

## LA CUISINE

### ENTRÉES

<b>ROULEAUX DE PRINTEMPS</b> ○	12
trois betteraves, crème de chèvre & soja	
<b>ASPERGES BLANCHES</b> ○	18
vinaigrette au miel et noisette	
<b>CHIRASHI THON ROUGE</b> ○	14
riz, avocat, chou rouge, cébette, coriandre, sésame	
<b>BURRATA &amp; TOMATES MERINDA</b> ○	19
pesto, tapenade	

### PLATS

<b>TARTARE DE SAUMON</b> ○	24
mangue, passion, salade de jeunes pousses, fenouil	
<b>GAMBAS EN PERSILLADE</b> ○	28
riz vénéré, légumes	
<b>RISOTTO VERDE</b> ○○	18
épinards, menthe, fenouil, cébette, herbes fraîches	
<b>FILET DE POULET JAUNE FERMIER FAÇON TIGRE</b> ○	23
tomate, courgette, aubergine, poivron, oignon	
<b>FILET DE BOEUF SIMENTAL MATURÉ BELLOTA</b> // 200g	39
poêlée de pleurotes	
<b>TARTARE DE BOEUF ANGUS AU COUTEAU</b> // 200g	25
graines de courge, frites maison	

### DESSERTS

<b>CAFÉ GOURMAND</b>	9
<b>PAVLOVA MANGUE &amp; COCO</b>	10
<b>ENTREMET CHOCOLAT PRALINÉ</b>	10
<b>SALADE DE FRUITS DE SAISON</b> ○○	10
<b>POIRES POCHÉES</b>	9
crumble crème pâtissière chocolat au lait	

○ 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 (12H-18H SAUF BRUNCH)

<b>KLAY'S CAESAR SALAD</b>	23
poulet fermier bio, avocat, tomates, radis, parmesan, jambon de Parme, amandes, romaine & sucrine, croûtons	
<b>CHARLES INGALLS</b>	20
blé, piquillos, poivron, tomate cerise, mozzarella, olive, cébette, basilic, oeuf poché, pesto	
<b>AVOCADO TOAST</b>	23
avocat, ananas, coriandre, chair de tourteau, aneth, pain de campagne, salade de jeunes pousses	
<b>CHIRASHI THON ROUGE</b> ○	22
riz, avocat, chou rouge, cébette, coriandre, sésame	

## LES SUPERBOWLS (12H-18H SAUF BRUNCH)

<b>RASPBERRY QUINOA - SALÉ</b> ○	16
quinoa, avocat, framboise, oignon rouge, grenade, pignon, pistache, cerfeuil, menthe, vinaigrette framboise	
<b>DJANGO - SALÉ</b> ○	16
sarrasin, poulet fermier, mangue poêlée, noix de cajou, pousses d'épinards, coriandre, vinaigrette miel	
<b>PINK POWER - SUCRÉ</b> ○	13
banane, fruits rouges, chia, fromage blanc	

## LES OMELETTES (12H-18H SAUF BRUNCH)

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

## A PARTAGER

<b>ROULEAUX DE PRINTEMPS</b>	11
<b>TARAMA TRUFFÉ</b> - 100g - toasts	14
<b>BRUSCHETTA JAMBON DE PARME</b>	13

## LA CUISINE

### STARTERS

<b>SPRING ROLLS</b> ○	12
beets, goat cream & soy	
<b>WHITE ASPARAGUS</b> ○	18
honey vinaigrette, hazelnut	
<b>RED TUNA CHIRASHI</b> ○	14
rice, avocado, red cabbage, spring onion, coriander, sesame	
<b>BURRATA &amp; MERINDA TOMATOES</b> ○	19
pesto, tapenade	

### MAIN COURSES

<b>SALMON TARTARE</b> ○	24
mango, passion, young shoots salad, fennel	
<b>GAMBAS IN PERSILLADE</b> ○	28
vegetables, venere black rice	
<b>GREEN RISOTTO</b> ○ ○	18
spinach, mint, fennel, cebette, fresh herbs	
<b>ORGANIC FARM CHICKEN FILLET TIGER STYLE</b> ○	23
tomato, zucchini, eggplant, pepper, onion	
<b>MATURED SIMMENTAL BEEF BELLOTA</b> // 200g	39
fried oyster mushrooms	
<b>ANGUS BEEF TARTAR</b> // 200g	25
squash seeds, homemade fries	

### DESSERTS

<b>CAFÉ GOURMAND</b>	9
<b>MANGO &amp; COCONUT PAVLOVA</b>	10
<b>PRALINE CHOCOLATE DESSERT</b>	10
<b>SEASONAL FRUIT SALAD</b> ○ ○	10
<b>POACHED PEARS</b>	9
crumble cream pastry milk chocolate	

○ 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)

<b>KLAY'S CAESAR SALAD</b>	23
organic farm chicken, avocado, tomatoes, radish, parmesan, parma ham, almonds, romaine & sucrine, croutons	
<b>CHARLES INGALLS</b>	20
grain wheat, piquillos, pepper, cherry tomato, mozzarella, olive, spring onion, basil, poached egg, pesto	
<b>AVOCADO TOAST</b>	23
pineapple, coriander, crabmeat, dill, country bread, young shoots salad	
<b>RED TUNA CHIRASHI</b> ○	22
rice, avocado, red cabbage, spring onion, coriander, sesame	

## THE SUPERBOWLS (12H-18H EXCEPT BRUNCH)

<b>RASPBERRY QUINOA - SALTED</b> ○ ○	16
quinoa, avocado, raspberry, red onion, pomegranate, pine, nut, pistachio, chervil, mint, raspberry vinaigrette	
<b>DJANGO - SALTED</b> ○	16
buckwheat, farm chicken, mango, cashew nuts, spinach sprouts, cilantro, honey vinaigrette	
<b>PINK POWER - SWEET</b> ○	13
banana, red berries, chia, cottage cheese	

## THE OMELETS (12H-18H EXCEPT BRUNCH)

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

## TO SHARE

<b>SPRING ROLLS</b>	11
<b>TRUFFLED TARAMA</b> - 100g - toasts	14
<b>BRUSCHETTA</b> - parme's ham	13

# 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