

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
PANNA COTTA FRUITS EXOTIQUES ○	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

KTIPI TI & 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
PANNA COTTA - EXOTIC FRUITS ○	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