★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Satis Bistro

Satis Bistro

Menu Prices — October 24, 2026

Satis Bistro menu with prices in United States, updated October 2019: 72 items across 9 categories, prices from $5.50 to $37.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Satis Bistro Menu with Prices (United States)

Satis Bistro menu with prices in United States, updated October 2019: 72 items across 9 categories, prices from $5.50 to $37.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/satis-bistro

Menu categories: Recommended · Appetizers · Brunch Foods · Sides Dishes · Desserts · Appetizers and Small Plates · Pasta and Risotti · Entrées · Sides

Recommended

ITEM	PRICE
Patatas Bravas Pommes de terre croustillantes accompagnées de pimentón, d'une sauce aïoli 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 croustillante, 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 Fritatta Frittata légère garnie de blancs d'œufs, parsemée de champignons pleurotes, fromage de chèvre crémeux, et roquette fraîc...	**$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**

ITEM	PRICE
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 croustillante de laitue ro...	**$16.00**
Lamb Burger 8oz Lamb Burger,Creamy Oyster Mushrooms, Red Onions, Tomato, Feta Cheese, Brioche Bun	**$16.00**
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	**$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**

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

Pasta and Risotti

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

Entrées

ITEM	PRICE
Roasted All Natural Half Chicken Poulet demi-maison rôti, généreusement frotté d'adobo, accompagné de champignons portobello savoureux, de bouquets de br...	**$27.00**
Tuna Niçoise Salad Fregola, Roasted Vegetables, Broccolini,Pitsu,Langoustine,Citrus Buerre Blanc Haircots Verts, Cherry Tomatoes, Cerignola...	**$27.00**
Black Angus Hanger Steak (Entrées) Charred broccoli rabe, bone marrow bread pudding, bordelaise sauce	**$35.00**
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 aïoli 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 aspragus, 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	**$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**