






 Nos plats sont faits maison,  
c'est-à-dire réalisés à partir de produits bruts,  
à l'exception des fonds servant de base aux sauces, et la sauce sweet chili.  
Nos desserts sont réalisés de manière artisanale dans notre propre atelier de pâtisserie situé dans le Vème arrondissement

Verres de vin  
et cocktails !


## Les Planches à partager

 <b>Planche mixte</b> fromages de Laurent Valette, charcuteries ibériques et de nos régions	18.60
 <b>Pimp my apéro</b> houmous - mousseline de chèvre/tomates concassées et pain de campagne toasté	11.50
 <b>Terrine de chèvre frais</b> aux herbes, courgettes, aubergines, tomates concassées, pain grillé aux herbes et huile d'olive	12.90
 <b>Planche Globe Trotter</b> falafels, sauce citronnée, camemberts panés et nems de légumes, sauce sweet chili	15.50
<b>Tartine Ensoleillée</b> pain de campagne toasté, tomates, mozzarella, pistou et jambon de Serrano	14.90
<b>Planche de charcuteries ibériques et de nos régions</b>	14.80
 <b>Camembert rôti</b> chutney d'oignons et pommes de terre sautées	13.80

## Les Salades Composées

 <b>Chevalier</b>	12.10
Tartine chaude aux trois fromages, pommes de terre sautées et panaché de salades	
<b>Tandoori</b>	13.10
Poulet aux épices tandoori, pommes fruits, oignons confits, pommes de terre sautées et panaché de salades	
<b>Yop La Boum</b>	14.80
Saumon mariné, légumes croquants à la coriandre, croustillants de chèvre frais et panaché de salades	
<b>Caesar</b>	14.90
poulet cuit basse température, salade romaine, croutons à l'ail, tomates, oeuf dur, sauce caesar aux anchois et Parmesan	
<b>Chéri de Ces Dames</b>	16.10
Tarte fine à la tomate, burratina, pesto, ratatouille froide, pousses d'épinard et jambon de Serrano	
 <b>Pleine Forme</b>	13.80
Quinoa-boullghour aux fruits secs, falafels et sauce citronnée, mousseline de chèvre et tomates concassées, avocat, pousses d'épinards, haricots rouges en persillade, légumes croquants à la coriandre	


## Les Plats

<b>Tartare de boeuf</b>	13.10
frites maison et/ou panaché de salades	
<b>Escalope de poulet tandoori</b>	13.80
gratin de courgettes et panaché de salades	
<b>Tartare de saumon</b> (concombre, huile d'olive, échalotes, oignons rouges, grenade, jus de citron), nouilles asiatiques aux légumes et huile de sésame (servies froides)	15.10
<b>Carpaccio de boeuf</b> Parmesan, huile d'olive citronnée,	14.30
frites maison et panaché salades	
 <b>Lasagnes de légumes</b> panaché de salades	13.20
<b>Risotto de crevettes au chorizo</b> copeaux de Parmesan	14.80
<b>Magret de canard au piment d'Espelette</b>	14.90
ratatouille et panaché de salades	
<b>Foie de veau</b> beurre persillé, purée et panaché de salades	14.90
<b>Filet de Daurade</b>	15.30
rôti au four, pistou et gratin de courgettes	
<b>Pavé de Salers (env. 200gr)</b>	17.90
purée ou frites maison, panaché de salades <i>sauce poivre, sauce bleu ou sauce chèvre</i>	

## Les eaux minérales

<b>Evian, Badoit</b>	1/2 Litre 4.40	Litre 4.90
----------------------	----------------	------------

## Nos spécialités

<b>Burger M. Seguin</b>	14.90
pain artisanal, boeuf haché, crème de chèvre frais aux herbes, tomates concassées, oignons, tomates, frites maison, panaché de salades et sauce tartare	
 <b>Burger Végétarien</b>	14.90
pain artisanal, galette de légumes, tomates concassées, Cantal, tomates, frites maison, panaché de salades et sauce tartare	
<b>Entrecôte de Chez Prosper (env. 300gr)</b>	18.90
purée ou frites maison, panaché de salades <i>sauce poivre, bleu ou chèvre</i>	

## Pour manger sur le pouce

<b>Retour de Week-End</b>	13.80
pain de campagne grillé, crème de Savora, roastbeef, avocat, tomates séchées, copeaux de Parmesan et frites maison	
<b>Croque Prosper</b>	12.70
pain de campagne, jambon et emmental, frites maison et panaché de salades	
<b>Croque à en devenir chèvre</b>	12.90
pain de campagne, jambon et chèvre, emmental frites maison et panaché de salades	

