



Service continu de 12h00 à 00h00

: plats adaptés à un régime végétarien

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes

# café CHEZ PROSPER

Scannez et suivez-nous  
sur les réseaux sociaux



## Les planches à partager

Verres de vins et cocktails  
au dos de la carte

<b>Planche mixte</b> fromages et charcuteries ibériques et de nos régions	18.90
<b>Charcuteries ibériques et de nos régions</b>	15.90
<b>Planche Tapas</b> tapenade maison, cake aux olives et piment d'espelette, verrine de chèvre et tomates concassées au basilic, croques au jambon et emmental, pain de campagne toasté	17.90
<b>Camembert rôti</b> oignons confits, pain de campagne toasté et pommes sautées	15.90

## Retrouvez nos plats du jour sur nos ardoises

### Les salades composées

<b>Tandoori</b>	16.80
poulet aux épices tandoori, pommes fruits, oignons confits, pommes de terre sautées et panaché de salades	
<b>Yop la Boum</b>	17.90
Saumon mariné, légumes croquants à la coriandre, chèvre frais et panaché de salades	
<b>Caesar</b>	16.80
Poulet cuit basse température, salade romaine, croûtons à l'ail, tomates et oeuf dur, sauce Caesar aux anchois et copeaux de parmesan	
<b>Chevalier</b>	15.60
tartine chaude aux trois fromages (Cantal, mozzarella, chèvre frais), pommes de terre sautées et panaché de salades	
<b>Pleine Forme</b>	16.90
quinoa-boulghour aux fruits secs, verrine de chèvre et tomates concassées au basilic, avocat, pousses d'épinards, haricots rouges en persillade, légumes croquants à la coriandre	
<b>Seguin</b>	16.90
croustillant de chèvre au miel, jambon de Serrano, noix, panaché de salades	

### Les plats

<b>Thon mi-cuit au sésame</b>	17.90
sauce Tériyaki, flan de courgette et panaché de salades	
<b>Pièce de boeuf Angus Argentine</b>	22.10
frites fraîches, salade, sauce poivre, tartare ou bleu d'Auvergne	
<b>Escalope de poulet tandoori</b>	16.90
purée maison, panaché de salades	
<b>Tartare de boeuf</b>	16.90
frites maison et/ou panaché de salades	
<b>Rigatonis à la crème de cèpes</b>	16.10
Copeaux de parmesan	
<b>Foie de veau</b>	17.80
beurre persillé, purée maison et panaché de salades	
<b>Bavette d'Aloyau à l'échalote (environ 200g)</b>	18.90
Frites fraîches et panaché de salades	
<b>Andouillette AAAAA grillée</b>	16.80
frites fraîches et panaché de salades	
<b>Lasagne de légumes</b>	16.50
tomates, aubergines, courgettes et basilic, gratinées à la mozzarella et panaché de salade	
<b>Pavé de Rumsteack (env. 200gr)</b>	23.10
frites fraîches ou purée maison et panaché de salades sauce poivre, tartare ou Bleu d'Auvergne	

### Nos spécialités

<b>Burger Forestier</b>	18.10
bun artisanal, boeuf haché, tomates, oignons confits, Cantal, crème de cèpes, frites fraîches, panaché de salades et sauce tartare	
<b>Chicken Burger</b>	17.30
bun artisanal, poulet aux épices tandoori, oignons confits, tomates, cantal, frites maison, panaché de salades, sauce tartare	
<b>Burger Végétarien</b>	16.90
bun artisanal, oignons confits, tomates, flan de courgette, Cantal, frites maison, panaché de salades, sauce tartare	
<b>Burger Auvergnat</b>	16.90
bun artisanal, boeuf haché, tomates, oignons confits, Cantal, frites maison, panaché de salades et sauce tartare	

<b>Bourguignon de Boeuf en cocotte</b>	17.50
Pommes grenailles	

### Pour manger sur le pouce

<b>Retour de Weekend</b>	17.30
pain de campagne toasté, crème de Savora, rosbeef, avocat, tomates confites, copeaux de parmesan et frites fraîches	
<b>Croque Prosper</b>	13.70
pain de campagne, jambon et emmental, frites maison et panaché de salades	
<b>Croque à en devenir chèvre</b>	15.10
Croque Prosper avec du chèvre en plus!	
<b>Wrap de Camembert au four</b>	17.10
oignons confits, tomates, crème fraîche, frites fraîches et panaché de salades	

### Les desserts

<b>Tiramisu Nutella</b>	7.90
<b>Tiramisu Classique</b>	7.90
<b>Crème brûlée à la vanille de Madagascar</b>	8.00
<b>Moelleux à la châtaigne</b>	8.10
crème anglaise	
<b>Mi Cuit au chocolat</b>	7.80
crème anglaise	
<b>Baba au rhum</b>	8.90
Chantilly	
<b>Ile flottante</b>	7.30
crème anglaise, caramel et amandes grillées	
<b>Verrine Prosper</b>	7.80
pommes poêlées, caramel au beurre salé, crumble et mousse mascarpone à la vanille	
<b>Crumble poire chocolat</b>	7.80
<b>Café ou Chocolat Liégeois Berthillon</b>	10.00
<b>2 Boules de glace ou sorbet Berthillon</b>	9.80
<b>Café Gourmand ou Thé Gourmand</b>	9.00/10.10
<b>Le fromage / Assiette de 3 fromages</b>	4.50/10.10
Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire et Camembert	

