



La Clé des Champs

Le restaurant la Clé des champs

Pour vous et notre environnement, 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 !**
- MARTIN, ancien chef cuisinier de la Boucharade à Sanilhac, labellisé Bistrot de pays, vous réglera à la Clé des Champs pour la saison 2019 !**

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, mariage) ou rassemblement associatif, 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 et le dimanche midi

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

Tel : 04 75 36 86 92 - www.lacledeschamps-ardeche.com

contact@lacledeschamps-ardeche.com

La Clé des Champs

LA CARTE BRASSERIE

ASSIETTE REPAS

SALADE DE GÉSIERS

13.00

gésiers de volaille, lardons, pommes de terre sautées, salade verte

SALADE PIQUEBERLE

13.00

fromage de chèvre rôti sous un crumble, lomo de porc séché, pommes de terre rôties à l'ail, salade verte

TATAKI DE FILET DE BŒUF

16.00

salade de chou blanc, filet de bœuf cru poêlé et mariné à l'huile de sésame, pommes de terre sautées

SALADE DU MOMENT

PRIX SUR ARDOISE

selon la saison

RAVIOLES

RAVIOLES A LA CRÈME DE CÈPES

13.50

MENU PITCHOUN (-10 ANS)

SAUCISSE DE TOULOUSE A LA TOMATE ET LÉGUMES DE SAISON GLACE

9.00

"PRIX NETS EN EUROS - SERVICE INCLUS"

La Clé des Champs

FORMULE L'ART DES CHOIX

Entrée + plat + fromages + dessert = 26.00

Entrée + plat + dessert ou fromages = 24.00

Plat + dessert ou fromages = 18,50

Entrée = 7,50

Plat = 14.00

Dessert = 5.50

ENTRÉE

- FONDANT AUX LÉGUMES DE SAISON
- TERRINE MAISON ET SALADE VERTE
- SUGGESTION DU MOMENT (SELON SAISON)

PLAT

- GRATIN DE CHÈVRE AUX POIREAUX ET SALADE VERTE
- BŒUF BRAISÉ ET LÉGUMES DE SAISON
- POISSON SELON ARRIVAGE ET LÉGUMES DE SAISON
- SUGGESTION DU MOMENT (SELON SAISON)

FROMAGES

- DÉCLINAISON DE FROMAGES ET SALADE VERTE

DESSERT

- TARTE AU CITRON
- FONDANT AU CHOCOLAT
- FONDANT À LA CHÂTAIGNE
- CRÈME BRÛLÉE
- SUGGESTION DU MOMENT (SELON SAISON)

"PRIX NETS EN EUROS - SERVICE INCLUS"

La Clé des Champs

LES DESSERTS

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND,
AUX DOUCEURS "MAISON" DU MOMENT** **7.00**

LES COUPES GLACÉES

GLACE 1 BOULE : 2.50 2 BOULES : 4.50 3 BOULES : 6.20
SUPPLÉMENT CHANTILLY : 1.00

ARDÉCHOISE **6.90**

glace marron, glace vanille, crème de marron, chantilly

GENÊT D'OR **6.90**

glace nougat, glace vanille, éclats de nougat artisanal, chantilly

DAME BLANCHE **6.90**

2 boules glaces vanille, sauce chocolat maison, chantilly

CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS **7.90**

*glace chocolat ou café, glace vanille, sauce chocolat maison,
chantilly*

CLÉ DES CHAMPS **7.90**

*glace nougat, sorbet abricot, sorbet myrtille, coulis de fruits rouges,
chantilly*

PROVENCE **7.90**

*sorbet framboise, sorbet myrtille, glace pistache, coulis de fruits
rouges, chantilly*

COLONEL **7.90**

1 boule citron vert, vodka

PARFUMS "GLACES ARTISANALES"

Sorbets : Citron vert, myrtille, abricot, framboise

Glaces : Café, chocolat, nougat, marron, vanille, pistache

"PRIX NETS EN EUROS - SERVICE INCLUS"

TARIFS DES CONSOMMATIONS

BOISSONS

Sirop	verre 25 cl	1.50
Limonade	verre 25 cl	1.90
Diabolo	verre 25 cl	2.20
Ice Tea Pêche	verre 25 cl	2.80
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
Jus de fruits BIO d'Ardèche	33 cl	3.50
raisin, pomme ou abricot		