**Le fromage** 4.50

(Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire et Tomme de vache fermiers et crottin de chèvre frais)

**ASSIETTE DE 3 fromages** 10.10

## Les desserts

Tiramisu Nutella	7.10	Nougat glacé coulis de fruits rouges	7.10
Tiramisu Classique	7.10	Le Délice de Monsieur Prosper	8.10
Moelleux au chocolat crème anglaise	6.90	sorbet fruit de la passion Berthillon, macaron framboise	
Cheesecake aux agrumes (orange, pamplemousse)	6.90	Chantilly et coulis fruits rouges	
Soupe de fraises glace Berthillon yaourt au yuzu	7.90	Café ou Chocolat Liégeois	8.50
Baba au Rhum Clément Chantilly	8.20	2 Boules de glace ou sorbet Berthillon	8.00
Ile flottante crème anglaise et amandes grillées	6.50	Café Gourmand ou Thé Gourmand	7.90/9.00
Salade de pêches sirop de menthe fraîche maison	7.10		

## Restons classiques

## Le temps de l'Apéro !

Planches à partager !

## Soyons fous !

Apérol Spritz 18cl Apérol, Prosecco et eau gazeuse	7.90	Desperate Cow Boy 12cl Maker's Mark, liqueur de Chambord, purée de framboise, menthe fraîche, nectar de cranberry	8.90
Mojito 18cl Rhum, citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse <b>Demandez-le aromatisé passion ou framboise !</b>	7.90	Crazy Monkey 9cl Whisky, liqueur d'abricot, sirop d'orgeat et citron vert	8.90
Sex on the Beach 25cl Vodka, crème de pêche, jus d'orange et cranberry	7.90	Sweet Home Alabama 18cl Vodka, Amaretto, Southern Comfort, purée de passion, jus d'orange et grenadine	8.90
Caipirinha 14cl Cachaça, citron vert et sucre cassonade	7.90	Américano Maison 14cl	7.80
Virgin Mojito 25cl (sans alcool) citron vert, menthe fraîche, sucre cassonade et eau gazeuse <b>Demandez-le aromatisé passion ou framboise !</b>	6.90	Fruitesse On The Rock 25cl	6.80
Kir 14cl Côtes de Gascognes IGP, Tariquet (pêche de vigne, mûre, framboise, cassis, cerise)	4.30	bière aux fruits rouges, jus de citron vert et glace	
Muscat, Salers, Martini, Porto 4cl	4.30		
Apéritifs anisés (Ricard, Pastis) 2cl	4.30		

## Les Vins

### Rouges

Verre 14cl Verre 21cl Pichet 46cl Btl. 75cl

#### Bordelais

Bordeaux AOC, Agneau Rouge, Baron Philippe de Rothschild	4.60	6.60	14.50	22.50
Saint-Emilion Grand Cru AOP Bordeaux, Château La Chapelle Canteranne	-	-	-	42.00

#### Vallée du Rhône et Beaujolais

Côtes du Rhône AOC, Maison Guigal	5.20	7.80	17.00	26.50
Crozes Hermitage AOC, «Inspiration», Domaine de la Ville Rouge	7.10	10.40	22.80	37.00
Brouilly AOP, Domaine Lafond	5.00	7.50	16.80	24.80

#### Bourgogne et Loire

Irancy AOC, Domaine Heimbouger	5.40	8.00	17.80	27.00
Bourgogne Côte Châlonnaise AOC, Pinot Noir, Millebuis	6.30	9.30	20.50	30.00
Chinon AOC, Gilles de Beauveau	4.40	6.50	14.20	21.80

#### Languedoc et Vins du monde

«De Fil en Aiguille», IGP Pays de l'Hérault <b>BIO sans soufre</b> , Domaine Enclos de la Croix	4.20	6.30	13.80	21.00
Faugères AOP Pays d'Oc, Château de Sauvanes	4.20	6.30	13.80	21.00
Rioja AOC, Navajas, Spain	4.20	6.30	13.80	21.00

### Rosés

M de Minuty AOC, Côtes de Provence	6.50	9.50	21.00	32.50
Rosé Prestige Gris IGP, Domaine les Thérons	4.30	6.40	14.00	21.60
Côtes de Provence AOP, Cellier de Ramatuelle	4.20	6.30	13.80	21.00

### Blancs

Côtes de Gascogne IGP, Tariquet (sec)	4.00	6.00	13.20	19.80
Chardonnay IGP, Vin de Pays d'Oc, Le Sudiste	4.10	6.10	13.50	20.10
Pouilly Fumé AOC, Domaine Les Chaumes	6.30	9.30	20.50	30.00
Sancerre AOP, Pierre et Alain Dezat	6.50	9.50	21.00	32.50