



BAR-RESTAURANT-PIZZA

La clef des  
champs

# Vins

## Blancs

### IGP OC Viognier Fontarèche

Languedoc - Roussillon

### Villa La Chambre d'Amour

Sud-ouest

### Luméria

Maison Côté Vignes, Aix en Provence

### Séguret

Maison côté Vignes, Côtes du Rhone villages

### Cuvée La Clef Des Champs

Maison côté Vignes, 100% Rolle

### 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

## Rosés

### Luméria

Maison côté Vignes, Pays des Bouches du Rhone

### Cuvée Clef des Champs

Maison côté vignes, IGP Méditerranée

### Ultimate Provence

Côtes de Provence

Verre de rosé  
sans alcool

3€

## Rouges

75 cl

21€

21€

24€

25€

27€

39€

40€

44€

55€

1,5L

55€

70€

### Judicieux Bordeaux AOC

Maison côté Vignes, Région Saint Emilion

### Luméria

Maison Côté Vignes, Aix en Provence

### Séguret

Maison côté Vignes, Côtes du Rhône villages

### Bourgueil cuvé Poids Plume

Domaine Marchesseau, Bourgueil

### Cuvée La Clef Des Champs

Maison côté Vignes, 100% Syrah

### 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

## Pétillants

### Pierre Roman

Brut tradition

### Pierre Roman Grande Réserve

Blancs de blanc

### Prosecco

### Verre de Prosecco

### Vin au verre selon notre sélection 4€

Rouge : Côtes du Rhône

Blanc : Chardonnay

Rosé : Cuvé Saint-Tropez

Nos verres de vin supérieurs

Blanc et Rouge du moment

75 cl

22€

24€

25€

27€

27€

32€

39€

45€

45€

80€

90€

75 cl

50€

80€

35€

7€

6€

# Carte

## Entrées

### Trio d'oeufs mayonnaise

Mayonnaise, mayonnaise épicée

8€

### Escargots de Bourgogne x6

Escargots Label Rouge au beurre persillé

10€

### Tataki de thon

Thon rouge, soja salée, graine de sésame

11€

## Plats

### Burger Végé

Steak végété, galette de pommes de terre, cheddar, mayonnaise, salade verte, tomates et accompagnement au choix

19€

### Burger de la Clef

Selon l'envie du chef - prix en fonction du burger, salade verte, tomates et accompagnement au choix

### Ravioles Saint-Marcellin et noix 21€

Saint-marcellin, crème, noix, salade verte et tomates

### Pièce du boucher du moment

Selon arrivage - Prix en fonction de la pièce, salade verte, tomates accompagnement et sauce au choix

### Tartare de Bœuf

Simple 180g

XL 300g

Sauce tartare, jaune d'oeuf, câpres, cornichons, avec salade verte, tomates et accompagnement au choix

18€  
26€

### Magret de Canard

Canard 300g, salade verte, tomates et accompagnement et sauce au choix

27,5€

### Andouillette 5A\*

Andouillette FR, sauce moutarde, salade verte, tomates et accompagnement au choix

23€

### Escalope de veau milanaise

Noix de veau, chapelure de pain, linguines et parmesan

26€

### Côte de boeuf de Galice

Race Rubia Gallega

2 personnes minimum

Salade verte, tomates,

1 accompagnement au choix et 1

sauce au choix par personne

69€

## Tapas à partager ou pas...

### Planche mix à partager

Charcuteries et fromages selon arrivage

2 personnes

4 personnes

9€

16€

23€

### Planche de tapas frits

Selon arrivage

### Assiette de frites à la truffe

Assiette de frites, parmesan et huile à la truffe

15€

### Jambon cru

Paleca cebo 50g, cornichons

8€

### Saucisson sec

Cornichons

8€

## Salades

### Poulet

Salade, poulet, granapadano, oeuf, oignons, tomates, croûtons, balsamique et sauce salade

18€

### Burrata

Salade, oignons, tomates, noix, burrata, jambon cru, balsamique et sauce salade

18€

## Poissons

### Poisson du moment

Selon arrivage - Prix en fonction du poisson, salade verte, tomates et accompagnement au choix

### Tartare de thon

Thon, tomates, oignon cibette, ciboulette, échalote, citron, soja avec salade verte, tomates et accompagnement au choix

