
 : plats adaptés à un régime végétarien
nous tenons à votre disposition la liste des allergènes

Café CHEZ PROSPER





Verres de vins et
cocktails au dos de la carte

Les Planches à partager

Planche mixte fromages de Laurent Valette, charcuteries ibériques et de nos régions	18.60
Charcuteries ibériques et de nos régions	14.80
 Camembert rôti chutney d'oignons et pommes de terre sautées	13.80
Pimp My Apéro houmous, mousseline de chèvre/tomates concassées et pain de campagne toasté	13.50
Tartine ensoleillée pain de campagne toasté, tomates, mozzarella, pistou et jambon de Serrano	14.90

Retrouvez nos plats du jour sur nos ardoises

Les Salades Composées

 Chevalier	14.10
Tartine chaude aux trois fromages, pommes de terre sautées et panaché de salades	
Tandoori	14.60
Poulet aux épices tandoori, pommes fruits, oignons confits, pommes de terre sautées et panaché de salades	
Yop La Boum	16.10
Saumon mariné, légumes croquants à la coriandre, chèvre frais et panaché de salades	
Italienne	16.90
Panaché de salades, tomates, jambon de Serrano, burrata, pesto et basilic	
 Pleine Forme	14.90
Quinoa-boulghour aux fruits secs, mousseline de chèvre et tomates concassées, avocat, pousses d'épinards, haricots rouges en persillade, légumes croquants à la coriandre	
Caesar	14.90
poulet cuit basse température, salade romaine, croutons à l'ail, tomates, oeuf dur, sauce caesar aux anchois et Parmesan	

Les eaux minérales

Evian, Badoit	1/2 Litre 4.60	Litre 5.10
----------------------	----------------	------------

Les Plats

Tartare de boeuf	14.90
frites maison et/ou panaché de salades	
Escalope de poulet tandoori	15.10
flan de courgettes et panaché de salades	
Foie de veau	16.30
beurre persillé, purée et panaché de salades	
Pavé de Rumsteack (env. 200gr)	19.50
frites maison, panaché de salades <i>sauce poivre ou bleu</i>	
Confit de canard pommes sautées, panaché de salades	16.10
Escalope de Saumon	16.30
huile d'olive et basilic, flan de courgettes, panaché de salades	
Lasagnes de légumes panaché de salades	14.90
Carpaccio de boeuf huile d'olive citronnée, copeaux de Parmesan, frites et panaché de salades	15.10
Souris d'Agneau jus au thym, purée et panaché de salades	17.50

Nos spécialités

Burger Auvergnat	15.90
bun artisanal, boeuf haché, tomates, oignons confits, Cantal, frites maison et sauce tartare	
Burger Italien	16.90
bun artisanal, boeuf haché, tomates, mozzarella, pistou, frites maison, panaché de salades et sauce tartare	
 Burger Végétarien	15.90
bun artisanal, oignons, tomates, flan de courgettes, Cheddar, frites maison, panaché de salades et sauce tartare	
Entrecôte de Chez Prosper (env. 300gr) Maturée, qualité bouchère	16.90
purée ou frites maison, panaché de salades <i>sauce poivre ou bleu</i>	

Pour manger sur le pouce

Retour de Week-End	14.10
pain de campagne grillé, crème de Savora, rosbeef, avocat, tomates séchées, copeaux de Parmesan et frites maison	
Croque Prosper	12.90
pain de campagne, jambon et emmental, frites maison et panaché de salades	
Croque à en devenir chèvre	13.90
pain de campagne, jambon et chèvre, emmental frites maison et panaché de salades	

Les desserts

Tiramisu Nutella	7.10
Tiramisu Classique	7.10
Crème brûlée à la vanille de Tahiti	7.10
Mi Cuit au chocolat crème anglaise	7.10
Salade d'agrumes	7.10
sirop de menthe fraîche et tuile aux amandes	
Cheesecake coulis de fruits rouges	7.10
Ile flottante crème anglaise et amandes grillées	6.90
Soupe de Mangue tuile aux amandes	7.10
Café ou Chocolat Liégeois	8.50
2 Boules de glace ou sorbet Berthillon	8.50
Café Gourmand ou Thé Gourmand	8.00/9.10
 Le fromage	4.50
 Assiette de 3 fromages (Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire et Tomme de vache et crottin de chèvre)	10.10

Apéritifs

Planches à partager au dos de la carte

Muscat, Salers, Martini, Porto 4cl	4.30
Kir 14cl Côtes de Gascognes IGP, Tariquet (pêche de vigne, mûre, framboise, cassis, cerise)	4.30
Apéritifs anisés (Ricard, Pastis) 2cl	4.30
Cidre APPIE Brut 33cl	6.80
Américano Maison 14cl	7.80

Cocktails

Apérol Spritz 18cl Apérol, Prosecco et eau gazeuse	7.90
Mojito 18cl Rhum, citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse Demandez-le aromatisé passion ou framboise !	7.90
Sex on the Beach 25cl Vodka, crème de pêche, jus d'orange et cranberry	7.90
Caipirinha 14cl Cachaça, citron vert et sucre cassonade	7.90
Rouge Désir 25cl vodka, jus de cranberry, purée de framboise, jus de citron et basilic	7.90
Desperate Cow Boy 12cl Maker's Mark, liqueur de Chambord, purée de framboise, menthe fraîche, nectar de cranberry	8.90
Crazy Monkey 9cl Whisky, liqueur d'abricot, sirop d'orgeat et citron vert	8.90
Sweet Home Alabama 18cl Vodka, Amaretto, Southern Comfort, purée de passion, jus d'orange et grenadine	8.90
Tiki Cocktail 18cl Rhum Ambré, Rhum Blanc, triple sec, jus de citron vert, sirop d'orgeat, sucre de canne, menthe fraîche	8.90

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito 25cl citron vert, menthe fraîche, sucre cassonade et eau gazeuse Demandez-le aromatisé passion ou framboise !	6.90
Aqualemon 25cl limonade, jus de citron et sirop de menthe	6.10
Virgin Rouge Désir 25cl jus de cranberry, purée de framboise, jus de citron et basilic	6.90
Le Prosper 25cl jus de cranberry, orange et pomme	6.90

Les Vins

	Verre 14cl	Verre 21cl	Pichet 46cl	Btl. 75cl
Rouges				
Bordelais				
Bordeaux Supérieur AOC, Château de Barre	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 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 Beauveau	4.60	6.70	14.40	22.00
Languedoc et Vins du monde				
«De Fil en Aiguille», IGP Pays de l'Hérault BIO sans soufre, Domaine Enclos de la Croix	4.50	6.60	14.30	21.90
Faugères AOP Pays d'Oc, Château de Sauvanes	4.60	6.70	14.40	22.00
Rioja AOC, Navajas, Spain	4.60	6.70	14.40	22.00
Rosés				
Côtes de Provence AOC, L'irrésistible, Domaine de La Croix	6.50	9.50	21.00	32.50
Rosé Prestige Gris IGP, Domaine les Thérons	4.50	6.60	14.30	21.90
Rosé Corse IGP, Racinu, Ile de Beauté	4.60	6.70	14.40	22.00
Blancs				
Côtes de Gascogne IGP, Tariquet (sec)	4.50	6.60	14.30	21.90
Chardonnay IGP, Vin de Pays d'Oc, Oriolus	4.50	6.60	14.30	21.90
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