

SUR LE POUCE OU À PARTAGER

| | | | |
|--|---|---|----|
| KTIPI TI & PAIN GRILLÉ | 9 | BROCHETTES FETA & PASTÈQUE ○ | 9 |
| feta, poivron, yaourt grec | | | |
| BRUSCHETTA À LA CRÈME D'ARTICHAUT ○ | 8 | BRUSCHETTA PARME & RICOTTA | 11 |

LA CUISINE D'ANTONELLA

ENTRÉES

| | |
|--|----|
| CARPACCIO DE BAR SAUVAGE ○ | 16 |
| pêche blanche, grenades, nectarines | |
| BURRATA & TOMATES COULEURS ○ | 15 |
| pousses de moutarde, pesto, tapenade, câpres à queue | |
| GASPACHO ANDALOU ○ | 12 |
| tomate, concombre, poivron rouge, basilic, espelette, vinaigre Xeres, croûtons | |
| OEUF PARFAIT & PETITS POIS ○ | 13 |
| fleur de bourrache, shiso rouge | |

PLATS

| | |
|---|----|
| PAVÉ DE CABILLAUD ○ | 22 |
| écrasé de pommes de terre, olives taggiasca, câpres | |
| TURBOT SAISI SUR PEAU ○ | 27 |
| petits pois et carottes fanes rôties, sauce hollandaise | |
| FILET DE POULET FERMIER ○ | 22 |
| piperade (poivrons, oignon), éclat de pistache, coulis de pequillos | |
| RISOTTO ARTICHAUT POIVRADE ○ | 21 |
| copeaux de parmesan | |
| COEUR DE RUMSTECK ○ | 23 |
| sauté d'artichaut poivrade et grenailles | |

DESSERTS

| | |
|---|----|
| CAFÉ GOURMAND | 9 |
| ABRICOTS POCHÉS & SORBET ○ ○ | 9 |
| MILLEFEUILLE, CRÈME LÉGÈRE VANILLE | 10 |
| MOELLEUX AU CHOCOLAT | 10 |
| glace thé Matcha | |
| FRAISE MARA DES BOIS ○ | 10 |
| glace thé Mariage Frères Jasmin Bleu | |

LES SUPERBOWLS (UNIQUEMENT AU DÉJEUNER)

| | |
|---|----|
| QUINOA POWER - SALÉ ○ ○ | 12 |
| quinoa blanc & rouge, abricot, cerfeuil, amandes effilées, carottes, haricots verts | |
| BELUGA-GA - SALÉ ○ | 14 |
| lentilles, tomates, concombre, avocat, pousse d'alfalfa, feta, noix, sauce thaï | |
| SMOOTHIE BOWL - SUCRÉ ○ ○ | 12 |
| melon, pastèque, noisettes, menthe | |
| PINK POWER - SUCRÉ ○ | 14 |
| banane, fruits rouges, chia, fromage blanc | |

LES SALADES

| | |
|--|----|
| MILOS ○ | 16 |
| feta bio artisanale, tomate, concombre, oignon rouge, poivron vert, olive kalamata, origan | |
| MELONI PARMA ○ | 21 |
| romaine, melon, framboises, parme, ciboulette, céleri branche, noisettes | |
| BOEUF THAÏ ○ | 17 |
| pequillos, pousses de betteraves, romaine, sauce thaï | |
| POPEYE ○ | 19 |
| poulet, avocat, épinards en feuilles, nectarines, pommes fuji, sauce yaourt twisté | |
| CALAMARI GINGER ○ | 20 |
| calamars marinés, pommes de terre vitelotte, haricots verts, tomates cerises, huile d'olive et jus de citron, gingembre frais, herbes fraîches | |

○ 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 VINS AU VERRE - EXTRAIT

Côtes du Rhône «Réserve» 2014 - 7.00€

Château Tour le Pin 2012 - 8.00€

Mas des Montagnes 2011 - 8.00€

Sauvignon 2016 - 8.00€

Château d'Ollière 2014 - 8.00€

TO SHARE

| | | | |
|-------------------------------------|---|---------------------------------------|----|
| KTIPITI & TOAST | 9 | SKEWER FETA & WATERMELON | 9 |
| feta, pepper, greek yoghurt | | | |
| ARTICHOKE CREAM BRUSCHETTA ○ | 8 | PARME & RICOTTA BRUSCHETTA | 11 |

THE KITCHEN OF ANTONELLA

STARTERS

| | |
|---|----|
| CARPACCIO OF SEA BASS ○ | 16 |
| grenades, cranberry juice | |
| BURRATA & COLORED TOMATOES ○ | 15 |
| riquette, pesto, tapenade, capers | |
| ANDALUSIAN GAZPACHO ○ | 12 |
| tomato, cucumber, red pepper, basil, espelette, Xeres vinegar, croutons | |
| PERFECT EGG & PEAS ○ | 13 |
| borage flower, red shiso | |

MAIN COURSES

| | |
|---|----|
| COD STEAK ○ | 22 |
| mashed potatoes, taggiasca olives, capers | |
| TURBOT ○ | 27 |
| peas and roasted carrots | |
| FILLET OF FARMED CHICKEN ○ | 22 |
| pepper, onion, pistachio nut, coulis of pequillos | |
| RISOTTO ARTICHOKE POIVRADE ○ | 21 |
| parmesan shavings | |
| RUMSTECK ○ | 23 |
| artichoke poivrade, potatoes | |

DESSERTS

| | |
|---|----|
| CAFÉ GOURMAND | 9 |
| APRICOTS AND SORBET ○ ○ | 9 |
| CREAM SLICE | 10 |
| CHOCOLATE CAKE | 10 |
| ice cream matcha tea | |
| «MARA DES BOIS» STRAWBERRY ○ | 10 |
| ice cream Blue Jasmine tea - Mariage Frères | |

