

LA CUISINE

ENTRÉES

FOIE GRAS ○	18
graines de chia, pistache	
CARPACCIO DE BAR, GELÉE DE COCO ○	13
CANNELONI COURGETTE & CRABE ○	15
avocat, mangue, agrumes, vinaigrette passion	
OEUF PARFAIT & CRÈME DE POIREAU ○	11
RAVIOLE DE GAMBAS	14
bisque de crustacés	

PLATS

PAVÉ DE CABILLAUD THAI	24
bouillon de légumes, nouilles chinoises	
NOIX DE SAINT JACQUES BEURRE PASSION ○	29
purée de panais	
FILET DE POULET FERMIER BIO FAÇON TIGRE	23
échalotes, citronnelle, cacahuètes, ciboulette, riz vénéré	
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ○	18
boutons, pleurotes	
SOURIS D'AGNEAU DE SEPT HEURES	27
légumes de saison	
FILET DE BOEUF BIO MAINE & LOIRE ○	29
purée, sauce au poivre noir Sarawak	
TARTARE DE BOEUF ANGUS AU COUTEAU ○	25
graines de courge, frites maison	

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND	9
PAVLOVA MANGUE & COCO	10
TRILOGIE DE CHOUX CARAMEL BEURRE SALÉ	10
FONDANT CHOCOLAT & PRALIN	10
SALADE DE FRUITS DE SAISON	10

○ VEGAN

○ GLUTEN FREE

Certaines de nos préparations peuvent contenir : fruits à coques, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs et arachides. N'hésitez pas à vous adresser à notre équipe pour plus de précisions.

LES SALADES

KLAY'S CAESAR SALAD	23
poulet fermier bio, avocat, tomates, radis, parmesan, jambon de Parme, amandes, romaine & sucrose, croûtons	
OMEGA	19
saumon mariné au citron & gingembre, sarrasin à la fève de tonka, papaye, radis, tomates cerises & amandes, graines de tournesol & courge, fruits secs, noix	
SALADE TOUTE VERTE ○○	14
épinards, estragon, courgette, cerfeuil, brocolis, avocat, concombre, fèves, vinaigrette citron et pesto	

LES SUPERBOWLS (12H-18H SAUF BRUNCH)

QUINOA POWER - SALÉ ○○	14
quinoa blanc, chou kale, pois chiches, raisins, graines de tournesol, graines de goji, noix, poulet fermier bio	
BELUGA-GA 4.0 - SALÉ ○	12
lentilles beluga, feta, radis rouge, radis noir, concombre, betterave, échalote, menthe, basilic, aneth	
PINK POWER - SUCRÉ ○	13
banane, fruits rouges, chia, fromage blanc	
GREEN STYLE - SUCRÉ ○○	14
kiwi, poire, épinards, banane, mangue, avoine, granola	

LES OMELETTES (12H-18H SAUF BRUNCH)

OMELETTE DES CHAMPIONS - SALÉ	13
blanc d'oeuf, champignons, cébette, ciboulette	
OMELETTE BOWL CAKE - SALÉ	13
oeuf bio, avoine, blanc de dinde	

A PARTAGER

FOIE GRAS - graines de chia, pistache
TARAMA TRUFFÉ - 100g - toasts
GUACAMOLE & HOUMOUS - 150g - légumes croquants

LA CUISINE

STARTERS

FOIE GRAS ○	18
chia seeds, pistachio	
SEA BASS CARPACCIO ○	13
ZUCCHINI & CRAB CANNELLONI ○	15
avocado, mango, citrus, passion fruit vinaigrette	
PERFECT EGG & LEEK CREAM ○	11
PRAWNS RAVIOLI	14
shellfish bisque	

MAIN COURSES

THAI COD	24
vegetable broth, Chinese noodles	
SCALLOPS ○	29
mashed parsnip	
ORGANIC FARM CHICKEN FILLET TIGER STYLE	23
shallots, lemongrass, peanuts, chives, venere black rice	
MUSHROOM RISOTTO ○	18
oyster mushrooms	
LAMB SHANK	27
vegetables	
ORGANIC BEEF TENDERLOIN ○	29
mashed potatoes, Sarawak black pepper sauce	
ANGUS BEEF TARTAR ○	25
squash seeds, homemade fries	

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND	9
MANGO & COCONUT PAVLOVA	10
SALTED BUTTER CARAMEL CREAM PUFFS	10
CHOCOLATE & PRALINE FONDANT	10
SEASONAL FRUIT SALAD	10

○ VEGAN

○ GLUTEN FREE

Some of our preparations may contain: nuts, sesame seeds, molluscs, cereals containing gluten, shellfish, eggs and peanuts.

