



La CLÉ DES CHAMPS :

Pour vous et la planète, nos engagements se multiplient :

Des circuits courts d'approvisionnement, auprès de producteurs locaux sélectionnés, respectant leur environnement et la saisonnalité.

Tous nos plats sont fait maison, élaborés et cuits sur place à base de produits frais, à l'exception des frites fraîches.

Transparence sur les allergènes, un doute... demandez-nous.

Réduction des déchets, tri sélectif, revalorisation et compostage.

Des prix au plus juste, pour votre plus grand plaisir.

La Clé des Champs, c'est aussi un village de Gîtes dans une ancienne magnanerie avec **22 locations labellisées** sur 3 hectares verdoyants.

Nous vous accueillons du printemps à fin octobre, pour vos vacances en famille, un week-end détente entre amis, une escapade amoureuse ou sportive mais également **accueil de groupes** : anniversaire, cousinade, séminaire -> **Pension, ½ pension et Repas de fête.**

Sur place : Grande piscine sécurisée 20 x 10 m ; jeux, salle de réunion, bibliothèque, Wifi, salle de sports, topo-guide et documentations à disposition pour passer un agréable séjour.

Nouveau label : "Sur les routes de l'Ardéchoise" + Accueil Pêche.

A votre service pour tous renseignements, n'hésitez pas.

Vous pouvez également nous retrouver sur www.cledeschamps.com.

Au plaisir de vous accueillir en séjour pour profiter du soleil de l'Ardèche plein sud !!!!

Passez un agréable moment, détendez-vous et profitez de la convivialité des lieux.

La Clé des Champs - Village de Gîtes - Hameau Chadeyron - 07110 MONTREAL
Tel. 04.75.36.86.92 (accueil) - www.cledeschamps.com - contact@clesdeschamps.com





LA CARTE

SALADES REPAS

Drômoise , poêlée de ravioles du Dauphiné, persillée, pignons de pin torréfiés, petits lards, tomates, légumes croquants et salade verte	12,60 €
Ardéchoise , toast de fromage de chèvre de Sanilhac pané à la farine de chataîgne et confit de myrtille, noix, tomates et salade verte	12,60 €
Montréalaise , saucisson de pays, chèvre de Sanilhac mariné, caillette aux blettes, confit d'oignons au Chatus, gressin et salade verte	12,60 €
Piqueberle , fromage de chèvre rôti entier sous un crumble à la chataîgne, lomo de porc séché, pomme de terre rôtie à l'ail et romarin et salade verte	12,60 €

PÂTES - TAGLIATELLES

Saumon fumé et crème	10,70 €
Carbonara crème, lardons, œuf miroir	10,70 €
Escargots crème, champignons, lardons, persil, ail	11,80 €

PITCHOUN

-10 ans

8,90 €

+ surprise
en cadeau

Pilons de poulet mariné BBQ

avec frites ou tagliatelles

OU

Véritable Croque monsieur maison

frites et salade de tomate

Petit pot de glace artisanale

Parfum au choix

OU

Compote de fruits BIO d'Ardèche

(pomme/poire ou pomme/abricot)



" Prix nets - Service inclus "



FORMULE L'ART DES CHOIX

Entrée + plat + fromage + dessert = 26,80 €

Entrée + plat = 21,50 €

Entrée + dessert = 15 €

Plat = 13,80 €

Entrée + plat + dessert ou fromage = 24 €

Plat + dessert ou fromage = 19 €

Entrée = 8,80 €

ENTREE

- Tian de Fromage de chèvre de Sanilhac , olives noires et Fleur de Farigoule salade verte ,
- Rillettes de Sardine à la coriandre , petit pain `` Toasté ``
- Etagé de Houmous et confit d' Aubergine Tomaté , crackers aux graines
- Salade de haricots verts au sésame, émincés de filet de poulet marinés coco, citron vert, chips de riz soufflé

PLAT

- Filet de truite rose d'Ardèche poêlé à l'huile vierge de negrette aux aromates.
- Suprême de Pintade fermier rôti au Foin , Jus infusé .
- Gratiné de ravioles du Royan aux fèves et champignons , crème de persil , salade verte
- Pavé de coeur de rumsteak laqué gingembre, soja façon Tataki, pointe de wasabi

FROMAGE

- Déclinaison de fromages de chèvre de Sanilhac affinés, salade verte
- Faisselle du plateau Ardéchois, (Au choix : crème, sucre, myrtille, marron)

