



Satis Bistro

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Recommended

ITEM	PRICE
Patatas Bravas Pommes de terre croustillantes accompagnées de pimentón, d'une sauce aioli au cumin et parsemées d'oignons verts.	\$10.00
8oz Beef Burger Un burger juteux de 8 oz agrémenté de cheddar fumé, d'une marmelade de tomates, de bacon fumé à l'hickory et de tranches...	\$16.00
Grilled Chicken Panini Sandwich chaud préparé sur ciabatta crouillante, garni de poulet grillé juteux, de poivrons piquillo légèrement sucrés...	\$16.00
Croque Monsieur Prosciutto Cotto & Fontina Sandwich, Mornay Sauce	\$16.00
Asian Pear & Camembert Salad Feuilles de cresson croquantes accompagnées de poires asiatiques juteuses et de camembert crémeux. Transformé par une vi...	\$15.00

Appetizers

ITEM	PRICE
Baby Arugula Salad Jeunes feuilles de roquette avec des copeaux de Parmigiano Reggiano, accompagnées d'une vinaigrette au fenouil et citron...	\$9.00
Patatas Bravas (Appetizers) Crispy potatoes, pimentón, cumin aioli, and scallions.	\$10.00
Ajo Blanco Agréable mélange de concombres frais, ail subtil, amandes douces, et pain rustique, le tout servit froid. Accompagné de...	\$11.00
Potato and Leek Chowder gf v Poireaux fondants, croustillant de pommes de terre	\$11.00

Brunch Foods

ITEM	PRICE
Egg White Frittata Frittata légère garnie de blancs d'œufs, parsemée de champignons pleurotes, fromage de chèvre crémeux, et roquette fraïc...	\$15.00
Beef Burger Savourez notre burger au bœuf de 8 oz généreusement garni d'une aioli ranch crémeuse, d'une marmelade d'oignons rouges l...	\$16.00
Brioche French Toast Tranches de brioche dorées, garnies de crème de mascarpone onctueuse. Arrosées d'un sirop d'érable chaud et saupoudrées...	\$15.00
Housemade Banana Bread Tranches généreuses de pain aux bananes fait maison, garnies de bananes caramélisées et de noix croquantes, servies avec...	\$15.00
Pancakes Pommes caramélisées à la cannelle, beurre de pomme, sucre à la cannelle, sirop d'érable chaud.	\$15.00
Croque Monsieur (Brunch Foods) Une création classique, avec du Prosciutto Cotto savoureux et du fromage Fontina fondant, rehaussée d'une sauce Mornay o...	\$16.00
Monte Cristo Tranches de prosciutto cotto et poitrine de dinde fumée s'entrelacent avec du fontina fondant, le tout relevé d'une touc...	\$16.00
Smoked Salmon Tartine Pain de seigle toast garni de saumon fumé Catsmo Gold, accompagné de mascarpone à l'oignon vert, de cresson, d'échalotes...	\$17.00
Chicken Milanese Faux filet de poulet croustillant garni de relish d'avocat, délicatement posé sur une feuille crouillante de laitue ro...	\$16.00
Lamb Burger 8oz Lamb Burger,Creamy Oyster Mushrooms, Red Onions, Tomato, Feta Cheese, Brioche Bun	\$16.00

ITEM	PRICE
Tortilla Espanola Frittata cuite au four avec chorizo espagnol, pommes de terre, oignons et ail, accompagnée d'un aïoli à la tomate et au...	\$15.00
Asian Pear & Camembert Salad (Brunch Foods) Des tranches de poire asiatique et du camembert sur un lit de cresson, accompagnés de groseilles et de tranches de radis...	\$15.00
Cacio e Pepe Une généreuse portion de Parmigiano Reggiano se mêle à des éclats de poivre noir, parsemée de délicats morceaux d'oignon...	\$15.00
Braised Sliced Pork Belly Sandwich Morceaux de poitrine de porc braisée accompagnés de salade de chou rouge, nichés dans un pain focaccia au romarin avec u...	\$16.00
8oz Beef Burger (Brunch Foods) Smoked cheddar, tomato marmalade, hickory smoked bacon, pickle, brioche bun	\$16.00
Grilled Chicken Panini (Brunch Foods) Poulet grillé pressé entre des tranches de ciabatta, accompagné d'un aïoli d'oignons caramélisés, de poivrons piquillo s...	\$16.00

