

Formules Bistrot A l'ardoise

Uniquement les midis du lundi au vendredi
(Sauf jours fériés)

Entrée bistrot, plat bistrot
et dessert bistrot

25€

Plat bistrot

15€

Entrée et plat bistrot
OU
Plat et dessert bistrot

20€

A partager

- **Crevettes croustillantes, sauce aigre douce** (6 pièces.) 11,00€
- **Planche de quatre charcuteries italiennes et ses condiments** (2 pers.) 20,00€
- **Le saucisson sec artisanal partager** (env. 150 gr) 7,50€
- **Planche de Fromage affinés par nos soins** (2 pers.) 20,00€
- **Trio de tapenades du moment, pita** 11,00€



Nos entrées

- **Œuf mimosa, mayonnaise légère aux herbes fraîches** 10,00€
- **Œuf parfait bisque légère et condiment chorizo** 14,00€
- **Gaspacho de tomates cœur de bœuf, espuma mozzarella burrata et roquette** 12,00€
- **Salade végétarienne** 14,00€
Quinoa, feta, pomelos, carottes, betterave Chioggia, olives noires et graines de courge
- **Salade sucrine à la Caesar** 14,00€
Salade verte, crudités croquantes, filets de poulet panés, copeaux parmesan, sauce César aux anchois.
- **Salade de Bœuf Thai** 15,00€
Salade verte, bœuf mariné à la thaï, cacahuètes, tomates cerises, crudités croquantes
- **Salade de courgette trompette, vinaigrette au citron amer** 14,00€
Courgettes, raisin de Corinthe, rouelles d'oignon rouge, pignons grillés, pétales de tomates confites
- **Crevettes croustillantes, sauce aigre douce** (6 pièces.) 11,00€
- **Thon snacké à la plancha, pomme Granny et céleri** 15,00€
Mayonnaise au basilic
- **Planche de quatre charcuteries italiennes et ses condiments** (2 pers.) 20,00€
- **Carpaccio de bœuf** 14,00€
Copeaux de parmesan, salade, capres, pesto

En cas d'intolérance ou d'allergies, merci de nous en informer

La liste des allergènes est disponible sur demande. Prix net en euros, services compris



Nos plats

- **Risotto d'asperges, petits pois et fromage de chèvre frais du Murier** 25,00€
- **Poitrine de porc français, cuite basse température, laquée au miel** 24,00€
sur Wok de légumes
- **Suprême de volaille fermière, crème aux morilles** 26,00€
- **Filet de truite aux amandes, beurre aux aromates** 27,00€
- **Supion grillés à la plancha, persillade et coulis de tomates** 24,00€
- **Salades proposées en entrée, servis en plat** 20,00€
- **Assiette mix grill de 3 viandes marinées** 27,00€
Frites fraîches maison, salade verte
- **Tartare de Bœuf Savoyard au couteau** 24,00€
Bœuf Charolais coupé au couteau 180 g, reblochon, oignons, avec ou sans lard grillé, frites fraîches maison, salade verte
- **Entrecôte grillée à la plancha (280 g UE)** 26,00€
Sauce du moment, frites fraîches maison ou légumes de saison et salade verte
- **Burger du château** 21,00€
Bun, steak haché VBF (180g), tome de Savoie, poitrine grillée, tomates confites, confit d'oignon rouge, frites fraîches maison et salade verte
- **Burger Végétal** 20,00€
Bun, steak végétal, tome de Savoie, tomates confites, confit d'oignon rouge, frites fraîches maison et salade verte

Nos accompagnements varient au gré du marché et des saisons selon l'inspiration de notre chef pour garantir fraîcheur et saveurs.

Sauces : poivre vert, échalotes confites, au bleu

*En cas d'intolérance ou d'allergies, merci de nous en informer. La liste des allergènes est disponible sur demande.
Prix net en euros, services compris*



Restaurant des Arènes

Menu Signature

Salade au choix

A choisir parmi nos entrées

Suprême de volaille fermière, Crème aux morilles

Tarte tatin façon du château

36€
(Hors boissons)

Menu Végétarien

(Variante végan disponible sur demande)

Salade végétarienne

Quinoa, feta, pomelos, carottes, betterave
Chioggia, olives noires et graines de courge

Burger Végétal

Bun, steak végétal, tome de Savoie, tomates
confites, confit d'oignon rouge, frites fraîches
maison et salade verte

