 5€

Sous l'océan

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

POUR LE PAIN

- Assiette de fromage 11€
Cervelle de canut 7€

TOUT À UNE FAIM

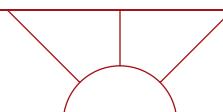
- Crème brûlée vanille de Madagascar 8€
Profiterole, glace vanille, sauce chocolat 8€
Barre cacahuète façon snickers 8€
Môelleux marron, poire pochée, crème anglaise 8€
Glaces & sorbets (1, 2, 3 boules) 3€ / 5€ / 7€

COMME UN LION

- Bœuf bourguignon, carottes, champignons, pommes de terre 20€
Suprême de volaille fermière, salsifis, noisettes, jus au café 19€
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€
Céleri braisé au foin, betterave BBQ, sauce grand veneur végétarienne 17€



WHAT'S FOR DINNER?

THE MORE THE MERRIER

Butter radish 5€

Roasted squash, confit garlic cream and black sesame 8€

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

Pollock ballotine, grilled leeks and smoked leek cream,
parsley sauce 21€

Sea bass filet, Jerusalem artichoke mash with brown butter,
beurre blanc sauce 22€

NICE TO MEET YOU

Beef Bourguignon, carrots, mushrooms and potatoes 20€

Free-range chicken supreme, salsify, hazelnuts, coffee jus 19€

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€

Hay-braised celeriac, BBQ beetroot,
vegetarian Grand Veneur sauce 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

Madagascar vanilla crème brûlée 8€

Profiterole, vanilla ice cream, chocolate sauce 8€

Peanut bar snickers style 8€

Chestnut cake, poached pear, custard 8€

Ice cream (1, 2, 3 scoops) 3€ / 5€ / 7€

BON SOIR

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

Ballotine de lieu-noir, poireaux grillés et crème de poireaux fumée, sauce persil

OU

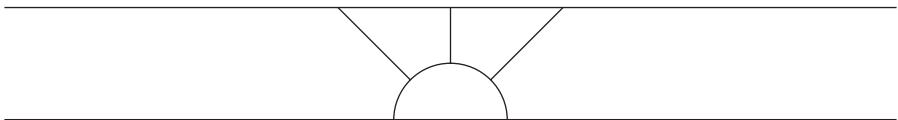
Boeuf bourguignon, carottes, champignons, pommes de terre

UNE FIN HEUREUSE

Crème brûlée vanille de Madagascar

OU

Barre cacahuète façon snickers



EV EN I N G

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

Pollock ballotine, grilled leeks and smoked leek cream, parsley sauce

OR

Beef Bourguignon, carrots, mushrooms, potatoes

HAPPY ENDING

Madagascar vanilla crème brûlée

OR

Peanut bar snickers-style

