



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

Planche mixte fromages et charcuteries ibériques et de nos régions	19.90
Charcuteries ibériques et de nos régions	16.90
Planche Prosper Tapenade, jambon de pays, chorizo, saucisson, verrine de chèvre, tomates et basilic, croustillants de chèvre	18.90
Camembert rôti oignons confits, pain de campagne toasté et pommes sautées	16.90

Retrouvez nos plats du jour sur nos ardoises

Les salades composées

Tandoori	17.90
poulet aux épices tandoori, pommes fruits, oignons confits, pommes de terre sautées, sauce au yaourt et citron et panaché de salades	
Yop la Boum	19.90
Saumon mariné, légumes croquants à la coriandre, chèvre frais et panaché de salades	
Caesar	18.40
Poulet croustillant aux pétales de maïs, salade romaine, croûtons à l'ail, oeuf dur, sauce Caesar aux anchois et copeaux de parmesan	
Chevalier	16.90
tartines chaudes aux 3 fromages (Cantal, raclette, reblochon), copeaux de parmesan, pommes de terre sautées et panaché de salades	
Pleine Forme	17.90
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	
Seguin	17.90
croustillant de chèvre au miel, jambon de Serrano, noix, panaché de salades	

Les plats

Thon mi-cuit au sésame	19.90
sauce Tériyaki, wok de légumes au citron confit, riz basmati	
Cuisse de canard confite	19.90
gratin dauphinois, panaché de salades	
Bourguignon de Boeuf	18.50
tagliatelles	
Escalope de poulet tandoori	18.90
purée de potimarron, panaché de salades	
Tartare de boeuf	17.90
frites fraîches et/ou panaché de salades	
Tartare Italien	18.90
Tomates confites, parmesan, pesto, olives noires frites fraîches et panaché de salades	
Foie de veau	18.90
beurre persillé, purée maison et panaché de salades	
Pavé de rumsteak (env 200g)	23.90
frites fraîche ou purée maison, panaché de salades. Sauce poivre, tartare ou bleu d'Auvergne	
Tartiflette	17.80
potatoes, lardons fumés, vin blanc, oignons, reblochon et fromage à raclette	
Lasagnes de légumes	17.60
tomates, aubergines, courgettes, béchamel au basilic, gratinées à la mozzarella et panaché de salade	
Parmentier de canard à la patate douce	19.90
coriandre et panaché de salades	

Nos spécialités

Croissant Burger	23.90
bun façon croissant, steak haché de poulet, sauce béchamel, lard fumé, oeuf au plat, frites fraîches et panaché de salades	
Burger Auvergnat	18.90
bun artisanal, boeuf haché, tomates, oignons confits, Cantal, frites fraîches, panaché de salades et sauce tartare	
Fish Burger	19.30
bun artisanal, steak de saumon à la coriandre et gingembre, cream cheese au wasabi, pousses d'épinards, daïkon pickels, frites fraîches et panaché de salades	
Burger Végétarien	17.90
bun artisanal, steak de haricots rouges, houmous, légumes, cantal, pousses d'épinards, chou et oignons marinés, frites fraîches et panaché de salades	

Entrecôte de Chez Prosper (env 300g)	29.90
Purée maison ou frites fraîches, panaché de salades, fleur de sel sauce poivre, tartare et bleu d'Auvergne. Servie sur planche	

Pour manger sur le pouce

Brioche Bourguignonne	21.20
Brioche au Saint-Nectaire, effiloché de boeuf bourguignon, oignons confits, cantal, frites fraîches et panaché de salades	
Croque Prosper	14.90
pain de campagne, jambon, emmental et béchamel, frites fraîches et panaché de salades	
Croque à en devenir chèvre	15.90
Croque Prosper avec du chèvre en plus !	
Tartine savoyarde	15.90
pain de campagne toasté, béchamel, lardons, oignons, reblochon, raclette, cantal, frites fraîches et panaché de salades	

Les desserts

Tiramisu Nutella	8.10
Tiramisu Classique	8.10
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	8.50
Moelleux à la châtaigne	8.10
crème anglaise	
Mi Cuit au chocolat	8.50
crème anglaise	
Baba au rhum	9.20
mangue, passion et Chantilly	
Ile flottante	7.80
crème anglaise, caramel et amandes grillées	
Banana Bread	8.10
caramel beurre salé et Chantilly	
Verrine d'automne	8.10
Pommes poêlées, caramel beurre salé, crumble et mousse mascarpone vanille	
Café ou Chocolat Liégeois Berthillon	10.00
2 Boules de glace ou sorbet Berthillon	9.80
Café Gourmand ou Thé Gourmand	9.30/10.40
Le fromage / Assiette de 3 fromages	4.50/10.10
Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire, Camembert ou Reblochon	

