

BAR-RESTAURANT-PIZZA

La clef des
champs



VINS

BLANCS

IGP OC Viognier Fontarèche

Languedoc - Roussillon

Villa La Chambre d'Amour

Sud-ouest

Séguret

Côtes du Rhone villages

Cœur de Chardonnay

Domaine Bourbon, Bourgogne

Cuvée La Clef Des Champs

Maison côté Vignes

Chablis

Domaine de Malandes, Bourgogne

Pouilly Fumé

Château Langlois, Val de Loire

Saint-Joseph

Olivier Dumaine, Côtes du Rhône

Saint Aubin

1er cru Bergeret, Bourgogne

75 cl

21€

21€

24€

26€

27€

39€

40€

44€

55€

ROUGES

Judicieux Bordeaux AOC

Région Saint Emilion

Le Bois des Lutins

Serre Romani, Languedoc - Roussillon

Séguret

Côtes du Rhône villages

Roi Bœuf Aubrac

Lionel osmin, Sud-Ouest

Bourgueil cuvé Poids Plume

Domaine Marchesseau, Bourgueil

Cuvée La Clef Des Champs

Maison côté Vignes

Crozes Hermitage

Clémence Ph. Et. V. Jaboulet, Côtes du Rhône

VDF J'ai Les Boules

Syrah domaine Bourbon, Beaujolais

Chorey Les Beaune

Domaine Maldant Pauvelot, Bourgogne

"Les larmes du Père"

Saint-Joseph, A. Paret, Côtes du Rhône

Cornas

Ph. Et V. Jaboulet, Côtes du Rhône

Bellissima

Côte Rotie, Louis Cheze, Côtes du Rhône

75 cl

22€

24€

24€

27€

27€

27€

32€

39€

45€

45€

80€

90€

ROSES

75 cl 1,5L

Méditerranée

IGP Méditerranée

Cuvée Clef des Champs 27€ 55€

Maison côté vignes

Minuty le M 34€ 70€

Côtes de Provence

CHAMPAGNES

75 cl

Pierre Roman

Brut tradition

50€

Pierre Roman Grande Réserve

Blancs de blanc

80€

Verre de rosé
sans alcool

3€

Vins au verre selon notre sélection 4€

Rouge : Côtes du Rhône

Blanc : Chardonnay

Rosé : Petite Note Bleu

Nos verres de vins supérieurs

Blanc et Rouge du moment

6€

MENU

PLATS

Burger Italien Végé 19€

Pesto, roquette, mozzarella parmesan et steak végé, tomates séchées et accompagnement au choix

Burger Italien 19€

Pesto, roquette, mozzarella, parmesan, tomates séchées et steak accompagnement au choix

Friture 17€

250g de friture, citron et salade composée

Poisson du moment

Selon arrivage

Prix en fonction du poisson

Tartare de Saumon 24€

Saumon, mangue, avocat, tomate, oignon et citron, salade et accompagnement au choix

Tartare de Bœuf

Simple 180g

XL 300g

Tartare préparé, coupé au couteau par le chef, salade composée et

accompagnement au choix

Magret de Canard 27,5€

Canard 300g, salade composée, accompagnement et sauce au choix

Andouillette 5A 23€

Andouillette FR, salade composée, accompagnement et sauce moutarde

Bavette 23€

Bavette, salade, sauce et accompagnement au choix

Pluma de porc 28€

Salade composée, sauce et accompagnement au choix

Côte de Bœuf 69€

2 personnes

1 sauce au choix et 1

accompagnement au choix par personne

Assiette Végé 17€

Coeur d'artichaut, aubergines, tomates séchées, salade, melon cœur de palmier

Assiette Griardin 29,50€

Assortiment de viandes, salade, accompagnement et sauce au choix

ENTRÉES À PARTAGER OU PAS...

Planche mix à partager 15€

Charcuteries et fromages selon arrivage

Escargot de Bourgogne x6* 10€

Escargots Label Rouge au beurre persillé

Nems maison 13€

Salade, sauce nems x6

Carpaccio 12€

Carpaccio, roquette, parmesan, olive et citron

Jambon Cru 15€

Paleca cebo 100g, cornichons

Saumon Gravlax 16€

Aneth et citron

Petite Friture 9€

100g de friture et citron

Petite Salade 7€

Salade composée

SALADES

César 18€

Salade, tenders maison, poulet, parmesan, croutons, tomates, œufs mollets et sauce césar maison