BIÈRES *

Galopin	15 cl	2.00
Pelforth blonde DEMI	25 cl	2.50
Pinte	50 cl	4.50
Picon bière	25 cl	3.80
Panaché	25 cl	2.70
Monaco	25 cl	3.00
Despérados	33 cl	4.00
Duvel	33 cl	4.20
CEVEN'ALE artisanale		
Blanche	33 cl	4.90
Miel de Châtaignier	33 cl	4.90
LOUPOULO artisanale		
IPA	33 cl	4.90
Ambrée	33 cl	4.90
BRASSERIE DES RIEUX artisanale		
Jeannette (blonde)	33 cl	4.90
L'Irascible (rousse)	33 cl	4.90

Suppléments :

Sirop 0.30 - Soft : 0.50

APÉRITIFS *

Pastis/Ricard	2 cl	1.90
Whisky baby	2 cl	3.30
Whisky Blended scotch	4 cl	4.30
Whisky sélectionnés (Jack...)	4 cl	11.00
Martini rouge	4 cl	3.50
Martini blanc	4 cl	3.50
Kir Maison	10 cl	3.00
Cassis, pêche, châtaigne		
Castagnou (kir à la liqueur de châtaigne)	10 cl	3.80
Verre de vin	10 cl	
rouge, rosé		2.50
blanc		3.00
Cocktail du jour avec alcool	15 cl	5.50

DIGESTIFS *

Get 27	4 cl	3.50
Verveine du Velay	2 cl	3.80
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	3.80
Liqueur de Châtaigne	2 cl	3.50

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1.50	Thé	2.50
Café noisette	1.70	Infusion	2.50
Grand café	1.90		2.50
Grand crème	2.10		

"PRIX NETS EN EUROS - SERVICE INCLUS"

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

La Clé des Champs

LA CARTE DES VINS D'ARDÈCHE *

BLANCS

La bouteille

50 cl 75 cl

DOMAINE DE CHAZALIS, CHARDONNAY, IGP		
LES DEUX TERRES, VIN NU BLANC, CHARDONNAY/UGNI BLANC, VIN NATUREL	14.00	18.00
DOMAINE DE CHAZALIS, VIOGNIER, ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE, IGP		19.00
		21.00

ROSÉS

DOMAINE DE PEYRE BRUNE, LA CISTE, MERLOT, CINSAULT ET GRENACHE, IGP	14.00	17.00
MAS DE BAGNOL, GRENACHE, SYRAH, AOP VIVARAIS		18.00
DOMAINE DE SALEL & RENAUD, PIQUEBERLE, GRIS DE GRENACHE, IGP		19.00
MAS DE L'ESCARIDA, FAI VIRAR, GAMAY, VIN NATUREL		21.00

ROUGES

DOMAINE DE GRANGEON, PEQUELOU, SYRAH, GAMAY, IGP		18.00
MAS DE BAGNOL, CUVÉE PAULINE, SYRAH, GRENACHE, AOP VIVARAIS		20.00
LA CÉVENOLE, CHATUS MONNAIE D'OR, IGP	18.00	21.00
MAS DE L'ESCARIDA, SOTA MON SOLEU, MERLOT, VIN NATUREL		22.00
DOMAINE DES DEUX TERRES, VIN NU ROUGE, GRENACHE, VIN NATUREL		23.00

PICHETS, IGP D'ARDECHE

Le verre de 10 cl 1/4L 1/2L

BLANC - CHANTEPERDRIX (40% VIOGNIER, 60% SAUVIGNON)	3.00	5.00	9.00
ROSÉ - CALADOC (CEPAGE CROISEMENT COT ET GRENACHE)	2.50	4.00	7.00
ROUGE (1/3 GAMAY, 1/3 MERLOT, 1/3 CABERNET)	2.50	4.00	7.00

EAUX

REINE DES BASALTES, EAU MINÉRALE GAZEUSE	1L	4.00
CHANTEMERLE, EAU MINÉRALE NATURELLE NON GAZEUSE 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 AOUT :
TOUS LES SOIRS
ET DIMANCHE MIDI**