



LA CLÉ DES CHAMPS

VILLAGE DE GÎTES • RESTAURANT



Le restaurant 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.
 - Transparence sur les allergènes, un doute ... demandez nous !
 - 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 weekend détente entre amis, une escapade amoureuse ou sportive.

Pour vos réceptions privées (cousinade, anniversaire, mariages), nous pouvons accueillir jusqu'à 100 personnes avec une grande piscine et des animations en été !

Jours d'ouverture du restaurant :

En mai, juin et septembre : vendredi soir, samedi soir,
dimanche midi et soir

En juillet et Août : ouvert tous les soirs sauf le mercredi (ouverture du bar pour boissons et coupes glacées),
ouvert le dimanche midi et soir

La Clé des Champs - 1007 route de Chadeyron - 07110 MONTREAL

Tel : 04.75.36.86.92 (accueil) - www.lacledeschamps-ardeche.com

contactlacledeschamps-ardeche.com

La carte brasserie

SALADE REPAS

Piqueberle : fromage de chèvre rôti entier sous un crumble à la châtaigne, lomo de porc séché, pomme de terre rôtie à l'ail, romarin et salade verte	12.80
Salade fraîcheur (selon saison) : thon, pommes vertes, suprêmes de pomelos et oranges, vinaigrette balsamique à l'orange	12.80
Salade à l'italienne (selon saison) : melon, jambon cru, chèvre de Piqueberle, croustillant d'amandes, vinaigrette balsamique	12.80

HAMBURGER

Burger du chef : steak haché charolais 150 g, poitrine fumée, oignons rouges confits au chatus, fromage cheddar, tomates, salade, sauce du chef	15.00
---	-------

PÂTES - TAGLIATELLES

Carbonara, crème fraîche, lardons, oeuf	11.00
Bolognaise, viande hachée, tomates, oignons	11.00
Saumon fumé et crème fraîche, estragon, citron	12.00
Cèpes, crème fraîche	12.00

PLANCHES

Planche de Charcuterie (150 g) et salade	14.00
Planche de Fromages (150 g) et salade	12.00
Planche Mix ardéchois (Charcuterie 150 g, fromages 150g et salade)	24.00

Toutes nos planches sont composées de produits locaux et artisanaux (demandez nous les coordonnées des producteurs)

MENU PITCHOUN (-10 ANS) 9.00

Nuggets ou croque monsieur maison (selon saison) ou steak haché / Frites ou légumes du jour
Petit Pot de glace artisanale (chocolat, vanille ou fraise) ou compote de fruits

"Prix nets en euros - service inclus"

Formule L'art des Choix

Entrée + plat + fromage + dessert = 26.80

Entrée + plat + dessert ou fromage = 24.00

Plat + dessert ou fromage = 19.00

Entrée = 8.80

Plat = 13.80

Entrée + plat = 21.50

Entrée + dessert = 15.00

Dessert = 6.90

ENTREE

- Tartare de truite sur lit de salade et tagliatelles de courgettes
- Toast de chèvre Chaud de Piqueberle sur polenta avec salade et graines de sésame au pesto
- Suggestion du moment (selon saison)

PLAT

- Filet de truite rose d'Ardèche poêlé, sauce myrtille et croustillant d'amandes
- Pièce de choix du boucher, confit d'échalotes au chatus, fleur de sel et poivre de Sichuan
- Gratiné de ravioles à la crème de cèpes et sa salade verte
- Suggestion du moment (selon saison)

FROMAGE

- Déclinaison de fromages, salade verte
- Faisselle du plateau Ardéchois (au choix : crème, sucre, coulis de fruits rouges, crème de marron)

DESSERT

- Nougat glacé maison au miel de châtaignier, fruits du moment, coulis de fruits rouges
- Moelleux au chocolat noir, brises de noix de pécan et glace vanille
- Coupe Clé des Champs : glace nougat, sorbet abricot, sorbet myrtille, coulis de fruits rouges, chantilly
- Financier à la châtaigne (sans gluten), compotée de poires et sorbet myrtille

"Prix nets en euros - service inclus"

Les desserts

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

7.90

LES COUPES GLACÉES

Glace 1 boule : 2.50

2 boules : 4.50

3 boules : 6.20

Supplément chantilly : 1.00

- Ardéchoise : glace marron, glace vanille, crème de marron, chantilly 6.90
- Genêt d'or : glace nougat, glace vanille, éclats de nougat artisanal, chantilly 6.90
- Dame blanche : glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly 6.90
- Chocolat ou café liégeois : glace chocolat 70% ou café, glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly 6.90
- Clé des champs : glace nougat, sorbet abricot Bergeron, sorbet myrtille, compotée de fruits rouges, chantilly 7.90
- Rouge baiser : sorbet framboise, sorbet myrtille, sorbet figue, compotée de fruits rouges, chantilly 7.90
- Passionnement : sorbet passion, sorbet citron vert, sorbet framboise, coulis de framboise, chantilly 7.90
- Provence : sorbet figue, glace nougat, glace pistache, coulis de framboise et chantilly 7.90
- Colonel : 1 boule sorbet citron vert, vodka 7.90
- Iceberg : 1 boule de glace menthe, Get 27 7.90