Do not hesitate to contact our team for more details.

THE SALADS (12H-23H EXCEPT BRUNCH)

KLAY'S CAESAR SALAD	23
organic farm chicken, avocado, tomatoes, radish, parmesan, parma ham, almonds, romaine & sucrine, croutons	
OMEGA	19
salmon marinated with lemon & ginger, buckwheat with tonka bean, papaya, radish, cherry tomatoes & almonds, sunflower seeds & squash, dried fruits and nuts	
FULL GREEN SALAD ○○	14
spinach, green apple, tarragon, zucchini, chervil, broccoli, avocado, cucumber, beans, lemon and pesto vinaigrette	

THE SUPERBOWLS (12H-18H EXCEPT BRUNCH)

QUINOA POWER - SALTED ○○	14
white quinoa, kale cabbage, chickpeas, raisins, sunflower seeds, goji seeds, nuts, organic farm chicken	
BELUGA-GA 4.0 - SALTED ○	12
beluga, feta, red radish, black radish, cucumber, beet, shallot, mint, basil, dill	
PINK POWER - SWEET ○	13
banana, red berries, chia, cottage cheese	
GREEN STYLE - SWEET ○○	14
kiwi, pear, spinach, banana, mango, oat, granola	

THE OMELETS (12H-18H EXCEPT BRUNCH)

OMELET OF THE CHAMPIONS - SALTED	13
egg white, mushrooms, chives	
BOWL CAKE OMELET - SALTED	13
organic egg, oats, turkey breast	

TO SHARE

FOIE GRAS - chia seeds, pistachio
TRUFFLED TARAMA - 100g - toasts
GUACAMOLE & HOUMOUS - 150g - crunchy vegetables

le klay bar



LES PROTÉINÉES

45 cl

DÉTOX

11

Lait d'amande, miel, protéines végétales à base de thé vert matcha, chlorelle et spiruline

- Poire, kiwi, épinards

BOOSTER

11

Lait d'amande, miel, vanille, protéines végétales à base de maca, guarana, açaï et baobab

- Pamplemousse, citron, pêche

RECOVERY

11

Lait d'amande, banane, miel, protéines végétales à base de riz brun germé, pois jaunes et chanvre

- Nature

- Chocolat

JUS FRAIS & SMOOTHIES

30 cl

Citron, orange ou pamplemousse pressé 6

Jus de carotte 6

PCO. - Pomme, carotte, orange, gingembre 8

FULLGREEN. - Poire, kiwi, épinards 8

BANGBANG. - Pamplemousse, citron, pêche 8

MARLEY. - Carotte, concombre, céleri, persil 8

LES THÉS ET INFUSIONS

Darjeeling Himalaya 5

Menthe Piperita bio

Orange Pekoe Ceylan 5

Tilia Argentea bio

Thé vert Fuji Yama 5

Empereur Chen Nung 5

Earl Grey Imperial 5

LES BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 6

Fever Tree : Ginger Ale, Ginger Beer ou Tonic Water 6

Perrier, Badoit, Evian (33cl) 4,5

Evian (75cl), Badoit (75cl) 6

Chateldon (75cl) 8

Iced tea pêche maison ou citron gingembre maison 6

Bières : Cagole, Lagunitas Pale Ale 8

Lait d'amande (miel, cannelle ou fleur d'oranger) 6

LES COCKTAILS CRÉATION

HOUSTON TEXAS - 12 cl

12

Bourbon Bullet, arôme barbecue, citron, sirop de pop corn, poudre de bacon

LEMON PIE - 12 cl

13

Gin Tanqueray, citron, jus de mandarine vanillé, liqueur kumquat, meringue

KAWA - 12 cl

13

Tequila Sauza, citronnelle fraîche, citron, liqueur de Goji, café froid à l'agave