Chèvre Chaud 18€

Toasts de chèvre chaud, lardons, tomates, cerneau de noix, miel

Tomate Burrata 16€

Tomate, burrata et parmesan

SAUCES

- **Roquefort**
 - **Poivre**
 - **Crème Moutarde**
 - **Sauce du Moment**
 - **Crème de morille + 2€**
- +2€ pour supplément

ACCOMPAGNEMENTS

- **Frites maison**
 - **Gratin dauphinois**
 - **Pommes de terre grenaille**
 - **Légumes du moment**
 - **Raviole + 4€**
- + 4€ pour supplément

*produits congelés
Prix avec service compris

MENU

DESSERTS MAISON

♥ Nougat glacé	9€
Nougat glacé, miel, amandes et coulis fruits rouges	
Profiteroles	9€
Glace vanille, coulis de chocolat et amandes torréfiées	
Fondant chocolat	8€
Crème anglaise et glace vanille	
Faisselle	6€
Faisselle sucre, crème ou coulis de fruits rouges maison	
Assiette de fromage	8€
Selon arrivage	
Crème brûlée	8€
Crème brûlée du moment	
Café Gourmand	8€
Café et quatre gourmandises du Chef	
Thé Gourmand	10€
Thé et quatre gourmandises du Chef	
Get Gourmand	10€
Get et quatre gourmandises du Chef	

MENU ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

- Sirop au choix
- Cheeseburger OU tenders maison OU viande hachée
- Frites maison OU légumes du jour
- 1 boule de glace

11€

GLACES

SAVEURS Vanille, Chocolat, Citron, Chartreuse, Café, Fraise et Cassis Supplément chantilly maison + 1,50€

	• 1 boule	2,50€	
	• 2 boules	4,00€	
	• 3 boules	5,50€	
Dame Blanche ou choco	7,50€	Colonel	10,00€
3 boules vanilles ou chocolats, coulis chocolat amandes torréfiées et chantilly		4 cl de vodka et 3 boules citron et chantilly	
Napolitain	8,50€	Ice Rish Coffee	10,00€
1 boule vanille, une boule chocolat, une boule fraise et chantilly		4 cl de whisky, 3 boules de café et chantilly	
Café Liégeois	8,50€	Coupe Chartreuse	12,00€
2 boules café, 1 boule vanille et chantilly		Liqueur de Chartreuse, 3 boules de chartreuse et chantilly	
Passionata	8,50€		
1 boule cassis, 1 boule fraise, une boule citron et chantilly			

*produits congelés
Prix avec service compris

PIZZAS

**UNIQUEMENT LE SOIR
DU JEUDI AU DIMANCHE**

Margarita	10€
Sauce tomate, mozzarella, olives	
Reine	11,50€
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons	
Royal	12€
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, œufs	
Végé	12€
Sauce tomate, aubergines, poivrons, oignons	
4 fromages	12,50€
Crème, mozzarella, chèvre, roquefort, emmental	
Chèvre miel	12,50€
Crème, mozzarella, chèvre, miel, copeaux d'amandes	
Indienne	13,50€
Sauce au curry, poulets Label Rouge, poivrons, oignons	
Parma	13,50€
Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, parmesan	
La Clef Des Champs	14€
Sauce tomate, mozzarella, roquefort et chorizo	
Burger	14€
Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignon, cheddar, sauce burger	
Burrata buffala	14,50€
Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, parmesan, burrata buffalo	