DESSERT

- Nougat glacé maison au miel de chataignier , brises de macaron et groseilles , coulis fruits rouges
- Financier chataigne [sans gluten] , Soupe froide de myrtille et Glace Vanille
- Coupe Clé des Champs, glace nougat, sorbet abricot*, myrtille*, compotée de fruits rouges, chantilly
- Moëlleux au chocolat au lait Valrhona, éclats de pralines à la pointe de sel, sorbet passion

" Prix nets - Service inclus"

PIZZAS AU FEU DE BOIS

sur place ou à emporter

- UNIQUEMENT LE SOIR -

33 cm

½ Pizza
+ salade verte

TOMATE : fromages, olives

Serrou	emmental, mozzarella, tomates fraîches	7,80 €	6,80 €
La prade	jambon	8,20 €	7,20 €
Drès la font	jambon, champignons	8,50 €	7,50 €
Bellevue	chorizo	8,50 €	7,50 €
Plantades	jambon, champignons, œuf	9,20 €	8,20 €
Prends toi garde	chorizo, poivrons, sauce piquante	9,50 €	8,50 €
Monteil	jambon, mozzarella, poivrons	9,50 €	8,50 €
Les Côtes	Anchois, emmental, mozzarella, tomates fraîches	9,50 €	8,50 €
Charliac	fourme de Coucouron, chèvre, emmental, mozzarella	10,50 €	9,50 €
Montredon	tomate fraîches, jambon de pays, basilic, copeaux parmesan	10,80 €	9,80 €

CREME : sans tomate, fromages, olives

Cortasses	jambon, champignons	8,80 €	7,80 €
Le Serre	fourme de Coucouron, chèvre, emmental	10,50 €	9,50 €
Ginestet	chèvre, lardons	10,80 €	9,80 €
Toufache	saumon fumé, oignons confits, basilic	10,80 €	9,80 €
Chadeyron	lardons, chèvre, champignons	10,90 €	9,90 €
Le mas	lardons, chèvre, miel de châtaignier, tomates fraîches	11,20 €	10,20 €

SPECIALES :

Du jardin (végétarienne)	tomates fraîches, poivrons, oignons, champignons, fromages, olives	10,80 €	9,80 €
Terroir	tomate, caillette, chèvre, fromages, olives	11,20 €	10,20 €
Vercors	crème, tomates fraîches, ravioles du Dauphiné, champignons, fromages	11,50 €	10,50 €
Gastropode	tomate, escargots, beurre d'escargots, champignons, oignons, fromages	11,80 €	10,80 €

SUPPLEMENTS

Œuf ou fromage	1,00 €
Ingédients au choix	1,20 €

LES DESSERTS

Café ou Thé très gourmand, aux douceurs "maison" du moment

8,40 €

LES COUPES GLACEES

Au choix avec ou sans chantilly

1 boule : 4,20 € - 2 boules : 5,80 € - 3 boules : 6,80 €

Ardéchoise glace marron*, vanille, crème de marron, chantilly	6,90 €
Genêt d'or glace nougat, vanille, éclats de nougat artisanal, chantilly	6,80 €
Dame blanche glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly	6,80 €
Chocolat ou Café Liégeois glace chocolat 70%, ou café, vanille, sauce chocolat maison, chantilly	6,80 €
Choco passion glace chocolat noir, sorbet passion, coulis framboise, chantilly	6,80 €
After Eight glace menthe-chocolat, chocolat 70%, sauce chocolat maison, chantilly	7,90 €
Clé des Champs glace nougat, sorbet abricot*, myrtille*, compotée de fruits rouges, chantilly	7,90 €
Péché mignon glace vanille, chocolat noir 70%, marron, Nutella®, chantilly	7,90 €
Rouge baiser sorbet framboise*, myrtille*, figue, compotée de fruits rouges, chantilly	7,90 €
Passionnément sorbet passion, citron vert, framboise, coulis de framboise, chantilly	7,90 €
Provence sorbet figue, glace nougat, pistache, croquants aux amandes, coulis et chantilly	7,90 €
Colonel 1 boule sorbet citron vert, vodka	6,70 €
Mille sabords 1 boule sorbet passion, rhum blanc	6,70 €
Iceberg 1 boule de glace menthe, Get 27	6,70 €

PARFUMS - Glaces artisanales d'Ardèche

Sorbets : citron vert, framboise*, myrtille*, abricot*, figue, passion.

Glaces : café, chocolat noir 70%, menthe-chocolat, nougat, marron*, vanille, pistache.

* Parfums labellisés : Goûtez l'Ardèche.

