



: plats adaptés à un régime végétarien

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes

café CHEZ PROSPER

SERVICE
CONTINU
DE 12h00
À 00h00

Les planches à partager

Verres de vins et cocktails
au dos de la carte

Planche mixte fromages et charcuteries ibériques et de nos régions	18.90
Charcuteries ibériques et de nos régions	15.60
Planche Tapas tortillas au chorizo, tapenade maison, gauffres jambon et cantal, verrine de chèvre et tomates concassées au basilic, pain de campagne toasté	16.10
Tartine hivernale oignons confits et chorizo sur pain de campagne gratiné au cantal	14.90
Camembert rôti oignons confits, pain de campagne toasté et pommes sautées	13.90

Retrouvez nos plats du jour sur nos ardoises

Les salades composées

Chevalier tartine chaude aux trois fromages, pommes de terre sautées et panaché de salades	14.90
Tandoori poulet aux épices tandoori, pommes fruits, oignons confits, pommes de terre sautées et panaché de salades	15.50
Yop La Boum saumon mariné, légumes croquants à la coriandre, chèvre frais et panaché de salades	16.90
Pleine Forme 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	15.30
Prosper panaché de salade, tomates, noix, pommes fruits, jambon serrano, velouté de potiron	16.10

Les eaux minérales Evian, Badoit 1/2 Litre 5.00 Litre 5.80

Les plats

Tartare de boeuf frites maison et/ou panaché de salades	15.60
Escalope de poulet tandoori carottes vichy au cumin, panaché de salade	15.90
Foie de veau beurre persillé, purée maison et panaché de salades	16.90
Pavé de Rumsteack (env. 200gr) frites fraîches ou purée maison et panaché de salades <i>sauce poivre, tartare, Bleu d'Auvergne ou chorizo</i>	20.80
Mijoté de lapin aux olives tagliatelles	16.10
Bourguignon de boeuf pommes grenailles	16.10
Wok de légumes et nouilles chinoises carottes, échalotes, chou chinois, pousses de soja, coriandres, cacahuètes, sauce teriyaki	15.30
Chou farci pommes grenailles	16.90
Tartiflette au reblochon panaché de salade	15.90
Thon mi-cuit au sésame sauce Tériyaki, flan de poireaux et panaché de salades	16.90

Nos spécialités

Burger Auvergnat bun artisanal, boeuf haché, tomates, oignons confits, Cantal, frites maison, panaché de salades et sauce tartare	16.30
Burger Méditerranéen bun artisanal, boeuf haché, tomates, oignons confits, crème de chorizo, frites maison, panaché de salades et sauce tartare	16.90
Burger Végétarien bun artisanal, oignons, tomates, flan de poireaux, Cantal, frites maison, panaché de salades, sauce tartare	16.30
Entrecôte de Chez Prosper (env. 300gr) viande d'origine française, purée ou frites maison, panaché de salades <i>sauce poivre, tartare, Bleu d'Auvergne ou chorizo</i>	23.10

Pour manger sur le pouce

Retour de Week-End pain de campagne grillé, crème de Savora, rosbeef, avocat, tomates séchées, copeaux de Parmesan et frites maison	14.90
Croque Prosper pain de campagne, jambon et emmental, frites maison et panaché de salades	12.90
Croque à en devenir chèvre Croque Prosper avec du chèvre en plus!	13.90
Club Sandwich pain de mie toasté, poulet cuit basse température, mayonnaise à la crème de Savora, salade, tomates, bacon et frites maison	15.30

