

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 charolaise * 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

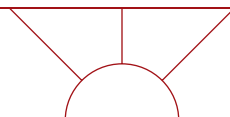
Suprême de volaille fermière à l'estragon,
petits pois à la française, ricotta à la menthe 19€
Poitrine de porc confite (IGP Sud-Ouest), carottes,
labneh citronné, jus au miel 20€
Bavette de bœuf 180g, frites maison, sauce à l'échalote 25€
Tartare de bœuf au couteau * 20€

TOUT À UNE FAIM

Café gourmand 8€
Crème brûlée vanille de Madagascar 8€
Fraisier maison 8€
Barre cacahuète façon snickers 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
Charolais rib steak * 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€

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€

NICE TO MEAT YOU

Free-range chicken supreme with tarragon,
French-style peas and lardons, mint ricotta 19€
Confit pork belly (South-West IGP), carrots,
lemon labneh, honey jus 20€
Flank steak 180 g, homemade fries, shallot sauce 25€
Raw beef tartare * 20€

HAPPY END

Café gourmand 8€
Madagascar vanilla crème brûlée 8€
Strawberry cake 8€
Peanut bar snickers style 8€
Ice cream (1, 2, 3 scoops) 3€ / 5€ / 7€

GO GREEN

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