TIKI-TAK - 12 cl

13

Assemblage de rhum des Caraïbes, Venezuela et Bermudes, jus de papaye et mangue frais, sirop cannelle & pain d'épices, jus de citron

GO GINA - 12 cl

13

Tequila Sauza, arôme citron, liqueur Açaï, jus d'ananas frais, tabasco

EVA GREEN'S EYES - 12 cl

13

Gin Tanqueray, sirop de sureau sauvage, Chartreuse jaune, jus de citron et concombre frais, blanc d'oeuf

SANTIAGO - 12 cl

14

Rhum Pampero à la fève de tonka, thé exotique froid, fruit de la passion, liqueur d'amandes douce

BLOODY PURPLE - 12 cl

14

Gin Tanqueray infusé à la salicorne, gingembre, citron, basilic thaï, liqueur d'amandes et gingembre, betterave fraîche

SWEET KISS - 12 cl

15

Vodka Ketel One, raisins noirs, citron, sirop de rose et framboise, liqueur d'amandes et gingembre, arôme de pêche

BLACK COWBOY - 12 cl

15

Bourbon infusé au café, cognac Hennessy, bénédictine, arôme cardamome

FRENCH FLAG - 12 cl

15

Cognac Hennessy, feuille de verveine, citron, fleur de sureau sauvage, Porto blanc, essence Chartreuse verte

LES BOISSONS CHAUDES

Café 3,5

Déca 3,5

Double express 6

Café crème 5

Capuccino 6

Chocolat chaud 6



Petit-déjeuner : 08h00 - 11h00
Déjeuner : 12h00 - 14h30 (lundi au samedi)
Dîner : 19h00 - 23h00 (mardi au samedi) // 19h00 - 22h00 (dimanche & lundi)
Brunch : 11h30 - 16h00 - le dimanche
Service continu : 14h30 - 18h00 (hors plats chauds)
Bar : 08h00 à 01h00

LE PETIT-DÉJEUNER / THE BREAKFAST

Formule breakfast - 14.00€

thé, café ou chocolat chaud
mini-viennoiseries, pain, beurre et confiture
jus d'orange ou pamplemousse pressée

A la carte

pancakes des fortiches - 7.00€
granola des championnes - 7.00€
pink power - 13.00€
oeuf à la coque bio - 3.90€
omelette 3 oeufs bio - 11.00€
omelette 4 blancs d'oeufs bio - 11.00€
salade de fruits frais - 8.00€

LE DÉJEUNER / THE LUNCH

Les formules du jour

entrée-plat ou plat-dessert - 23.00€
entrée-plat-dessert - 27.00€

... ou à la carte

LE BRUNCH / THE BRUNCH

FORMULE BRUNCH - 37.00€

Mini-viennoiseries, variétés pains,
cannelés, palmitos, gâteau
chocolat, pancakes, granola des
championnes, fromage blanc, pink
power, fruits d'hiver rôtis, tarte au citron,

tarte aux fruits, cake aux agrumes,
muffins, carrot cake, cheesecake,
plateau de fromages, jambon de
dinde, salade de fruits, burger
classique ou veggie...

EXTRAIT DES VINS / WINE EXTRACT

LES VINS ROUGES

Sud Ouest - IGP Côtes de Gascogne - Moonseng	29
Afrique du Sud - Pinotage Ken Forrester 2013	40
Bourgogne - AOP Hautes Côtes de Nuit Coup de Foudre	45
Languedoc-Roussillon - AOC Pommard «Perrières»	90

LES VINS BLANCS

Pays d'Oc - Chardonnay «La Chevalière»	29
Bordeaux - AOP Bordeaux supérieur - Enrico Bernado	35
Bourgogne - Poilly-Fuissé Domaine Champy 2014	65
Vallée du Rhône - Condrieu Jean Michel Gerin 2016	84

LES VINS ROSÉS

Provence - Château Gassier Le Pas du Moine 2016	36
Côtes de Provence - Miraval, Famille Perrin	54