PARFUMS GLACES ARTISANALES D'ARDECHE

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

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

* parfums labellisés "Goûtez l'Ardèche"

"Prix nets en euros - service inclus"

Tarifs des consommations

BOISSONS

Sirop	le verre de 25 cl	1.50
Limonade	le verre de 25 cl	1.90
Diabolo	le verre de 25 cl	2.20
Vals	33 cl	2.50
Coca Cola : Classic, Zéro	33 cl	3.00
Oasis Tropical	33 cl	3.50
Schweppes Agrum	25 cl	3.20
Ice Tea Pêche	le verre de 25 cl	2.80
Jus de fruits	33 cl	3.50
BIO d'Ardèche :		
Raisin, Pomme ou Abricot		

BIERES *

Galopin	15 cl	2.00
Pelforth blonde	25 cl	2.50
Pinte	50 cl	4.50
Picon bière	25 cl	3.50
Panaché	25 cl	3.00
Monaco	25 cl	3.30
Desperados	33 cl	4.00
Duvel	33 cl	4.20
Liefmans fruitesse (cerise)	25 cl	3.80
CEVEN'ALE artisanale		
Blanche	33 cl	4.10
Châtaigne (ambrée)	33 cl	4.10

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 Baby	2 cl	3.30
Whisky Entier	4 cl	4.30
Martini rouge ou blanc	4 cl	3.50
Kir Maison	10 cl	3.00
Cassis, pêche, châtaigne		
Castagnou	10 cl	3.20
Kir liqueur de châtaigne		
Verre de vin	10 cl	
rouge, rosé		2.50
blanc		3.00
Cocktail du jour	15 cl	
avec alcool		5.50
sans alcool		3.90

DIGESTIFS *

Get 27	4 cl	3.50
Verveine du velay	2 cl	3.50
Cognac	2 cl	3.80
Calvados	2 cl	3.80
Vodka	2 cl	3.50
Vodka caramel	2 cl	3.70
Poire William	2 cl	4.00
Liqueur de Châtaigne	4 cl	3.80

** Prix nets en euros - service inclus "*
** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

La carte des vins

la bouteille
50 cl 75cl

BLANCS

- | | | |
|---|-------|-------|
| - AOP Côtes du Vivarais, Mas de Bagnols - Cépages Grenache blanc et Marsanne | | 15.00 |
| - IGP Chardonnay, Domaine de Chazalis | 12.00 | 17.00 |
| - IGP Viognier, Domaine de Chazalis - Élevé en fût de chêne - Cépage traditionnel d'Ardèche | | 19.00 |

ROSÉS

- | | | |
|---|-------|-------|
| - IGP La Ciste, Domaine de Peyre Brune - cépages Merlot, Cinsault et Grenache | 10.00 | 13.00 |
| - IGP Tendance, Domaine de Chazalis - Cépage grenache | | 15.00 |
| - IGP Piqueberle, Domaine de Salel & Renaud - Gris de Grenache | | 18.00 |
| - AOP Côtes du Rhône BIO - Domaine de la Pierre Laine - Cépages Syrah et Viognier | | 19.00 |

ROUGES

- | | | |
|---|-------|-------|
| - IGP Péquelou, Domaine de Grangeon - cépages Syrah et gamay | | 15.00 |
| - AOP Vivarais, Domaine du Père Léon - cépages syrah et grenache | | 19.00 |
| - IGP Sota Mon Soleu, Mas de l'Escarida - Merlot Bio, vin naturel | | 20.00 |
| - IGP Chatus Monnaie d'Or, La Cévenole - vin unique, cépage redécouvert élevé en fût | 15.00 | 21.00 |
| - IGP Magie noire, Domaine Mazel - Cépage Syrah élevé en fût, non filtré, médaille d'or | | 25.00 |

PICHETS, IGP D'ARDÈCHE, LA CÉVENOLE

- | | le verre de 10 cl | 1/4L | 1/2L |
|---|-------------------|------|------|
| - Blanc - Chanteperdrix (40% Viognier/60% Sauvignon) | 3.00 | 5.00 | 9.00 |
| - Rosé - Caladoc (cépages croisement Cot et Grenache) | 2.50 | 4.00 | 7.00 |
| - Rouge - Gamay | 2.50 | 4.00 | 7.00 |

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 en euros, - service inclus"
** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*



JOURS D'OUVERTURE :

**MAI, JUIN ET SEPTEMBRE
VENDREDI SOIR, SAMEDI SOIR
& DIMANCHE MIDI ET SOIR**

**JUILLET ET AOÛT
TOUS LES SOIRS SAUF LE
MERCREDI (LE BAR RESTE
OUVERT POUR BOISSONS ET
COUPES GLACÉES)
& DIMANCHE MIDI ET SOIR**