

À PARTAGER

FIGUE, JAMBON & CRÈME DE NOIX	12	BURRATA, TOMATES & MIEL	12
pain de campagne, fromage frais		pain de campagne, herbes de Provence	
LES OEUFS MIMOSA ○	7		

LA CUISINE D'ANTONELLA

ENTRÉES

ROSÉS DE PARIS ○	11
champignons de Paris, brousse de brebis bio, ciboulette, fleur de sel, huile noisette, citron	
TATAKI DE BONITE ○	14
sésame, pesto, rémoulade de céleri au wasabi, sauce tamari	
FIGUE, BRESAOLA & BURRATA ○	15
roquette, pistache, huile d'olive et balsamique	
OEUF PARFAIT & CRÈME D'ALLIUM ○	12
champignons de saison	

PLATS

PAVÉ DE CABILLAUD ○	22
coco de paimpol parfumé à l'huile satay, sauce acidulée	
FILET DE SOLE ○	34
carottes glacées, safran, oseille	
FILET DE POULET FERMIER BIO ○	22
courgettes au cumin	
LINGUINE DELLA NONNA	16
ail, tomates, câpres, olives, anchois	
FILET DE BOEUF BIO ○	// 200g 29
	// 300g 42

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND	9
TARTE CHOCO	10
ECLAIR AU CITRON	10
FIGUE RÔTIE, GLACE VANILLE	10
SALADE DE FRUITS	10

○ VEGAN ○ GLUTEN FREE

LES SALADES & BRUSCHETTAS

KLAY'S CAESAR SALAD	23
poulet fermier bio, avocat, tomates, radis, parmesan, jambon de Parme, amandes, romaine & sucrine, croûtons	
SUMATRA ○	18
gambas, sarrasin, brocolis, chou blanc, pickles d'oignons rouges, sauce soja	
SALADE TOUTE VERTE ○○	14
salades, jeunes pousses, estragon, cerfeuil, brocolis, avocat, concombre, vinaigrette	
VITELLO TONNATO	18
pain de campagne toasté, noix de veau, fleurs de câpres, anchois, salade de pommes de terre	
BRESAOLA	16
pain de campagne toasté, gorgonzola crémeux, noix, citron vert, salade de pommes de terre	

LES SUPERBOWLS (UNIQUEMENT AU DÉJEUNER)

THAÏ POWER - SALÉ ○○	12
quinoa blanc & rouge, tomates, coriandre, oignons rouge & vert, concombre, chou rouge, pois chiches	
BELUGA-GA 2.0 - SALÉ ○	14
lentilles, tomates, feta, pousses de moutarde, avocat, sauce yaourt twisté, persil	
PINK POWER - SUCRÉ ○	14
banane, fruits rouges, chia, fromage blanc	

LES VINS AU VERRE - EXTRAIT

Côtes du Rhône «Réserve» 2014	7
Château Tour le Pin 2012	8
Mas des Montagnes 2011	8
Sauvignon 2016	8
Château d'Ollière 2014	8

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.

TO SHARE

FIG, HAM & WALNUT CREAM	12	BURRATA, TOMATOES & HONEY	12
bread, fresh cheese		bread, herbs of Provence	
THE MIMOSA EGGS ○	7		

ANTONELLA'S KITCHEN

ENTRANCES

ROSÉS OF PARIS ○	11
mushrooms of Paris, organic sheep's bush, chives, hazelnut oil, lemon	
TATAKI OF BONITO ○	14
sesame, pesto, wasabi celery remoulade, tamari sauce	
FIG, BRESAOLA & BURRATA ○	15
roquette salad, pistachio, olive oil and balsamic	
PERFECT EGG & ALLIUM CREAM ○	12
seasonal mushrooms	

MAIN COURSES

COD ○	22
coco de paimpol flavored with satay oil, sour sauce	
FILLET OF SOLE ○	34
carrots, saffron, sorrel	
ORGANIC FARM CHICKEN FILLET ○	22
zucchini with cumin	
LINGUINE DELLA NONNA	16
garlic, tomatoes, capers, olives, anchovies	
MAINE & LOIRE ORGANIC BEEF FILLET ○	// 200g 29
purée, Sarawak black pepper sauce	// 300g 42

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND	9
CHOCO TART	10
LEMON ÉCLAIR	10
ROASTED FIG, VANILLA ICE CREAM	10
FRUIT SALAD	10

○ VEGAN ○ GLUTEN FREE

THE SALADS & BRUSCHETTAS

KLAY'S CAESAR SALAD	23
organic farm chicken, avocado, tomatoes, radishes, parmesan, Parma ham, almonds, romaine & sucrine, croutons	
SUMATRA ○	18
gambas, buckwheat, broccoli, white cabbage, red onion pickles, soy sauce	
FULL GREEN SALAD ○○	14
salads, young shoots, tarragon, chervil, broccoli, avocado, cucumber, vinaigrette	
VITELLO TONNATO	18
toasted bread, veal nuts, caper flowers, anchovies, potato salad	
BRESAOLA	16
toasted bread, creamy gorgonzola, walnuts, lime, potato salad	

