



Les Big Entrées

Seul ou à partager

Antipasti Italien 18,00€

Mozzarella panée, jambon cru, mortadelle, aubergines frits, poivrons grillés, bruschetta à la tomate, et balsamique

Assiette Norvégienne 18,00€

Saumon Gravlax, Avocats, blinis, Sauce au concombre Salade composé

Salade Bo bun 18,00€

Nems, boeuf mariné au soja, nouilles de riz, cacahuètes grillées, menthe, coriandre Sade verte composée, sauce nems

Foie gras de canard maison 21,00€

Toast et chutney du moment



Les Plats chauds

Tatare au Rumsteack de boeuf au couteau (environ 180g)

Pesto, échalotes, câpres, cornichons
Salade de tomates et mousse de ricotta citronnée
Frites maison 25,00€

Thon Tataki

Mi cuit, mariné au soja et sésame,
Riz à la Japonaise, avocat
Tomates confites 25,00€

Le Burger Gourmand 23,00€

Steack de boeuf black Angus, st Marcellin fermier,
lard paysan frit, noix du Dauphiné
Frites maison et salade verte composée

Côte de boeuf (environ 500g) 32,00€

Frites maison, salade verte composée



Menu du mois

(voir fiche descriptive)

Entrée + plat + dessert = 43€

Entrée + plat = 38€

Plat + dessert = 35€

Nos suggestions

du moment

(voir l'ardoise)





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 Cornas « les petites cabanes »	60€ (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 « Estandon »	25€ (75cl)
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 » Moelleux	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)



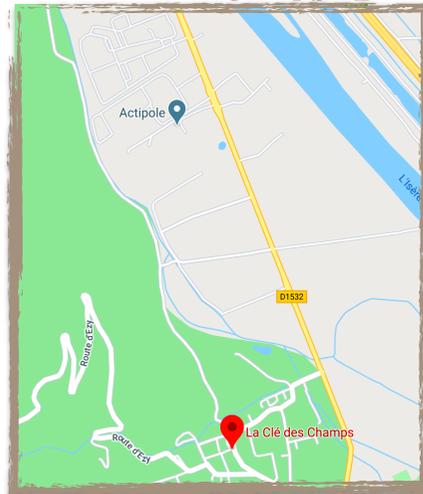
Moyens de paiement acceptés :

- * 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