



Les Entrées

Seul ou à partager

Escargots au beurre persillé 18,00€
La douzaine, en croustilles

Gratiné à l'oignons 18,00€
Soupe à l'oignons et toast gratiné au beaufort

Saumon fumé maison 18,00€
au bois de genévrier, blinis maison, crémeux à l'aneth et aux baies roses, gel citronné

Os à moelle 18,00€
au sel de Guérande et toast à la persillade
Salade verte composée

Foie gras de canard maison 21,00€
Chutney à la figue, pomme rôties, toast chaud



Les Plats chauds

*Suprême de poulet (cuit basse temp)
aux Ecrevisses* 25,00€
Gratin dauphinois et légumes frais de saison

*Gratin de ravioles
aux morilles* 25,00€
salade verte composée

Magrét de canard rôti 28,00€
Sauce au poivre de Kampot et à l'armagnac
Gratin dauphinois
et légumes frais du moment

Le Burger Gourmand 23,00€
Steack de boeuf black Angus,
St marcellin fermier AOP, lard paysan frit,
oignons confits, crudités,
Frites maison et salade verte composée



Menu des champs

Entrée + plat + dessert = 43€
Entrée + plat = 38€
Plat + dessert = 35€

Nos suggestions

du moment

A l'ardoise

Poisson, Viande, Burger





LA CLÉ DES CHAMPS

DEPUIS 2004

Boissons

Sodas, perrier, jus de fruits	3,50€
Bière blonde (à la pression)	4,00€
Bière spécial (à la bouteille)	5,00€
Baby, Anis	5,00€
Kir vin blanc	5,00€
Vin au verre	6,50€

la gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur

Benjamin et Magali vous propose
une cuisine *maison* et de *saison*,
à partir de *produits frais*.

Les rouges

AOC Vaqueyras BIO « Les guarrigues »	31€ (75cl) 6,5€ (le verre)
AOC Crozes Hermitage BIO « Domaine Belle »	38€ (75cl)
AOP St Joseph « Domaine Pascal Jamet »	45€ (75cl)
AOP Lalande de pomerol « château vieux rivière »	42€ (75cl)
AOP Chateau neuf du pape 2019 « clos de Foratoire des papes »	65€ (75cl)
AOC Côtes Roties « E guigal »	75€ (75cl)

Les rosés

AOP Côtes de Provence « Château de Berne »	28€ (75cl)
AOC Côte de Provence « Maison st Marguerite »	42€ (75cl)

Les blancs

IGP Côte de Gascogne « la tortue by UBY » Moeilleux	32€ (75cl) 6,5€ (le verre)
IGP Méditerranée Viognier « Vignerons du Mont Ventoux »	30€ (75cl) 6,5€ (le verre)
AOC Bourgogne Chardonnay « Valentin Vignot »	30€ (75cl)



Moyens de paiement acceptés :

- * Espèces
- * Carte bancaire (visa, mastercard)
- * Carte ticket restaurant
- * Resto flash



la gastronomie est l'art d'utiliser
la nourriture pour créer du bonheur

*Notre restaurant
est situé
à Noyarey,
sur la place du village
(2mn d'Actipôle)*



Benjamin et Magali vous propose
une cuisine *maison* et de *saison*,
élaborée à partir de *produits frais*.

Place Victor Jat
38360 Noyarey
www.lacledeschamps-noyarey.fr

Lundi au Vendredi **midi**

Renseignements et commandes au :

04 76 53 96 10