THE SUPERBOWLS (ONLY FOR LUNCH)

THAÏ POWER - SALTED ○○	12
white & red quinoa, tomatoes, coriander, red & green onions, cucumber, red cabbage, chickpeas	
BELUGA-GA 2.0 - SALTED ○	14
lentils, tomatoes, feta, mustard greens, avocado, yogurt twisted sauce, parsley	
PINK POWER - SWEET ○	14
banana, red fruits, chia, white cheese	

THE GLASSES OF WINE - EXTRACT

Côtes du Rhône «Réserve» 2014	7
Château Tour le Pin 2012	8
Mas des Montagnes 2011	8
Sauvignon 2016	8
Château d'Ollière 2014	8

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

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

Menthe Piperita bio

5

Orange Pekoe Ceylan

Tilia Argentea bio

Thé vert Fuji Yama

Empereur Chen Nung

Earl Grey Imperial

LES COCKTAILS CRÉATION

SANTIAGO - 12 cl

14

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

SWEET KISS - 12 cl

15

Cordial rose & framboise, Velvet Fallernum, Ketel One, raisins blancs, jus de citron, bitter pêche

ÉTÉ INDIEN - 12 cl

15

St Germain, Tanqueray, myrtilles, gingembre, jus de citron

EVA GREEN'S EYES - 12 cl

13

Cordial Edelflower, Chartreuse jaune, Tanqueray, blanc d'oeuf, jus de citron

AKAÏ - 12 cl

15

Velvet Fallernum, Hennessy VS, jus d'ananas, sirop de chocolat et miel, jus de citron

PALOMA - 12 cl

13

Sauza blanco, crème de cassis, jus de cranberry, framboises, menthe fraîche, extrait de vanille

PORN KLAY - 12 cl

15

Ketel One, prosecco, passion, crème de pêche, bitter chocolat, sirop d'orgeat

BLACK COWBOY - 12 cl

15

Bourbon infusé au café, cognac, Bénédicte, bitter Cardamone

TIKI-TAK - 12 cl

13

Prémix rhum, jus de papaye & mangue, sirop de cannelle et

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 BOISSONS CHAUDES

Café

3,5

Déca

3,5

Double express

6

Café crème

5

Capuccino

6

Chocolat chaud

6



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 - 23.00€

entrée-plat-dessert - 27.00€

... ou à la carte

LE BRUNCH / THE BRUNCH

FORMULE BRUNCH - 34.00€

Mini-viennoiseries, pains, cannelés
palmitos, gâteau chocolat, pancakes,
pain perdu, granola des championnes,
fromage blanc, pink power, fruits d'hiver
rôtis, tarte au citron verveine fraîche,

tarte aux fruits, cake au yuzu, muffin
aux fruits rouges, carrot cake, marbré
au chocolat, cheesecake, plateau de
fromages, jambon de dinde, salade de
fruits...

EXTRAIT DES VINS / WINE EXTRACT

LES VINS ROUGES

Château Tour le Pin	29
Crozes Hermitage 2014	39
Château Corton C. - Hautes Côtes de Beaune	46
Château Cohola - Vacqueyras 2010	60

LES VINS BLANCS

Domaine de Lorgeril - Mas des Montagnes	35
Henry Fessy - Saint Véran 2015	40
Domaine S. Laloue - Sancerre 2016	44
Domaine Ragot - Givry 2014	49

LES VINS ROSÉS

Bastide du Claux - Côtes du Lubéron 2015	35
Château Romanin 2015 - Côtes de Provence	45

LE BRUNCH / THE BRUNCH - 34.00 EUR

Mini-viennoiseries, variétés pains, cannelés, palmitos, gâteau chocolat, pancakes, pain perdu, granola des championnes, fromage blanc, pink power, fruits d'hiver rôtis, tarte au citron verveine fraîche, tarte aux fruits, cake au yuzu, muffins aux fruits rouges, carrot cake, marbré au chocolat, cheesecake, plateau de fromages, jambon de dinde, salade de fruits

LES OEUFS

Oeufs brouillés
ou
Oeufs Bénédicte au bacon

LES SALADES

Salade toute verte
ou
Club Sandwich poulet
ou
Quinoa Thaï power

LES BOISSONS

Jus de fruits frais
Thé & café ou chocolat chaud

LES ACCOMPAGNEMENTS

Crème anglaise, crème chocolat 70%, confitures, miel, sirop d'érable, beurre