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

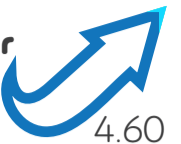


Les Apéritifs

Muscat, Salers, Martini, Porto 6cl	5.10
Kir 14cl au Pays d'Oc, Maison Sabadie (pêche de vigne, mûre, framboise, cassis)	5.30
Cardinal 14cl (crème de cassis et Bordeaux Graves AGC, Château Villefranche)	5.30

Apéritifs anisés (Ricard, Pastis) 2cl	4.60
Cidre APPIE Brut 33cl	7.50
Américano Maison 14cl	9.00

Planches à partager
au dos de la carte



Cocktails

Apérol Spritz 18cl Apérol, Prosecco et eau gazeuse	9.20
Apérol Normand 18cl liqueur de pomme, Prosecco et eau gazeuse	9.20
Mojito 14cl Rhum, citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse Demandez-le aromatisé passion ou framboise!	9.20
Tiki Cocktail 14cl Rhum Ambré, Rhum Blanc, triple sec, jus de citron vert, sirop d'orgeat, sucre de canne, menthe fraîche	9.70
Sex on the Beach 25cl Vodka, crème de pêche, jus d'orange et jus de cranberry	9.20
Caipirinha 8cl Cachaça, citron vert et sucre cassonade	9.20
Moscow Mule 14cl Vodka, ginger beer La French 100% BIO et citron vert	9.20
Rouge Désir 14cl vodka, jus de cranberry, purée de framboise, jus de citron et basilic frais	9.20
Écureuil 10cl Vodka, sirop de noisettes, amaretto, citron pressé, miel	9.20
Desperate Cow Boy 12cl Maker's Mark, liqueur de Chambord, purée de framboise, menthe fraîche, jus de cranberry	9.70
Crazy Monkey 12cl Whisky, liqueur d'abricot, sirop d'orgeat et citron vert	9.70
Sweet Home Alabama 18cl Vodka, Amaretto, Southern Comfort, purée de passion, jus d'orange et grenadine	9.70

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito 25cl citron vert, menthe fraîche, sucre cassonade et limonade Demandez-le aromatisé passion ou framboise!	7.70
Aqualemon 32cl limonade, jus de citron et sirop de menthe	7.70
Virgin Rouge Désir 25cl jus de cranberry, purée de framboise, jus de citron et basilic frais	7.70
Le Prosper 25cl jus de cranberry, orange et pomme	7.70

Nos jus détox

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



Les Rouges

La carte des vins

Bordelais

Bordeaux AGC , Graves, Château Villefranche	V. 14cl	V. 21cl	P. 46cl	Btl. 75cl
	5.30	7.70	16.80	24.40

Vallée du Rhône et Beaujolais

Côtes du Rhône AOC , Les Trois Garçons BIO	5.70	8.30	18.10	27.30
---	------	------	-------	-------

Crozes-Hermitage AOP , «Inspiration», BIO Domaine de la Ville Rouge	7.40	10.70	23.10	37.30
--	------	-------	-------	-------

Brouilly AOP , Réserve de Beauvoisie	5.90	8.50	18.30	27.80
---	------	------	-------	-------

Bourgogne et Loire

Irancy AOC , Domaine Heimbourger	5.90	8.50	18.30	27.80
---	------	------	-------	-------

Bourgogne Côte Châlonnaise AOC , Pinot Noir, Millebuis	6.60	9.60	20.80	30.30
---	------	------	-------	-------

Chinon AOC , Gilles de Beauvau	4.90	7.00	14.70	22.30
---------------------------------------	------	------	-------	-------

Languedoc et Vins du monde

«De Fil en Aiguille», Pays d'Hérault IGP , BIO sans sulfites ajoutés	5.30	7.70	16.80	24.40
---	------	------	-------	-------

Faugères AOP , Château de Sauvanes	5.30	7.70	16.80	24.40
---	------	------	-------	-------

Rioja DOC , Navajas, Espagne	5.30	7.70	16.80	24.40
-------------------------------------	------	------	-------	-------

Les Rosés

Côtes de Provence AOP , Roseblood d'Estoublon	7.40	10.70	23.10	37.30
--	------	-------	-------	-------

Rosé Prestige Gris Pays d'Oc IGP , Domaine les Thérons	4.90	7.00	14.70	22.30
---	------	------	-------	-------

Rosé Corse IGP , Racinu, Ile de Beauté	5.30	7.70	16.80	24.40
---	------	------	-------	-------

Les Blancs

Pays d'Oc , Réserve, Maison Sabadie	4.90	7.00	14.70	22.30
--	------	------	-------	-------

Chardonnay Pays d'Oc IGP , Le Sudiste	5.30	7.70	16.80	24.40
--	------	------	-------	-------

Pouilly Fumé AOC , Le Petit Marin	7.00	10.00	21.00	30.80
--	------	-------	-------	-------

Sancerre AOC , Patrick Dezat	7.40	10.70	23.10	37.30
-------------------------------------	------	-------	-------	-------

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