23€

## Accompagnements

Frites maison

Pommes de terre grenaille

Légumes du moment

Linguines

+ 4€ pour supplément

## Sauces

Gorgonzola

Poivre

Crème Moutarde

Chimichurri

Mayonnaise épicée  
+ 2€ pour supplément

# Carte

## Desserts

### Entremet Framboise

Framboise

### Profiteroles

Glace vanille, coulis de chocolat, amandes torréfiées et chantilly maison

### Tiramisu

Tiramisu café gougères

### Faisselle

Faisselle sucre, crème ou coulis de fruits rouges

### Assiette de fromage

Selon arrivage

### Crème brûlée vanille

Crème brûlée à la vanille

### Café/Décaféiné Gourmand

Café/ décaféiné et quatre gourmandises du Chef

### Thé Gourmand

Thé et quatre gourmandises du Chef

### Get Gourmand

Get et quatre gourmandises du Chef

9€

9€

8€

6€

8€

8€

8€

10€

10€

## Menu enfant 12 ans maximum

- Sirop au choix

- Cheeseburger ou tenders maison ou viande hachée

- Frites maison ou légumes du jour ou linguines

- 1 boule de glace **11€**

## Glaces

### SAVEURS

**Vanille, Chocolat, Citron, , Café, Fraise, Cassis, Melon, Mangue, Noix de coco, Barbe à papa, Pistache et Chartreuse**  
Supplément chantilly maison + 1,50€

- 1 boule
- 2 boules
- 3 boules

3,00€

5,00€

7,00€

### Dame Blanche

3 boules vanilles, coulis chocolat, amandes torréfiées et chantilly

9,00€

### Colonel

4 cl de vodka et 3 boules citron et chantilly

10,00€

### Dame Chocolat

3 boules chocolats, coulis chocolat, amandes torréfiées et chantilly

9,00€

### Coupe Chartreuse

Liqueur de Chartreuse, 3 boules de chartreuse et chantilly

12,00€

# Pizzas

*Uniquement le soir du jeudi au dimanche*

<b>Margarita</b> Sauce tomate, mozzarella, olives	10,00€
<b>Margarita Jambon</b> Sauce tomate, jambon, mozzarella, olives	11,00€
<b>Reine</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons	11,50€
<b>Royal</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, œuf	12,00€
<b>Végé</b> Sauce tomate, aubergines, poivrons, oignons, mozzarella	12,00€
<b>4 fromages</b> Crème, mozzarella, chèvre, gorgonzola, granapadano	12,50€
<b>Chèvre miel</b> Crème, mozzarella, chèvre, miel, copeaux d'amandes	12,50€
<b>Parma</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, granapadano	13,50€
<b>La Gorgonzola</b> Crème, mozzarella, gorgonzola, jambon de pays et noix	13,50€
<b>Burger</b> Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignon, cheddar, sauce burger	14,00€
<b>Burrata</b> Sauce tomate, mozzarella, roquette, jambon cru, burrata, balsamique	14,50€
<b>Raviole</b> Crème, jambon cru, ravioles, mozzarella	14,50€
<b>Mortadelle</b> Crème, mozzarella, mortadelle, burrata	14,50€
<b>Pizza au nutella</b>	11,00€

# Cocktails

## Long Drinks

### Spritz

Apérol, prosecco, perrier et tranche d'orange

8€

### Brume de Sureau

Gin, tonic, madame sureau, tranche de citron

8€

### Piña colada

Rhum, purée de coco, jus d'ananas

9€

### Sex on the beach

Vodka, jus d'orange, jus de cranberry et crème de pêche

9€

### Moscow mule (Vodka) / London Mule (Gin) / St Juan Mule (Rhum)

Jus de citron vert et ginger beer

9€

### Mojito classique / Passion ou Fraise

Rhum, sucre de canne, eau gazeuse, menthe

9€ / 10€

### Hugo Spritz ( Madame Sureau ) / Lemon Spritz ( Limoncello )

Tranche de citron, prosecco

10€

### Courtside

Vodka, fraise, framboise, madame sureau, jus de pomme, citron vert, eau pétillante