Les desserts

Tiramisu Nutella	7.30
Tiramisu Classique	7.30
Mi Cuit au chocolat crème anglaise	7.50
Moelleux aux châtaignes crème anglaise	7.30
Cheesecake aux fruits rouges	7.60
Baba au rhum Chantilly	8.70
Ile flottante crème anglaise, caramel et amandes grillées	7.10
Verrine Prosper pommes poêlées, caramel beurre salé, crumble et mousse mascarpone vanille	7.30
Profiteroles glace nougat, chocolat chaud	8.80
Café ou Chocolat Liégeois	9.00
2 Boules de glace ou sorbet Berthillon	8.50
Café Gourmand ou Thé Gourmand	9.00/10.10
Le fromage / Assiette de 3 fromages Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire et Camembert	4.50/10.10

afé CHEZ PROSPER

SERVICE
CONTINU
DE 12h00
A 00h00

Les Apéritifs

Planches à partager
au dos de la carte



Muscat, Salers, Martini, Porto 6cl	4.80	Apéritifs anisés (Ricard, Pastis) 2cl	4.30
Kir 14cl au Côtes de Gascognes IGP, Domaine Tariquet (pêche de vigne, mûre, framboise, cassis, cerise)	4.60	Cidre APPIE Brut 33cl	7.50
		Américano Maison 14cl	8.50

Cocktails

Apérol Spritz 18cl Apérol, Prosecco et eau gazeuse	8.50
Mojito 14cl Rhum, citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse Demandez-le aromatisé passion ou framboise!	8.50
Tiki Cocktail 14cl Rhum Ambré, Rhum Blanc, triple sec, jus de citron vert, sirop d'orgeat, sucre de canne, menthe fraîche	9.00
Sex on the Beach 25cl Vodka, crème de pêche, jus d'orange et jus de cranberry	8.50
Caipirinha 8cl Cachaça, citron vert et sucre cassonade	8.50
Moscow Mule 14cl Vodka, ginger beer La French 100% BIO et citron vert	8.50
Rouge Désir 14cl vodka, jus de cranberry, purée de framboise, jus de citron et basilic frais	8.50
Desperate Cow Boy 12cl Maker's Mark, liqueur de Chambord, purée de framboise, menthe fraîche, jus de cranberry	9.00
Crazy Monkey 12cl Whisky, liqueur d'abricot, sirop d'orgeat et citron vert	9.00
Sweet Home Alabama 18cl Vodka, Amaretto, Southern Comfort, purée de passion, jus d'orange et grenadine	9.00

Cocktails sans alcool

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

Nos jus détox

It's Fresh (Fresh) Exciting 25cl concombre, pomme, citron et menthe fraîche	7.50
Plein soleil 25cl carotte, pomme et gingembre	7.50
Coup de Boost 20cl moitié orange pressée et moitié citron pressé	7.50



La carte des vins

Les Rouges

Bordelais

Bordeaux AOC, Agneau Rouge, Baron Philippe de Rothschild 4.80 7.00 15.00 23.00

Vallée du Rhône et Beaujolais

Côtes du Rhône AOC, Les Trois Garçons BIO 5.40 8.00 17.80 27.00

Crozes-Hermitage AOP, «Inspiration», BIO Domaine de la Ville Rouge 7.10 10.40 22.80 37.00

Brouilly AOP, Domaine Lafond 5.40 8.00 17.80 27.00

Bourgogne et Loire

Irancy AOC, Domaine Heimbourger 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 Beauvau 4.60 6.70 14.40 22.00

Languedoc et Vins du monde

«De Fil en Aiguille», **Pays d'Hérault IGP**, BIO sans sulfites ajoutés 4.60 6.70 14.40 22.00

Faugères AOP, Château de Sauvanes 4.80 7.00 15.00 23.00

Rioja DOC, Navajas, Espagne 4.80 7.00 15.00 23.00

Les Rosés

Côtes de Provence AOC, L'irrésistible ! Domaine de La Croix, cru classé 7.10 10.40 22.80 37.00

Rosé Prestige Gris **Pays d'Oc IGP**, Domaine les Thérons 4.60 6.70 14.40 22.00

Rosé Corse IGP, Racinu, Ile de Beauté 4.80 7.00 15.00 23.00

Les Blancs

Côtes de Gascogne IGP, Domaine Tariquet (sec) 4.60 6.70 14.40 22.00

Chardonnay **Pays d'Oc IGP**, Le Sudiste 4.60 6.70 14.40 22.00

Pouilly Fumé AOC, Domaine Les Chaumes, Jean-Jacques Bardin 6.50 9.50 20.50 30.00

Sancerre AOC, Patrick Dezat 7.10 10.40 22.80 37.00