

## SUR LE POUCE OU À PARTAGER

<b>KTIPITI &amp; PAIN GRILLÉ</b> feta, poivron, yaourt grec	9	<b>TOAST DE SAUMON MARINÉ BIO</b> yaourt grec	12
<b>BRUSCHETTA À LA CRÈME D'ARTICHAUT</b>	8	<b>OEUFS MIMOSA WASABI</b>	8

## LA CUISINE D'ANTONELLA

### ENTRÉES

<b>CARPACCIO DE BAR SAUVAGE</b> ○ grenades, jus de cranberry	15
<b>BURRATA &amp; TOMATE MARINDA</b> ○ pousses de moutarde, pesto, tapenade, câpres à queue	14
<b>ASPERGES VERTES &amp; BLANCHES</b> oeuf croustillant, vinaigrette de banyuls	16
<b>ARTICHAUT POIVRADE EN BARIGOULE</b> ○ faisselle de chèvre, tomates confites, pousses de moutarde	12

### PLATS

<b>PAVÉ DE CABILLAUD</b> ○ écrasé de pommes de terre, olives taggiasca, câpres	22
<b>ROUGET BARBET, TAPENADE &amp; TOMATE SÉCHÉE</b> ○ courgettes, légumes verts, coulis de pequillos	27
<b>FILET DE POULET FERMIER</b> ○ caponata sicilienne (aubergines, courgettes, tomates), pignons de pin	22
<b>RISOTTO ASPERGES &amp; COQUILLAGES</b> ○	25
<b>COEUR DE RUMSTECK</b> ○ écrasé de pommes de terre, olives taggiasca	23
<b>COURGETTES AUX LÉGUMES VERTS</b> ○○ coulis de pequillos	16

### DESSERTS

<b>CAFÉ GOURMAND</b>	9
<b>PANNA COTTA MANGUE</b>	9
<b>DACQUOISE DE FRUITS FRAIS</b>	9
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> glace thé Matcha	10
<b>FRAISE CIFLORETTE</b> ○○ glace thé Mariage Frères Jasmin Bleu	10

## LES SUPERBOWLS (UNIQUEMENT AU DÉJEUNER)

<b>QUINOA POWER - SALÉ</b> ○○ quinoa blanc, herbes fines, tomates, courgettes jaunes et vertes, haricots verts, fenouil, ananas, pesto, menthe, basilic, amandes effilées, poivrons, brocolis	12
<b>BELUGA-GA - SALÉ</b> ○ tomates, avocat, pousse d'alfafa, courgettes, lentilles, chèvre frais, noix hâchées, sauce thaï	14
<b>SMOOTHIE BOWL - SUCRÉ</b> ○○ kiwi, framboises, noisettes, menthe, avocat, sésame blanc	13
<b>PINK POWER - SUCRÉ</b> ○ banane, fruits rouges, chia, fromage blanc	13

## LES SALADES

<b>SALADE BIKINI (PRESQUE) TOUTE CRUE</b> ○○ asperges vertes, fèves, pois gourmands, brocolis, haricots verts, laitue, cerfeuil, ciboulette, radis, cébette, vinaigrette au miel (supplément protéines +7€ : poulet ou saumon)	16
<b>KEY WEST</b> ○ crevettes roses bio, orange et orange sanguine, cébette, pamplemousse rose, pousse d'épinards, cajou	19
<b>BOEUF THAÏ</b> ○ pequillos, pousses de betteraves, romaine, sauce thaï	17
<b>CALIFORNIA</b> ○ poulet, avocat, mangue, citron vert	18
<b>OMEGA</b> ○ saumon bio mariné par nos soins, salade, pain toasté, sauce yaourt grec	16

Notre carte est intégralement réalisée maison.

