

# La Carte!

Commandes à l'accueil  
à l'intérieur de la boutique.  
Merci



GARE DE CHALENCON

## Quai des Haltes

Recommandé par  
**lonely planet**  
2023 • 2024



E. RULLY - D'APRÈS HUGO D'ALESSI

# À déguster sur place

# La Carte!

# Sur place ou à emporter,

## le salon de thé et la cafétéria

### LES ENTRÉES

- Les tartines toastées du terroir — 6,50 €  
*Jambon-tomates de la région et picodon chèvre bio-miel de châtaignier.*
- La salade tomates-mozzarella d'Ardèche — 7,50 €  
→ de juin à septembre
- Le velouté d'automne — 5,50 €  
*Duo d'oignons et de courges.*
- Les salades du moment en boutique — 5,50 €

### LES PLATS

- L'assiette gourmande végétane — 9,50 €  
*Tarte salée du jour accompagnée de salade de lentilles, crudités et houmous maison.*
- La spéciale du jour — 10,50 €  
*Plat végétarien chaud du moment accompagné de salade verte et crudités ou condiments maison.*  
→ selon la saison et l'inspiration de la cheffe.
- La planche charcuteries & fromages pour 2 pers. 17,00 €  
*Sélection de salaisons et fromages locaux accompagnée de pain frais et de condiments maison.*  
→ servie d'avril à septembre.

### BRUNCH DOLCE VIA — 16,00 €

(servi de 11h à 15h30)

Les dimanches en avril, juin, septembre, octobre et novembre.

- Granola bowl (granola maison + faisselle de chèvre + miel de châtaignier + fruits de saison)
- Banana bread ou autre cake fait maison du moment
- Tartine aux œufs brouillés
- Petit pain du terroir salé ou sucré au choix
- Boisson chaude au choix (café double, chocolat chaud, thé, verveine)
- Boisson fraîche

### PETIT-DÉJEUNER — 10,50 €

(servi jusqu'à 11h30)

Boisson chaude, jus de fruit local, 2 tartines (demi-baguette), beurre, confiture et crème de marrons.



Commandes à l'accueil à l'intérieur de la boutique.  
Merci.

## À emporter

### SANDWICHES DU TERROIR — 6,00 €

- Le jambon-beurre  
*Jambon et beurre des plateaux ardéchois.*
- Le spécial terroir du Quai des Haltes  
*Jambon sec de pays, crudités, crème de chèvre-menthe.*
- Le végétarien (sur demande)  
*Condiments ou crudités assaisonnées + crème de chèvre ou houmous maison.*

Tous nos sandwichs sont faits avec une demi-baguette ardéchoise AOP à base de farine de châtaigne.

### LES SALADES DU MOMENT — 5,50 €

- Salade de lentilles d'Ardèche
- Salade de crudités...

### LES CAKES AUX LÉGUMES — 5,50 €

2 parts de cakes à base de farine complète, légumes du moment et fromages.

### LE PIQUE-NIQUE SOLO, formule « drive » — 11,00 €

Composé d'une entrée froide, 1 sandwich du terroir et 1 cookie maison.

→ uniquement sur réservation (en ligne et par téléphone)



## Exclusivité ventes en ligne

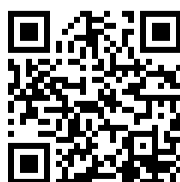
### LE PIQUE-NIQUE À TABLE! — (minimum 6 pers.) 13,50 €/pers.

Formule unique qui vous réserve une table en terrasse et couverts inclus.

- Un panier pique-nique de produits locaux.
- Salade et dessert maison à partager en famille, entre amis...
- 1 boisson par personne.

Nous travaillons avec des produits soigneusement sélectionnés à plus de 90 % cultivés et/ou transformés en Ardèche. Les 10 % restants sont des produits de qualité, régionaux et le plus souvent bio. Tous nos plats et desserts sont faits maison à base de produits locaux et de saison.

Pour autant, les meilleurs « sélectionneurs » c'est vous! Aidez-nous à faire évoluer la carte au fil des années: laissez-nous votre avis sur Google. → → → → → →



### Contact et réservations

09 81 93 76 96 – 06 09 56 47 47

lequaideshaltes@gmail.com – www.quaideshaltes.fr

### LES GLACES ARTISANALES

Une sélection de plus de 10 parfums chez 4 glaciers de la région!

- Dominique Riou, maître chocolatier-glacier au Cheylard,
- Ramène ta fraise, productrice à Saint-Michel-de-Chabrilanoux,
- Terre adélice, glacier bio à Saint-Sauveur-de-Montagut,
- Gemelli, maestro di gelato à Malataverne.

- 1 boule — 2,80 €
- 2 boules — 5,00 €
- Petit pot végétane (sorbet fermier) 3,50 €

### NOTRE SÉLECTION DE PARFUMS

Les crèmes glacées:

vanille, pistache, caramel à crème salée, châtaigne aux brisures de marron glacé.

Les sorbets:

chocolat, pêche blanche, abricot, fraise...

Les petits pots végétanes: framboise, châtaigne.

### LES DESSERTS FAITS MAISON

- Moelleux châtaignes-noisettes — 4,00 €
- Faisselle de chèvre, crème de marrons — 4,00 €
- Gâteau aux fruits du moment — 3,50 €
- Dessert du moment de la cheffe — 3,00 €  
*Entremets divers.*

### LES BOISSONS

#### Boissons chaudes

- Café Arabica bio
- Expresso — 1,50 €
- Allongé — 2,00 €
- Double, latte ou cappuccino — 2,50 €
- Thé bio — 2,50 €  
*Thés de Ceylan et thés verts sencha menthe, fruits rouges...*

- Verveine bio de Chalencon — 2,50 €
- Chocolat chaud — 3,50 €

#### Boissons fraîches locales 25 cl

- Eau + sirop artisanal fermier — 2,00 €
- Jus de fruits locaux — 2,50 €  
*Pomme, pomme-fraise, poire, abricot, pêche, pêche-abricot...*
- Boisson glacée du jour aux herbes aromatiques du jardin — 2,50 €  
→ uniquement en été

#### Boissons pétillantes 33 cl

- Vals, eau pétillante d'Ardèche — 2,00 €
- Vals + sirop artisanal fermier — 2,50 €  
*Thym-citron, verveine citronnée, menthe duo, fraise.*
- Pschitt — 2,50 €  
*Limonade traditionnelle aux agrumes*
- Abriconnade — 2,50 €  
*Pschitt + jus d'abricot local.*

#### Boissons alcoolisées

- Sélection de vins locaux bio — le verre de 25 cl 2,50 €  
*Rouge, blanc ou rosé*
- Bières artisanales la bouteille de 33 cl 5,00 €  
*Fabriquée en microbrasserie ardéchoise*