

LA CUISINE

ENTRÉES

ROULEAUX DE PRINTEMPS ○	13
crevette et chizo, sauce sucrée	
GASPACHO ○○	10
& tartare de tomates et fraises	
TATAKI DE BOEUF	13
salade croquante	
BURRATA & TOMATES ○	19
pesto, tapenade	

PLATS

TARTARE DE SAUMON ○	24
mangue, passion, salade de jeunes pousses, fenouil	
DOS DE CABILLAUD EN CROUTE DE PEQUILLOS ○	23
coulis de coriandre, persil, caviar d'aubergines fumé	
BELLE ASSIETTE DE LÉGUMES DE SAISON ○○	17
à l'oseille, lait d'olive	
FILET DE POULET JAUNE FERMIER FAÇON TIGRE ○	24
riz sauté Thai	
NOIX DE VEAU, MOUSSELINE DE PATATE DOUCE ○	27
lait de coco, citron vert, carottes rôties au miel	
TARTARE DE BOEUF ANGUS AU COUTEAU // 200g	25
graines de courge, frites maison	

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND	9
PAVLOVA MANGUE & COCO	10
ENTREMET CHOCOLAT PRALINÉ	10
SALADE DE FRUITS DE SAISON ○○	10
SABLÉ BRETON	10
pêches rôties au miel et sorbet thé	

○ 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)

KLAY'S CAESAR SALAD	23
poulet fermier bio, avocat, tomates, radis, parmesan, jambon de Parme, amandes, romaine & sucrine, croûtons	
CHARLES INGALLS	20
blé, piquillos, poivron, tomate cerise, mozzarella, olive, cébette, basilic, oeuf poché, pesto	
AVOCADO TOAST	23
avocat, ananas, coriandre, chair de tourteau, aneth, pain de campagne, salade de jeunes pousses	
TATAKI DE BOEUF	22
salade croquante	

LES SUPERBOWLS (12H-18H SAUF BRUNCH)

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

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

TATAKI DE BOEUF	16
TARAMA TRUFFÉ - 100g - toasts	14
BRUSCHETTA JAMBON DE PARME	13



LA CUISINE

STARTERS

- SPRING ROLLS** ○ 13
shrimp and shizo, sweet sauce
- GASPACHO** ○ ○ 10
tomatoes and strawberries tartare
- BEEF TATAKI** 13
crisp salad
- BURRATA & TOMATOES** ○ 19
pesto, tapenade

MAIN COURSES

- SALMON TARTARE** ○ 24
mango, passion, young shoots salad, fennel
- BACK COD, IN CRUST OF PIQUILLOS** ○ 23
coriander and parsley coulis, smoked eggplant caviar
- SEASONAL VEGETABLES** ○ ○ 17
with sorrel and olive mik
- ORGANIC FARM CHICKEN FILLET TIGER STYLE** ○ 24
Thai sauteed rice
- CUSHION OF VEAL** 27
coconut milk, lime, carrots roasted with honey
- ANGUS BEEF TARTAR** // 200g 25
squash seeds, homemade fries

DESSERTS

- CAFÉ GOURMAND** 9
- MANGO & COCONUT PAVLOVA** 10
- PRALINE CHOCOLATE DESSERT** 10
- SEASONAL FRUIT SALAD** ○ ○ 10
- SABLÉ BRETON** 10
roasted peaches with honey and tea sorbet

○ 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
- CHARLES INGALLS** 20
grain wheat, piquillos, pepper, cherry tomato, mozzarella, olive, spring onion, basil, poached egg, pesto
- AVOCADO TOAST** 23
pineapple, coriander, crabmeat, dill, country bread, young shoots salad
- BEEF TATAKI** 22
crisp salad

THE SUPERBOWLS (12H-18H EXCEPT BRUNCH)

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

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

- BEEF TATAKI** 16
- TRUFFLED TARAMA** - 100g - toasts 14
- BRUSCHETTA** - parme's ham 13