" Prix nets - Service inclus "

TARIFS des CONSOMMATIONS

Boissons *

Sirop	le verre	1,50 €
Limonade	le verre	1,90 €
Diabolo	le verre	2,20 €
Vals	33 cl	2,50 €
Coca Cola Classic, Zéro	33 cl	2,60 €
Oasis Tropical	33 cl	2,70 €
Schweppes agrum	25 cl	2,70 €
Ice tea pêche	le verre	2,60 €
Jus de fruits BIO d'Ardèche		3,10 €
Raisin, Pomme, Abricot	33 cl	

Bieres *

Pression Pelforth blonde	15 cl	2,00 €
	25 cl	2,50 €
	50 cl	4,50 €
Picon bière		2,90 €
Panaché bière, limonade		3,00 €
Monaco bière, limonade, grenadine		3,10 €
Desperados	33 cl	3,60 €
Duvel	33 cl	3,80 €
Artisanale "CEVEN'ALE" de Rosières		
- Blanche	33 cl	3,60 €
- Ambrée, Châtaigne	33 cl	3,60 €

Suppléments : Sirop 0,30€ - Soft 0,50€

Boissons chaudes

Café expresso	1,50 €
Café Noisette	1,70 €
Grand café	1,90 €
Grand crème	2,10 €

Aperitifs *

Pastis / Ricard	2 cl	1,90 €
Whisky Foetus	1 cl	2,10 €
Whisky Baby	2 cl	3,10 €
Whisky Entier	4 cl	4,10 €
Martini rouge et blanc, Porto rouge		3,10 €
Suze		3,10 €
Muscat de Voguë		3,10 €
Kir Maison cassis, pêche, châtaigne		2,90 €
Castagnou kir liqueur de châtaigne		3,10 €
Rosé pamplemousse		2,90 €
Verre de vin - rouge, rosé		2,30 €
- blanc		2,60 €
Cocktail du Jour		3,80 €

Digestifs *

Get 27	3,10 €
Verveine du Velay	3,10 €
Cognac	3,60 €
Calvados	3,60 €
Vodka	3,10 €
Vodka caramel	3,40 €
Poire William	3,80 €
Rhum blanc	3,10 €
Liqueur de Châtaigne	3,60 €

Thé Prestige Pagès	2,30 €
Infusion BIO Pagès	2,10 €
Chocolat chaud	2,20 €

"Prix nets - Service inclus"

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La CARTE des VINS

BLANCS

Viognier, Domaine du Vialat <i>Cépage traditionnel d'Ardèche</i>	75 cl	14,00 €	
Chardonnay, Domaine de Chazalis <i>Chardonnay</i>	75 cl	14,00 €	
Muscats petits grains, Au grès de Voguë <i>Vin liquoreux d'apéritif ou dessert</i>	75 cl	19,80 €	
	50 cl		10,50 €
	Le Verre		3,10 €

ROSES

Cuvée Harmonie, Domaine de Chazalis <i>Gris de Grenache</i>	75 cl	12,00 €	
Piqueberle, Domaine de Salel & Renaud <i>Grenache noir</i>	75 cl	13,00 €	
Fai Virar, Mas de l'Escarida <i>Rosé de gamay Bio, vin naturel</i>	75 cl	14,50 €	
	50 cl		9,00 €

ROUGES

Marselan, Domaine du Vialat <i>Cépage rare, entre grenache et cabernet</i>	75 cl	12,00 €	
Coeur de pierre, Domaine Mazel <i>Assemblage grenache, merlot élevé en fût, non filtré, médaille d'or</i>	75 cl	17,50 €	
Sota Mon Soleu, Mas de l'Escarida <i>Merlot Bio, vin naturel</i>	75 cl	17,50 €	
Mescladis, Domaine Salel & Renaud <i>Assemblage Gamay, Grenache</i>	75 cl	17,50 €	
Chatus, monnaie d'or, la cévenole <i>Vin unique, cépage redécouvert élevé en fût</i>	75 cl	18,00 €	
Magie noire, Domaine Mazel <i>Syrah élevé en fût, non filtré, médaille d'or</i>	75 cl	19,00 €	
	50 cl		12,50 €

PICHETS (Ardèche IGP, la Cévenole)

Rouge Gamay ou Rosé Caladoc	le verre	2,30 €	$\frac{1}{4}$ L	3,50 €	$\frac{1}{2}$ L	5,70 €
Blanc, Chanteperrix	le verre	2,60 €	$\frac{1}{4}$ L	4,00 €	$\frac{1}{2}$ L	6,20 €

EAUX

Reine des Basaltes, eau minérale naturelle gazeuse - Goûtez l'Ardèche	1L	4,00 €
Chantemerle, eau minérale naturelle non gazeuse des Monts d'Ardèche	1L	4,00 €
Vals, eau minérale naturelle gazeuse d'Ardèche	33 cl	2,50 €

"Prix nets - Service inclus"

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.