La Carte !

COMMANDE ET SERVICE AU COMPTOIR 2025

GARE DE CHALENCON

Quai des Haltes

Recommandé par lonely planet 2023 • 2024

© Michel Allignol, mairie de Chalencon

La Carte !

COMMANDE ET SERVICE AU COMPTOIR
(accueil boutique)

LES BOISSONS

Boissons chaudes

Café Arabica bio
Expresso — 1,60 €
Allongé — 2,00 €
Double — 3,00 €
Latte ou cappuccino — 3,50 €

Thé bio — 2,50 €
Sélection de thés noir et vert

Verveine bio de Chalencon — 2,50 €

Chai latte — 4,00 €

Chocolat chaud lait d'Ardèche — 3,50 €

Chocolat chaud lait végétal — 4,00 €

Boissons fraîches 25 cl

Jus de fruits locaux — 3,00 €
Pomme, pomme-fraise, abricot, pêche...

Eau minérale + sirop artisanal — 2,00 €

Eau pétillante + sirop artisanal — 2,50 €

Diabolo — 3,00 €

Boissons fraîches 33 cl

Vals, eau pétillante d'Ardèche — 2,50 €

Pschitt — 3,00 €
Limonade traditionnelle aux agrumes

Abriconnade — 3,50 €
Limonade + jus d'abricot local

Boissons fraîches maison 30 cl

Cola bio Necense — 3,50 €

Thé glacé bio *(fruits exotiques)* — 3,00 €

Detox water du jardin *(en été)* — 3,00 €

Latte glacé — 4,50 €
au choix : chocolat, café ou chai
au choix : lait d'Ardèche ou lait végétal

Boissons alcoolisées

Vin local bio — le verre de 25 cl — 3,00 €
BIB BIO Ardèche notre culture

Bières artisanales la bouteille de 33 cl — 5,50 €
Fabriquée en microbrasserie ardéchoise

Prix service compris.
Pour les allergènes, voir tableau à l'accueil boutique

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 sur place à base de produits locaux et de saison.

Vous avez aimé ?
Partagez votre avis sur Google. → → → → → → →

Composition com-nouv.pro – Ellipse impressions

Contact et réservations
09 81 93 76 96 – 06 09 56 47 47
lequaideshaltes@gmail.com – **www.quaideshaltes.fr**

Sur place ou à emporter,

le salon de thé et la caféterie

LES GLACES ARTISANALES

Une sélection de plus de 10 parfums des glaciers de la région !

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

1 boule — 3,00 €

2 boules — 5,50 €

NOTRE SÉLECTION DE PARFUMS
Les crèmes glacées :
vanille, yaourt, caramel à la crème salée, châtaigne aux brisures de marron glacé.
Les sorbets :
chocolat, pêche blanche, abricot, fraise, noix...

Affogato — 5,00 €
Café et glace à la vanille bio

À emporter pendant le service snack de 12 h à 14 h

Sorbet petit pot — 3,50 €
au choix : framboise ou châtaigne

Sucettes glacées — 3,20 €
sorbets aux fruits

GRIGNOTTES DU TERROIR

SANDWICHS ou TARTINES à partir de *7,00 €*
à base de charcuterie, crudités et fromages locaux ou végétariens (sur demande)

SALADES ou SOUPES « nature et végétal » — 6,50 €
telles que : lentilles d'Ardèche, quinoa bio et fruits secs, velouté de courges...

GOURMANDISES MAISON

Moelleux châtaignes-noisettes — 4,50 €

Fondant choco-marron — 4,00 €

Faisselle de chèvre, crème de marrons — 4,00 €

Gâteau ou flan aux fruits — 3,50 €

Dessert du jour — 3,00 €

MALIN ! LES FORMULES

dans la limite des disponibilités

La formule street food locale — 12,50 €
Sandwich ou tartines du terroir
+ 1 boisson maison (hors latte)
+ 1 cookie ou le dessert du jour

Goûter gourmand du jour — 9,00 €
(servi de 15 h à 17 h)
Assiette sucrée de pancakes ou pogne façon pain perdu
+ 1 boisson au choix

SNACK TERROIR

Réservations fortement conseillées

2 services

12 h à 14 h les jours d'ouverture
24 couverts en terrasse + 12 en intérieur

Plat végétarien du jour — à partir de *11,50 €*

Planche dégustation charcuteries-fromages — 21,00 €
(en mai, juillet et août)

Menu enfant* « CROC' TERROIR » — 10,00 €
(aux vacances scolaires) * < 10 ans

Sur réservation

BRUNCH DOLCE VIA — 19,00 €
(3 services : 11 h 15, 13 h et 14 h 15)
les dimanches en avril, juin, septembre et octobre.
Sélection de produits locaux et de préparations maison

- *Granola bowl à la faisselle de chèvre*
- *Banana bread*
- *Cheesecake de NYC au coulis de cassis*
- *Tartine aux œufs brouillés*
- *Grignotes salées de saison (version végétarienne possible)*
- *Boisson chaude au choix (café double, thé, latte chocolat chaud, verveine, chai latte...)*
- *Boisson fraîche au choix (jus de fruits local ou boisson maison du jour)*

PETIT-DÉJEUNER — 11,00 €
(sur réservation de 8 h à 10 h, servi dans les salles de la gare)
Boisson chaude, jus de fruit local, pain, beurre, confitures et crème de marrons de notre petit coin d'Ardèche !