Pavlova aux fruits de saison

36 €
(Hors boissons)

Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans

Filet frais de poulet pané maison

Frites fraîches ou légumes du moment

Petit pot glacé du Château ou gaufre au Nutella

Un sirop au choix

14,00 €

En cas d'intolérance ou d'allergies, merci de nous en informer. La liste des allergènes est disponible sur demande. Prix net en euros, services compris



Château des Arènes
RESTAURANT • SÉMINAIRE • CHAMBRES D'HÔTES

Menu des Arènes

Œuf parfait bisque légère et condiment chorizo

OU

Gaspacho de tomates cœur de bœuf, espuma mozzarella burrata et roquette

OU

Thon snacké à la plancha, pomme Granny et céleri

Poitrine de porc français, cuite basse température, laquée au miel sur

Wok de légumes

OU

Filet de truite aux amandes, beurre aux aromates

OU

Assiette mix grill de 3 viandes marinées

Soufflé Glacé grand Marnier

OU

Foret noire revisitée, ganache chocolat et cerise Amarena

OU

Trilogie de fromages régionaux (MOF) affinés par nos soins

46 €

(Hors boissons)

En cas d'intolérance ou d'allergies, merci de nous en informer

La liste des allergènes est disponible sur demande. Prix net en euros, services compris



Fromages et douceurs

- **Tarte tatin façon du château** 9,00€
- **Pavlova aux fruits de saison** 9,00€
- **Soufflé Glacé grand Marnier** 9,00€
 - **Forêt noire revisitée, ganache chocolat et cerise Amarena** 9,00€
- **Crème brûlée flambée et éclats de caramel** 9,00€
- **Trilogie de fromages régionaux (MOF) affinés par nos soins** 7,00€
- **Faiselle de fromage frais et douceur de votre choix** 6,00€
A la crème, au miel pleines fleurs, au coulis de fruits de saison
- **Café douceur** 3,50€
Un expresso, 1 gourmandise du moment
- **Expresso gourmand** 8,50€
Un expresso, 4 gourmandises du moment
- **Thé ou Infusion gourmand** 9,50€
Thé ou infusion, 4 gourmandises du moment
- **Chartreuse gourmande ou Irish coffee** 12,00€
4cl de Liqueur
4 gourmandises du moment

*En cas d'intolérance ou d'allergies, merci de nous en informer
La liste des allergènes est disponible sur demande. Prix net en euros, services compris*

Plaisirs glacés

- **Chocolat/Café Liégeois** 9,00€
2 boules Chocolat ou Café, 1 boule Vanille, chocolat ou expresso, crème fouettée
- **Dame Blanche** 9,00€
3 boules Vanille, chocolat et crème fouettée
- **Coupe Tutti Frutti** 10,00€
1 boule Citron, 1 boule Mangue, 1 boule Fraise, Fruits frais du moment et crème fouettée
- **Chartreuse en Flamme** 12,00€
3 boules Chartreuse, Chartreuse verte, crème fouettée
- **Coupe Colonel** 12,00€
3 boules Citron, Vodka
- **Coupe Pirate** 12,00€
2 boules Rhum-Raisin, 1 boule Caramel-Beurre Salé, Rhum, crème fouettée

Vanille
Chocolat
Café
Chartreuse
Caramel Beurre Salé
Rhum Raisin

Citron Vert
Framboise
Fraise
Mangue
Cassis
Abricot

1 boule : 3€
2 boules : 5€
3 boules : 7€

*En cas d'intolérance ou d'allergies, merci de nous en informer
La liste des allergènes est disponible sur demande. Prix net en euros, services compris*

NOUVEAUTÉ

LES PLANCHES DINATOIRE DES ARÈNES

La formule que vous attendiez

Les jeudis et vendredis soir de novembre à avril

Venez-vous réconforter dans l'intimité de nos salles voûtées et savourez un moment cocooning avec nos planches de

Charcuteries locales

Fromages locaux

Douceurs sucrées

Un bon verre de vin du moment (15cl)

Une boisson chaude

Tarif : 25€ TTC/personne

Réservations conseillées au 04 76 24 22 86

*En cas d'intolérance ou d'allergies, merci de nous en informer
La liste des allergènes est disponible sur demande. Prix net en euros, services compris.*