10€

### Chartreuse Mule

Chartreuse, jus de citron vert, ginger beer

12€

## Short Drinks

### Cosmopolitain

Vodka citron, citron vert, triple (Cointreau), sirop de cranberry

9€

### Sunset Kiss

Vodka vanille, sirop de vanille, purée de passion et liqueur de passion

9€

## Mocktails

### Vanilla Colada

Sirop de vanille, jus d'ananas, mangue, purée de coco

7€

### Chillito

Sirop de sucre, eau pétillante, menthe fraîche

7€

### Brise du Verger

Jus de pomme, purée pomme verte, purée de bergamote, sirop de sureau, tonic

8€

### Marie Claire

Sirop de framboise, citron vert, jus de cranberry, Henri Marie Fleur de Sureau

9€

# Boissons

## Apéritifs

Ricard, Pastis 51, Casanis	2 cl	2€
Kir	12 cl	4€
Kir Italien	12 cl	7€
Martini Blanc / Rouge	5 cl	4€
Suze / Porto / Campari	5 cl	4€

## Spiritueux

Bailey's / Malibu / Get 27 / Menthe pastille / Grand Marnier	4 cl	5€
Cognac / Calvados	4 cl	6€
Poire / Génépi / Limoncello / Mirabelle	4 cl	6€
Jager	4 cl	7€
Shooter	2 cl	3€
Plateau de shooter		25€

## Bières

BIÈRES PRESSIONS	25cl	50cl	1L	3,5L
Gallia Champ Libre	3€	5,50€	10€	35€
Ciney	4€	7,50€	14€	45€
Bière du moment	4€	7,50€	14€	45€
Picon Bière	3,40€	6,80€		
Monaco / Panaché	3,00€	5,50€		
Desperados 33cl		5,00€		
LA <b>FURIEUSE</b> FABRIQUE DE BIÈRE		6,50€		

- IPA
- Ambrée
- Blanche
- 0,9 % d'alcool

Prix avec service compris

## Alcools 4cl

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

## Chartreuses

Chartreuse Verte	8€
Chartreuse Jaune	8€
1605	10€
MOF	10€
147	11€
9ème	12€
VEP Verte	17€
VEP Jaune	17€

L'abus d'alcool est dangereux. A consommer avec modération.  
Les boissons alcoolisées sont interdites aux moins de 18 ans  
Tableau des allergènes sur demande

# Boissons

## Boissons fraîches

**Boissons 25 cl** 3,20€

Ice Tea  
Orangina  
Schweppes (Tonic et Agrumes)  
Limonade  
Oasis

**Boissons 33 cl** 3,50€

Coca-Cola / Zéro / Cherry  
Perrier

**Granini** 3,20€

- ACE
- Fraise
- tomate
- Orange
- Pomme
- Abricot

**Sirop** 2,00€

**Diabolo** 3,00€

**Red Bull** 3,00€

**Henri Marie** 5,50€

- Bourgeon de pin, myrtille
- Feuille de menthe, verveine, citron vert
- Racine de gentiane, baie de genièvre
- Fleur de sureau, sève de bouleau, framboise
- Noix verte, miel de tilleul

**Eaux minérales** 50 cl 1L  
San Pellegrino 3,80€ 5,80€

## Boissons chaudes

**Expresso, Déca** 1,60€

**Allongé** 1,70€

**Noisette** 1,70€

**Double expresso** 3,00€

**Grand Crème** 3,00€

**Cappuccino** 3,70€

**Café viennois** 3,70€

**Chocolat viennois** 3,70€

**Chocolat chaud** 3,20€

**Thé - Kusmi tea** 3,00€

- Thé vert de Chine
- Celyan - prince Wladimir
- Thé vert à la menthe
- BB Détox
- 4 fruits rouges

**Tisane des Chartreux** 3,00€

- Angelus du soir
- Spacient
- Desert cartusien
- Refectoire
- Oeuvres communes

# Menu du jour

*Uniquement le midi du lundi au vendredi  
Sauf jour férié*

**Entrée + Plat + Dessert + Verre  
de vin ou sirop + Café** **19,50€**

**Plat Seul** **15,00€**

**Entrée + Plat + Café** **17,00€**

**Plat + Dessert + Café** **17,00€**



# Horaires été

**LUNDI : Fermé**

**MARDI : 8h30-15h00**

**MERCREDI : 8h30-00h30**

**JEUDI : 8h30-00h30**

**VENDREDI : 8h30 - 00h30**

**SAMEDI : 8h30-00h30**

**DIMANCHE : 8h30-00h30**



*Horaires de  
restauration*

**MIDI**

12H00 - 14H00

**SOIR**

19H00 - 21H30