

Le Quai des Haltes - Snack terroir

Privas Centre Ardèche



Crédit : Quai des Haltes - Vue générale 1 (Julie Lesgourgues)

Nos spécialités sont "le terroir sur le pouce" et le "fait maison à base de produits locaux" !

À la carte : plats végétariens, planche de charcuteries et fromages, salades, soupes, en-cas salés faits maison, pâtisseries, glaces et boissons locales...

Infos pratiques

Catégorie : Restaurants

Description

"Le Quai des Haltes" est un lieu situé en pleine nature, un lieu tellement authentique que chaque halte est un moment suspendu à vivre et à partager.

Chez nous, vous grignotez "le terroir sur le pouce" :

- Vous dégustez les produits locaux, artisanaux et de saison, sur notre terrasse ombragée, dans notre jardin ou encore dans les petites salles de l'ancienne gare entièrement réhabilitée !
- Vous pouvez aussi emporter, dans vos sacs à dos et sacoches, nos sandwiches, nos grignotes salées (tartines du terroir, cake aux légumes, gaufre à la courgette et au comté...), nos salades, nos soupes, nos pâtisseries...

Vous pouvez aussi réserver votre "pique-nique drive", votre "pique-nique à table", votre petit-déjeuner (servi dans les petites salles de l'ancienne gare dès 8h), vos "repas groupes"... Le sur-mesure, c'est aussi une spécialité de la maison ! Appelez-nous !

Tous nos produits sont soigneusement sélectionnés, et sont à plus de 90 % issus des produits cultivés et/ou transformés en Ardèche (les 10 % restants sont des produits de qualité, régionaux et le plus souvent bios). Tous nos plats et desserts sont faits maison à base de produits locaux et de saison.

Notre clientèle recommande :

- Le moelleux châtaigne/noisette de la cheffe, à déguster toute la saison (quand il en reste !)
- La planche de charcuterie et fromages servie en haute saison (en mai, juillet et août).
- Le "Brunch Dolce Via" servi tous les dimanches en basse saison (en avril, juin, septembre et octobre), sur réservation (3 services : à 11h30, à 13h et à 14h15), sauf le dimanche 25 octobre 2026.

Sur place, plusieurs jeux sont mis à votre disposition pour que vous puissiez agréablement prolonger votre halte : grands jeux en bois, table de air hockey, Mòlkky, palets bretons, boules de pétanque, jeux de cartes, jeux de plateaux...

Bon à savoir :

- Sur place : salon de cafés/thés et petite restauration toute la journée, avec commande et service au comptoir.
- Réservation vivement recommandée, quelque soit la saison, pour le petit-déjeuner, le déjeuner, un "pique-nique drive", un "pique-nique à table", un "Brunch Dolce Via"...
- Attention : tous les dimanches en basse saison (en avril, juin, septembre et octobre), seul le "Brunch Dolce Via" est servi, sur réservation (3 services : à 11h30, à 13h et à 14h15).
- Petit-déjeuner sur réservation (servi dans les petites salles de l'ancienne gare dès 8h),
- Les petites salles de l'ancienne gare sont privatisables pour les groupes et familles (12 à 14 personnes).
- En basse saison (en avril, juin, septembre et octobre), le lieu est entièrement privatisable pour les groupes (à partir de 30 personnes).

Recharge des vélos électriques :

- Si consommation au Quai des Haltes : la recharge est gratuite.
- Si non consommation au Quai des Haltes : 3,50 € la recharge (paiement en espèces ou par chèque).

Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/05 au 28/06/2026 le mercredi, jeudi, vendredi et les week-ends de 10h30 à 17h30. Fermé le lundi et mardi.

Ouverture exceptionnelle le lundi 25/05/2026.

Du 05/07 au 31/08/2026 tous les jours de 10h30 à 17h30.

Du 03/09 au 01/11/2026 le jeudi, vendredi et les week-ends de 10h30 à 17h30. Fermé le lundi, mardi et mercredi.

Fermeture exceptionnelle le 25/10.

Possibilité d'ouvertures supplémentaires les jours de grand beau temps, ou de fermetures ponctuelles par temps de pluie ou de températures inférieures à 16°C - appelez-nous pour vérifier nos conditions d'accueil.

Tarifs:

A la carte : de 6,50 à 21 €.

Durant la haute-saison (en mai, juillet et août) :

- Planche de charcuteries et fromages (pour 2 personnes) : 21 €.
- Quiche et tarte de légumes d'été : 12 €.

Durant la basse saison (en avril, juin, septembre et octobre) :

- Brunch Dolce Via (sur réservation) : 19 € par personne.
- En-cas salé : de 6,50 à 8 € (salade, soupe, tartine chaude, gaufre salée...).

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Virement, Paiement sans contact

Services:

Animaux acceptés, Documentation Touristique, Restauration, Restauration rapide, Paniers Pique-nique, Plats à emporter/Plats cuisinés, Brunch

Fiche mise à jour par Privas Centre Ardèche Tourisme le 31/03/2026

Contact

137 Rue de la gare de Chalencon (ancienne gare de Chalencon)

Hameau de Pont-de-Chervil

07240 Chalencon

Tél. 09 81 93 76 96 / 06 09 56 47 47

lequaideshaltes@gmail.com

<https://www.quaideshaltes.fr>