Sides Dishes

ITEM	PRICE
Pommes Frites Tranchées finement et dorées à la perfection, ces pommes frites sont préparées avec soin dans de l'huile d'arachide pour...	\$5.50
Two Eggs Any Style Œufs cuisinés selon votre goût, en toute simplicité. Choisissez entre les œufs brouillés crémeux, le miroir mi-cuit, ou...	\$7.50
Applewood Smoked Bacon false	\$6.50

Desserts

ITEM	PRICE
Chocolate Flourless Torte White Chocolate Mousse, Raspberry & Pomegranate sauce	\$11.00

Recommended

ITEM	PRICE
Bacon Wrapped Cabrales Stuffed Date Sucré et salé fusionnent avec des dattes charnues enveloppées dans du bacon croustillant, farcies d'une généreuse portio...	\$13.00
Roasted Cauliflower Fleurons de chou-fleur rôtis, accompagnés de câpres salées, tomates séchées au soleil, raisins dorés, le tout parsemé de...	\$11.00
Zucchini Parmigiana Tranches de courgettes panées, délicatement associées à du fromage ricotta et nappées d'une sauce pomodoro. Le tout est...	\$26.00
Braised Lamb Shank Faux-filet d'agneau mijoté, accompagné de choux de Bruxelles rôtis. Servi avec une purée de topinambour onctueuse et des...	\$35.00
Black Angus Hanger Steak Tranche d'Angus accompagné de brocoli rabe grillé, pain perdu à la moelle et une sauce bordelaise maison.	\$35.00

Appetizers and Small Plates

ITEM	PRICE
Baby Arugula and Shaved Parmigiano Reggiano Feuilles tendres de roquette accompagnées de fines lamelles de Parmigiano Reggiano, le tout rehaussé par une vinaigrette...	\$10.00

ITEM	PRICE
Bacon Wrapped Cabrales Stuffed Date (Appetizers and Small Plates)	\$13.00
Luttez contre toute envie avec des dattes savoureuses, généreusement garnies de Cabrales, un fromage bleu espagnol au ca...	
Roasted Baby Beets & Burrata Salad	\$17.00
Petites betteraves rôties accompagnées de burrata fraîche, nappées d'un pistou aux fanes de betteraves. Servi avec un ca...	
Patatas Bravas	\$10.00
Pommes de terre croustillantes garnies de pimentón, accompagnées d'une sauce aioli au cumin et de ciboules fraîches.	
Roasted Cauliflower (Appetizers and Small Plates)	\$11.00
Chou-fleur rôti accompagné de câpres, tomates séchées au soleil, raisins secs dorés et chapelure parfumée aux agrumes.	
Ajo Blanco	\$11.00
Un mélange rafraîchissant de concombre, ail, amandes et pain, cette soupe froide est rehaussée par une touche audacieuse...	
Potato and Leek Chowder gf v	\$11.00
Leeks délicatement fondus accompagnés d'une fine tuile de pomme de terre.	
Grilled Shrimp & Chorizo Skewer	\$17.00
Faux filet de crevettes et chorizo grillés : Vinaigrette au xérès infusée à l'ail rôti	
Crispy Haullomi Cheese	\$13.00
Carrés de halloumi dorés accompagnés d'une sauce au yaourt onctueuse et relevée de harissa.	
Socca	\$13.00
Crêpe de pois chiches garnie de tomates séchées, olives cerignola charnues, fromage feta émietté et un filet de tahini.	
Fried Lentil Cake	\$15.00
Croquettes de lentilles croustillantes servies sur un lit de ragout onctueux de légumes avec aubergines fondantes, tomat...	
Asian Pear & Camembert Salad	\$15.00
Feuilles de cresson croquantes avec des morceaux doux de poire asiatique, accompagnées de radis tranchés et de currants...	