+2 € POUR SUPPLÉMENT

BOISSONS

COCKTAILS

Spritz 8€

Apérol, prosecco, perrier et tranche d'orange

Lemon Spritz 9€

Limoncello, prosecco, perrier et tranche de citron

Piña colada 9€

Rhum ambrée, purée de coco, jus d'ananas

Sex on the beach 9€

Vodka, jus d'orange et jus de cranberrie

Rhum Mule 9€

Rhum, sucre de cannes, citron vert et ginger beer

Vodka Mule 9€

Vodka, sucre de cannes, citron vert et ginger beer

Gin Mule 9€

Gin, sucre de cannes, citron vert et ginger beer

♥ Chartreuse Mule 12€

Chartreuse, sucre de cannes, citron vert et ginger beer

Hugo Spritz 10€

St germain, prosecco

Mojito 9€

Rhum, menthe, citron vert, sucre de canne, perrier

Mojito Fraise 10€

Rhum, menthe, citron vert, sucre de canne, perrier et purée de fraise

Mojito Passion 10€

Rhum, menthe, citron vert, sucre de canne, perrier et purée de passion

SANS ALCOOL 7€

• Virgin colada

• Virgin Mojito

• Rio

Jus d'orange, sirop de grenadine et citron

APERITIFS

Ricard, Pastis 51 2 cl 2€

Casanis 2 cl 2€

Kir 12 cl 4€

Kir Royal 12 cl 5,5€

Martini Blanc 4 cl 4€

Martini Rouge 4 cl 4€

Suze 4 cl 4€

Porto 4 cl 4€

Bailey's 4 cl 5€

Malibu 4 cl 5€

Get 27 4 cl 5€

Menthe Pastille 4 cl 5€

Cognac 4 cl 6€

Armagnac 4 cl 6€

Calvados 4 cl 6€

Poire 4 cl 6€

Génépi 4 cl 6€

Jager 4 cl 7€

Shooter 2 cl 3€

Plateau de shooter 25€

Sangria 4€ le verre

15€ le pichet

CHARTREUSES

Chartreuse Verte 4 cl 8€

Chartreuse Jaune 4 cl 8€

1605 4 cl 10€

MOF 4 cl 10€

147 4 cl 11€

9ème 4 cl 12€

BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Déca	1,60€
Allongé	1,70€
Noisette	1,70€
Double expresso	3,00€
Grand Crème	3,00€
Chocolat chaud	3,20€
Cappuccino	3,70€
Café viennois	3,70€
Chocolat viennois	3,70€
Thé - Infusion	3,00€

HENRI MARIE Boisson végétale	
Bourgeon de pin, myrtille	5,50€
Feuille de menthe, verveine, citron vert	5,50€
Racine de gentiane, baie de genièvre	5,50€
Fleur de sureau, sève de bouleau, framboise	5,50€

ALCOOLS

RHUM	
Captain Morgan	5,00€
Bacardi Blanca	6,00€
Havana spécial	7,00€
Don Papa	10,00€
Barcelo	10,00€
GIN	
Gordon's	5,00€
Bombay	7,00€
Anaë	10,00€
VODKA	
Sobieski +2€ Redbull	5,00€
Belvedere +2€ Redbull	9,00€
WHISKY	
Clan Campbell	5,00€
Jack Daniel's	8,00€
Nikka Barrel	10,00€

BOISSONS FRAICHES

Ice Tea	25 cl	3,20€
Orangina	25 cl	3,20€
Schweppes Tonic	25 cl	3,20€
Schweppes Agrumes	25 cl	3,20€
Coca-Cola/ zéro	33 cl	3,50€
Coca Cherry	33 cl	3,50€
Sirop		2,00€
Diabolo	25 cl	3,00€
Limonade	25 cl	3,20€
Perrier	33 cl	3,50€
Redbull	25 cl	3,00€
Redbull Originaux	25 cl	3,90€

JUS DE FRUITS 25 cl

Granini : Orange, Pomme, ACE, Tomate, Fraise, Abricot	3,20€
EAUX MINERALES 50 cl 1 L	
Evian	3,90€ 5,90€
San Pellegrino	3,80€ 5,80€

BIÈRES

BIÈRES PRESSIONS	25cl	50cl	1 L	3,5 L
Estaminet	3,00€	5,50€	10€	35€
Rodenbach fruitage	4,00€	7,50€	14€	45€
Steenbrugge Blanche	4,00€	7,50€	14€	45€
	25cl	50cl		
Picon Bière	3,40€	6,80€		
Monaco / Panaché	3,00€	5,50€		
BIÈRES BOUTEILLES 33cl				
Desperados	5,00€			
• Ambrée	6,50€			
• Brune	6,50€			
• IPA	6,50€			
BIÈRE SANS ALCOOL	4,00€			

MENU DU JOUR

UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI, Sauf jour férié

- **Entrée + Plat + Dessert + Verre de vin + Café** **19,50€**
- **Plat Seul** **15,00€**
- **Entrée + Plat + Café** **17,00€**
- **Plat + Dessert + Café** **17,00€**

A vibrant border of tropical flowers and leaves surrounds the central text. The top features green and purple leaves. The right side shows purple and green foliage. The bottom is dominated by large, colorful flowers in shades of pink, red, yellow, and blue. The left side has green leaves and a blue flower.

HORAIRES ETE

LUNDI : 8h30-15h00

MARDI : 8h30-15h00

MERCREDI : 8h30-19h00

JEUDI : 8h30-00h30

VENDREDI : 8h30 - 00h30

SAMEDI : 8h30-00h30

DIMANCHE : 8h30-00h30

A vibrant border of tropical flowers and leaves in shades of green, purple, blue, and yellow surrounds the central text.

HORAIRES RESTAURATION

MIDI

12H00 - 14H00

SOIR

19H00 - 21H30