THE SUPERBOWLS (ONLY FOR LUNCH)

| | |
|--|----|
| QUINOA POWER - SALTY ○ ○ | 12 |
| white quinoa, apricot, almonds, carrots, green beans | |
| BELUGA-GA - SALTY ○ | 14 |
| tomatoes, avocado, alfafa shoot, courgettes, lentils, fresh goat cheese, walnuts, thai sauce | |
| SMOOTHIE SUPERBOWL - SWEET ○ ○ | 12 |
| melon, watermelon, hazelnuts, mint | |
| PINK POWER - SWEET ○ | 14 |
| banana, red fruits, chia, cottage cheese | |

THE SALADS

| | |
|--|----|
| MILOS ○ | 16 |
| organic feta, tomato, cucumber, red onion, green pepper, olive kalamata, oregano | |
| MELONI PARMA ○ | 21 |
| melon, raspberries, parma, chives, celery, hazelnuts | |
| THAÏ BEEF ○ | 17 |
| pequillos, beet sprouts, romaine, thai sauce | |
| POPEYE ○ | 19 |
| chicken, avocado, spinach, nectarines, fuji apples | |
| CALAMARI GINGER ○ | 20 |
| marinated squids, vitelotte potatoes, French beans, tomatoes, olive oil and lemon juice, ginger, fresh herbs | |

Our menu is homemade.

○ VEGAN ○ GLUTEN FREE

*Some of our preparations may contain: nuts, sesame seeds, molluscs, cereals containing gluten, crustaceans, eggs and peanuts.
Do not hesitate to contact our team for more details.*

GLASS OF WINE - EXTRACT

Côtes du Rhône «Réserve» 2014 - 7.00€

Château Tour le Pin 2012 - 8.00€

Mas des Montagnes 2011 - 8.00€

Sauvignon 2016 - 8.00€

Château d'Ollière 2014 - 8.00€

le klay bar



LES PROTÉINÉES

50 cl

DÉTOX

9

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

- Menthe, ananas, concombre
- Persil, pomme, épinard

BOOSTER

9

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

- Fruits rouges, betteraves
- Orange, gingembre

RECOVERY

9

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

- Nature
- Chocolat
- Passion

Barre à protéines **EatBrennos**

5

JUS FRAIS & SMOOTHIES

30 cl

Citron, orange ou pamplemousse pressé

6

Jus de carotte

6

PCO - Pomme, carotte, orange

8

Heaven - Banane, ananas, coco

8

Fever - Poire, concombre, menthe

8

Troublemaker - Carotte, gingembre, citron

8

LES BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro

6

Schweppes

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

Bières : Cagole, Lagunitas Pale Ale

8

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

6

LES COCKTAILS CRÉATION

SANTIAGO - 12 cl

13

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

CARLOS - 12 cl

13

Don Julio blanco, Chartreuse jaune, Cordial lime & lemongrass, citron vert, spray Absinthe

BIG SUR - 12 cl

13

Tanqueray, campari, orange sanguine, citron jaune, basilic

BBQ RIBS - 7 cl

13

Bulleit, poudre de bacon, bitter barbeque

MUNDA BIDDY - 12 cl

13

Hennessy VS, Bénédictine, Cordial Elderflower, citron jaune, eucalyptus

ULTIMATE GREEN - 12 cl

13

Tanqueray, Chartreuse verte, St Germain, kiwi, citron jaune

BAJA CALIFORNIA - 12 cl

13

Ketel One, Lillet blanc, corossol, poire, citron vert et bitter vanille

WOODCUTTER - 12 cl

13

Bulleit infusé aux graines de café, citron jaune, sirop d'érable, bitter chocolat, blanc d'oeuf

EL MÄTATA 2.0 - 12 cl

15

Pampero especial, Sailor & Jerry, Cointreau, banane, ananas, citron jaune, sirop d'orgeat au caramel beurre salé

SWEET KISS - 12 cl

15

Belvedere, Velvet Falernum, fraise des bois, Cordial rose & framboise, citron jaune

LES BOISSONS CHAUDES

Café

3,5

Déca

3,5

Double express

6

Café crème

5

Capuccino

6

Chocolat chaud

6

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



L'équipe du Klay Saint Sauveur vous accueille **tous les jours de la semaine, de 8h à 2h.**

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 - 22.00€

entrée-plat-dessert - 27.00€

... ou à la carte

LE BRUNCH / THE BRUNCH

FORMULE BRUNCH - 37.00€

buffet : jus de fruits frais, café, thé,
viennoiseries, miel & confitures, cake
salé et sucré, fromage blanc, salade de
fruits, mousse au chocolat, madeleines,
marshmallow, pancakes, tarte sucrée,

jambon blanc, saumon mariné, rôti
de dinde fumée, poireaux vinaigrette,
fromage, oeufs brouillés, oeufs Bénédicte,
carottes râpées, salade piémontaise,
crudités, salade verte

EXTRAIT DES VINS / WINE EXTRACT

LES VINS ROUGES

| | |
|---------------------------------------|----|
| Château Tour le Pin 2012 | 25 |
| Médoc 2012 - Château Lacombe Noiallac | 37 |
| Givry 2013 - Domaine Ragot | 49 |
| Domaine Valmengaux 2012 | 58 |

LES VINS BLANCS

| | |
|--|----|
| Saint Bris 2012 - Pascal Bouchard | 35 |
| Montagny 1er Cru 2015 - Bouchard Père & Fils | 47 |
| Côte des Monts Damnés 2014 - Henri Bourgeois | 50 |
| Palette 2011 - Château Simone | 62 |