Pasta and Risotti

ITEM	PRICE
Housemade Ricotta Gnocchi	\$26.00
Braised escarole, white beans, and garlic confit.	
Cacio e Pepe	\$19.00
Une harmonieuse combinaison de parmigiano reggiano savoureux, poivre noir piquant et oignon vert frais.	
Squid Ink Rigatoni	\$27.00
Rigatoni à l'encre de seiche avec fruits de mer Bolognese, une sauce pomodoro relevée de piments calabrais, agrémentée d...	
Saffron Malloreddus	\$28.00
Malloreddus au safran accompagnés de crevettes, de palourdes de Manille et de fenouil caramélisé, mélangés avec du broco...	
Gemelli and Braised Lamb neck	\$27.00
Gemelli accompagnati d'un tendre collier d'agneau braisé, agrémentés de feuilles de pois délicates, enrichis de tomates...	
Casarecce & Roasted Pork	\$27.00
Sofrito, arugula,citrus whipped ricotta	

Entrées

ITEM	PRICE
Roasted All Natural Half Chicken	\$27.00
Poulet demi-maison rôti, généreusement frotté d'adobo, accompagné de champignons portobello savoureux, de bouquets de br...	
Tuna Niçoise Salad	\$27.00
false	
Black Angus Hanger Steak (Entrées)	\$35.00
Charred broccoli rabe, bone marrow bread pudding, bordelaise sauce	

ITEM	PRICE
Zucchini Parmigiana (Entrées) Breaded Zucchini, Ricotta Cheese, Pomodoro Sauce, Scamorza Cheese, Crispy Basil	\$26.00
Mussels a la Barcelona Moules à la Barcelona avec chorizo, infusion de paprika fumé et bouillon parfumé au safran et tomates.	\$26.00
Moules-frites Moules dans un bouillon crémeux à la Dijonnaise, accompagnées de pommes frites et d'une onctueuse aioli au paprika.	\$23.00
Grilled Pork Chop Côte de porc grillée accompagnée d'une purée de patates douces, de poivrons mijotés, et arrosée d'un jus de cerises séch...	\$31.00
Grilled Pork Flatiron Fèves vertes croquantes, lard épais, pomme Granny Smith marinée, jus de vin rouge.	\$27.00
Pan Seared Herb Crusted Halibut Filet de flétan en croûte d'herbes, accompagné de légumes du marché et d'un bouillon parfumé au bacon.	\$37.00
Braised Lamb Shank (Entrées) Tendre jarret d'agneau braisé accompagné de choux de Bruxelles rôtis. Servi avec une purée de topinambours onctueuse et...	\$35.00

Sides

ITEM	PRICE
Pommes Frites Pommes de terre finement coupées à la main, frites deux fois pour une croustillance incomparable. Assaisonnées d'une tou...	\$7.50
Braised Escarole, White Beans and Garlic Cont Escarole tendre braisé avec haricots blancs crémeux, imprégnés d'ail doré pour une touche chaleureuse. Un plat réconfort...	\$9.50
Parsnips, Spigarello and Cipollini Onions Parsnips tendrement rôtis apportent une douceur terreuse, équilibrées par la légère amertume des feuilles de spigarello...	\$9.50
Charred Broccoli Rabe	\$9.50
einkorn berries with asparagus, zucchini and mushroom butter	\$8.50
Polenta fries, peppercorn aioli Les frites de polenta de Satis Bistro apportent une touche unique à votre table. Taillées avec soin, la polenta est d'ab...	\$9.00
Haircots Verts false	\$8.50
Herbed Fingerling Potatoes Fines herbes et ail parfument ces petites pommes de terre fondantes, rôties à la perfection. Un léger croquant extérieur...	\$9.00
Grilled Asparagus Asperges grillées sur flammes vives, acquérant une tendre croûte dorée. Assaisonnées d'un filet d'huile d'olive et saupo...	\$9.50

Desserts

ITEM	PRICE
Chocolate Flourless Torte Mousse au chocolat blanc délicate, accompagnée d'une sauce aux framboises et grenade.	\$11.00