



NOUVEL AN

31 DÉCEMBRE 2017

110,00€

Crispy de gambas au sésame

-

Huîtres Gillardeau

ou

Foie gras aux graines de chia & poire

-

Carpaccio de daurade

gelée de coco, vinaigrette passion

-

Saint Jacques & langoustine royale

risotto safrané aux coques, petits légumes d'antan

ou

Noix de veau

haricots verts, sauce aux morilles

-

Sorbet pêche des vignes au Brockman & Champagne

-

Pavlova à la mangue & framboise

ou

Entremets au chocolat cubain 70%

COUPE DE CHAMPAGNE
- DJ SET À PARTIR DE 20H -

INFORMATIONS & RÉSERVATIONS :

01 40 26 69 66

RESTAURANT@KLAY.FR

LA CUISINE

ENTRÉES

FOIE GRAS ○	18
graines de chia, pistache	
CRÈME DE TOPINAMBOUR & GORGONZOLA ○	11
VITELLO TONNATO ○	16
carpaccio de veau, crème de thon, câpres, tomates cerises	
OEUF PARFAIT & CRÈME D'ÉPINARDS ○	12
INVOLTINI BROUSSE DE BREBIS & CAROTTE	14
émulsion basilic thaï	

PLATS

PAVÉ DE CABILLAUD LAIT DE COCO ○	24
julienne de légumes, curry & verveine	
NOIX DE SAINT JACQUES BEURRE PASSION ○	29
purée de panais	
FILET DE POULET FERMIER BIO	22
sauce raïta, tombée d'épinards	
RISOTTO AUX LÉGUMES DE SAISON ○	18
CÔTE DE VEAU ○	38
poêlée de pleurotes, pommes grenailles	
FILET DE BOEUF BIO MAINE & LOIRE ○	29
purée, sauce au poivre noir Sarawak	

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND	9
PARIS BREST	10
CRÈME BRÛLÉE, VERVEINE & VANILLE	10
FONDANT CHOCO	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
jeunes pousses, estragon, courgette, cerfeuil, brocolis, avocat, concombre, vinaigrette banyuls, fèves	

LES SUPERBOWLS (UNIQUEMENT AU DÉJEUNER)

QUINOA POWER - SALÉ ○○	13
quinoa blanc, ciboulette, courgette, carotte, tomate cerise, brocolis, oeuf bio, vinaigrette de cidre, banyuls	
BELUGA-GA 3.0 - SALÉ ○	15
lentilles beluga, raisin, poulet bio, patate douce, noix de pecan, chou kale, vinaigrette au fromage blanc et xérès	
PINK POWER - SUCRÉ ○	14
banane, fruits rouges, chia, fromage blanc	

LES VINS AU VERRE - EXTRAIT

Pays D'Oc - IGP Pinot noir «La Chevalière»	8
Bourgogne - AOP Givry, Domaine Ragot 2015	12
Afrique du Sud - Chenin Ken Forrester 2016	10
Vallée de la Loire - AOP Quincy, Domaine Tatin	12
Vallée du Rhône - Eléphant Rose, Famille Perrin	8
Provence - Château Gassier Le Pas du Moine 2016	10
Champagne Veuve Clicquot	16

A PARTAGER

FOIE GRAS	18
graines de chia, pistache	
TARAMA TRUFFÉ	14
100g - toasts	
GUACAMOLE & HOUMOUS	14
150g - légumes croquants	

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

Menthe Piperita bio

5

Orange Pekoe Ceylan

Tilia Argentea bio

Thé vert Fuji Yama

Empereur Chen Nung

Earl Grey Imperial

LES COCKTAILS CRÉATION

SANTIAGO - 12 cl

14

Pampero especial infusé à la fève de tonka, Disaronno, thé froid exotique, fruit de la passion

SWEET KISS - 12 cl

15

Cordial rose & framboise, Velvet Fallernum, Ketel One, raisins blancs, jus de citron, bitter pêche

ÉTÉ INDIEN - 12 cl

15

St Germain, Tanqueray, myrtilles, gingembre, jus de citron

EVA GREEN'S EYES - 12 cl

13

Cordial Edelflower, Chartreuse jaune, Tanqueray, blanc d'oeuf, jus de citron

AKAÏ - 12 cl

15

Velvet Fallernum, Hennessy VS, jus d'ananas, sirop de chocolat et miel, jus de citron

PALOMA - 12 cl

13

Sauza blanco, crème de cassis, jus de cranberry, framboises, menthe fraîche, extrait de vanille

PORN KLAY - 12 cl

15

Ketel One, prosecco, passion, crème de pêche, bitter chocolat, sirop d'orgeat

BLACK COWBOY - 12 cl

15

Bourbon infusé au café, cognac, Bénédictine, bitter Cardamone

TIKI-TAK - 12 cl

13

Prémix rhum, jus de papaye & mangue, sirop de cannelle et pain d'épices, jus de citron

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 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 - Pôilly-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