○ 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

Mâcon 2015 - Domaine Perraud - 7.00€

Château Tour le Pin 2012 - 8.00€

Mon P'tit Pithon 2014 - 7.00€

Macon Village «Le Loup» - 8.00€

Château d'Ollière 2014 - 7.00€

## TO SHARE

<b>KTIPI TI &amp; TOAST</b>	9	<b>TOAST OF ORGANIC MARINATED SALMON</b>	12
feta, pepper, greek yoghurt		greek yoghurt sauce	
<b>ARTICHOKE CREAM BRUSCHETTA</b>	8	<b>MIMOSA EGGS &amp; WASABI</b>	8

## THE KITCHEN OF ANTONELLA

### STARTERS

<b>CARPACCIO OF BAR</b> ○	15
grenades, cranberry juice	
<b>BURRATA &amp; MARINATA TOMATO</b> ○	14
riquette, pesto, tapenade, capers	
<b>GREEN &amp; WHITE ASPARAGUS</b>	16
crispy egg, banyuls vinaigrette	
<b>ARTICHOKE POIVRADE IN BARIGOULE</b> ○	12
goat cheese, tomatoes, riquette	

### MAIN COURSES

<b>COD STEAK</b> ○	22
mashed potatoes, taggiasca olives, capers	
<b>RED MULLET, TAPENADE &amp; DRIED TOMATO</b> ○	27
zucchini, green vegetables, piquillos coulis	
<b>FILLET OF FARMED CHICKEN</b> ○	22
sicilian caponata (eggplants, zucchini, tomatoes), pine nuts	
<b>RISOTTO ASPARAGUS &amp; SHELLFISH</b>	25
<b>RUMSTECK</b> ○	23
mashed potatoes, taggiasca olives	
<b>ZUCCHINIS WITH GREEN VEGETABLES</b> ○○	16
piquillos coulis	

### DESSERTS

<b>CAFÉ GOURMAND</b>	9
<b>PANNA COTTA MANGO</b>	9
<b>FRESH FRUITS DACQUOISE</b>	9
<b>CHOCOLATE CAKE</b>	10
ice cream matcha tea	
<b>STRAWBERRY</b>	9
ice cream Blue Jasmine tea - Mariage Frères	

## THE SUPERBOWLS (ONLY FOR LUNCH)

<b>QUINOA POWER - SALTY</b> ○○	12
white quinoa, fine herbs, tomatoes, yellow and green zucchini, green beans, fennel, pineapple, pesto, mint, basil, almonds	
<b>BELUGA-GA - SALTY</b> ○	14
tomatoes, avocado, alfalfa shoot, courgettes, lentils, fresh goat cheese, walnuts, thai sauce	
<b>SMOOTHIE SUPERBOWL - SWEET</b> ○○	13
kiwi, raspberries, hazelnuts, mint, avocado, white sesame	
<b>PINK POWER - SWEET</b> ○	13
banana, red fruits, chia, cottage cheese	

## THE SALADS

<b>SALADE BIKINI (PRESQUE) TOUTE CRUE</b> ○○	16
green asparagus, beans, broccoli, green beans, lettuce, chervil, chives, onion, radishes, cébette, honey vinaigrette <i>(add proteins +7€: chicken or salmon)</i>	
<b>KEY WEST</b> ○	19
organic prawns, orange & blood orange, pink grapefruit, spinach shoot	
<b>THAÏ BEEF</b> ○	17
pequillos, beet sprouts, romaine, thai sauce	
<b>CALIFORNIA</b> ○	18
chicken, avocado, mango, lime	
<b>OMEGA</b> ○	16
organic marinated salmon, salad, toasted bread, greek	

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

Mâcon 2015 - Domaine Perraud - 7.00€

Château Tour le Pin 2012 - 8.00€

Mon P'tit Python 2014 - 7.00€

Macon Village «Le Loup» - 8.00€

Château d'Ollière 2014 - 7.00€

# le klay bar



## LES PROTÉINÉES

50 cl

### DÉTOX

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

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

9

### BOOSTER

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

- Fruits rouges, betteraves
- Orange, gingembre

9

### RECOVERY

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

- Nature
- Chocolat
- Passion

9

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, Bénédicte, 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