Prix nets en euros service compris - La maison n'accepte plus les chèques

Service continu de 12h00 à 00h00

# CAFÉ CHEZ PROSPER

Scannez et suivez-nous  
sur les réseaux sociaux



Planches à partager  
au dos de la carte



## Les Apéritifs

<b>Muscat, Salers, Martini, Porto</b> 6cl	5.10	<b>Apéritifs anisés</b> (Ricard, Pastis) 2cl	4.60
<b>Kir</b> 14cl au Côtes de Gascognes IGP, Domaine Tariquet (pêche de vigne, mûre, framboise, cassis)	4.60	<b>Cidre APPIE Brut</b> 33cl	7.50
<b>Kir Bourguignon au Faugeres AOP</b> 14cl (vin rouge et crème de cassis)	5.00	<b>Américano Maison</b> 14cl	9.00

## Cocktails

<b>Apérol Spritz</b> 18cl Apérol, Prosecco et eau gazeuse	9.00
<b>Mojito</b> 14cl Rhum, citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse <a href="#">Demandez-le aromatisé passion ou framboise!</a>	9.00
<b>Tiki Cocktail</b> 14cl Rhum Ambré, Rhum Blanc, triple sec, jus de citron vert, sirop d'orgeat, sucre de canne, menthe fraîche	9.50
<b>Sex on the Beach</b> 25cl Vodka, crème de pêche, jus d'orange et jus de cranberry	9.00
<b>Caipirinha</b> 8cl Cachaça, citron vert et sucre cassonade	9.00
<b>Moscow Mule</b> 14cl Vodka, ginger beer La French 100% BIO et citron vert	9.00
<b>Rouge Désir</b> 14cl vodka, jus de cranberry, purée de framboise, jus de citron et basilic frais	9.00
<b>Desperate Cow Boy</b> 12cl Maker's Mark, liqueur de Chambord, purée de framboise, menthe fraîche, jus de cranberry	9.50
<b>Crazy Monkey</b> 12cl Whisky, liqueur d'abricot, sirop d'orgeat et citron vert	9.50
<b>Sweet Home Alabama</b> 18cl Vodka, Amaretto, Southern Comfort, purée de passion, jus d'orange et grenadine	9.50

## Cocktails sans alcool

<b>Virgin Mojito</b> 25cl citron vert, menthe fraîche, sucre cassonade et limonade <a href="#">Demandez-le aromatisé passion ou framboise!</a>	7.50
<b>Aqualemon</b> 32cl limonade, jus de citron et sirop de menthe	7.50
<b>Virgin Rouge Désir</b> 25cl jus de cranberry, purée de framboise, jus de citron et basilic frais	7.50
<b>Le Prosper</b> 25cl jus de cranberry, orange et pomme	7.50

## Nos jus détox

<b>It's Fresh (Fresh) Exciting</b> 25cl concombre, pomme, citron et menthe fraîche	7.90
<b>Plein soleil</b> 25cl carotte, pomme et gingembre	7.90
<b>Coup de Boost</b> 20cl moitié orange pressée et moitié citron pressé	7.90



## La carte des vins

### Les Rouges

#### Bordelais

**Bordeaux AOC**, Agneau Rouge, Baron Philippe de Rothschild

#### Vallée du Rhône et Beaujolais

**Côtes du Rhône AOC**, Les Trois Garçons BIO

**Crozes-Hermitage AOP**, «Inspiration», BIO Domaine de la Ville Rouge

**Brouilly AOP**, Domaine Lafond

#### Bourgogne et Loire

**Irancy AOC**, Domaine Heimbourger

**Bourgogne Côte Châlonnaise AOC**, Pinot Noir, Millebuis

**Chinon AOC**, Gilles de Beauvau

#### Languedoc et Vins du monde

«De Fil en Aiguille», **Pays d'Hérault IGP**, BIO sans sulfites ajoutés

**Faugères AOP**, Château de Sauvanes

**Rioja DOC**, Navajas, Espagne

### Les Rosés

**Côtes de Provence AOC**, L'irrésistible! Domaine de La Croix, cru classé

Rosé Prestige Gris **Pays d'Oc IGP**, Domaine les Thérons

**Rosé Corse IGP**, Racinu, Ile de Beauté

### Les Blancs

**Côtes de Gascogne IGP**, Domaine Tariquet (sec)

Chardonnay **Pays d'Oc IGP**, Le Sudiste

**Pouilly Fumé AOC**, Domaine Les Chaumes, Jean-Jacques Bardin

**Sancerre AOC**, Patrick Dezat

	V. 14cl	V. 21cl	P. 46cl	Btl. 75cl
--	---------	---------	---------	-----------

	5.00	7.40	16.50	24.10
--	------	------	-------	-------

	5.40	8.00	17.80	27.00
--	------	------	-------	-------

	7.10	10.40	22.80	37.00
--	------	-------	-------	-------

	5.60	8.20	18.00	27.50
--	------	------	-------	-------

	5.60	8.20	18.00	27.50
--	------	------	-------	-------

	6.30	9.30	20.50	30.00
--	------	------	-------	-------

	4.60	6.70	14.40	22.00
--	------	------	-------	-------

	5.00	7.40	16.50	24.10
--	------	------	-------	-------

	5.00	7.40	16.50	24.10
--	------	------	-------	-------

	5.00	7.40	16.50	24.10
--	------	------	-------	-------

	7.10	10.40	22.80	37.00
--	------	-------	-------	-------

	4.60	6.70	14.40	22.00
--	------	------	-------	-------

	5.00	7.40	16.50	24.10
--	------	------	-------	-------

	4.60	6.70	14.40	22.00
--	------	------	-------	-------

	5.00	7.40	16.50	24.10
--	------	------	-------	-------

	6.70	9.70	20.70	30.50
--	------	------	-------	-------

	7.10	10.40	22.80	37.00
--	------	-------	-------	-------

Contenance de la verrerie: Vins 14cl ou 21cl - jus de fruits 25cl - Baron 40cl - Alcools 2 ou 4cl - Apéritifs 6cl