

## 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

- **Crevette croustillantes, sauce aigres douce** (6 pièces.) 11,00€
- **Planche de quatre charcuteries italiennes et ses condiments** (2 pers.) 20,00€
- **Planche de Fromage affinés par nos soins** (2 pers.) 20,00€
- **Os à moelle, sauce verte aux herbes, croutons** (cuisson 10mn.) 10,00€



## Nos entrées

- **Velouté de butternut, châtaignes glacées au miel bio du murier** 13,00€
- **Œuf parfait aux morilles, copeaux de foie gras et crème de conté** 14,00€
- **Gravelax de saumon, crème citronnée** 14,00€
- **Salade du château au chèvre frais, fermier** 12,00€  
Fromage de chèvre, lard grillé, noix, tomates confites
- **Tartine de Shiitake à la crème de mozzarella** 12,00€  
**Sauge et thym** (plat végétarien)
- **Gratin de Raviole du Dauphiné** 15,00€  
Au choix : St Marcelin ou saumon ou copeaux de foie gras
- **Gratin de Raviole nature du Dauphiné** 12,00€
- **Crevette croustillantes, sauce aigres douce** (6 pièces.) 11,00€
- **Planche de quatre charcuteries italiennes et ses condiments** (2 pers.) 20,00€
- **Planche de Fromage affinés par nos soins** (2 pers.) 20,00€
- **Os à moelle, sauce verte aux herbes, croutons** (cuisson 10mn.) 10,00€

*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*



## Nos plats

- **Fondant de veau cuisson lente, jus de cèpes** 26,00€  
Garniture du moment
- **Souris d'agneau confite, sauce romarin** 27,00€  
Écrasé de pommes de terre vitelotte, légumes de saisons glacés
- **Carré de cochon snacké, sauce Chimichurri** 24,00€  
Écrasé de pommes de terre vitelotte, légumes de saisons glacés
- **Retour de pêche du moment à la bisque de homard** 24,00€  
Mousseline de panais au piment d'Espelette
- **Gravelax de saumon, crème citronnée** 20,00€  
Salade verte, frites fraîches maison
- **Salade du château au chèvre fermier** 18,00€  
Fromage de chèvre, lard grillé, noix, tomates confites
- **Tatara de Bœuf Charolais VBF au couteau** 24,00€  
A préparer par vos soins, condiments, frites fraîches maison, salade verte
- **Gratin de Raviole du Dauphiné, salade verte** 20,00€  
Au choix : St Marcelin ou saumon ou copeaux de foie gras
- **Gratin de Raviole nature du Dauphiné, salade verte** 18,00€
- **Entrecôte grillée à la plancha (280 g UE)** 26,00€  
Sauce du moment, frites fraîches maison ou légumes de saison et salade verte
- **Burger Black Bun Pepper** 20,50€  
Black Bun Pepper, steak haché VBF (180g), tomates confites, confit d'oignon rouge, frites fraîches maison ou légumes de saison et salade verte
- **Assiette végétale du moment** 18,00€  
Mousseline de panais, légumes de saisons glacés, féculent 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*

# Restaurant des Arènes

## Menu Signature

### Salade du château au chèvre fermier

Fromage de chèvre, lard grillé, noix, tomates confites

\*\*\*

### Carré de cochon snacké, sauce Chimichurri

Écrasé de pommes de terre vitelotte, légumes de saisons glacés

\*\*\*

### Dôme Mont Blanc

Crème de Marron

36€

(Hors boissons)

## Menu Végétarien

(Variante végan disponible sur demande)

### Tartine de Shiitake à la crème de mozzarella

Sauge et thym

\*\*\*

### Assiette végétale du moment

Mousseline de panais, légumes de saisons glacés, féculents du moment

\*\*\*

### Boule Exotique, meringue coco, mangue

36 €

(Hors boissons)

## Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans

### Filet frais de poulet pané

Garniture du moment

\*\*\*

### Petit pot glacé du Château ou Muffin chocolat, cœur Nutella

\*\*\*

### Un sirop de grenadine

14,00 €



## Menu des Arènes

**Gravelax de saumon, crème citronnée**

OU

**Œuf parfait aux morilles, copeaux de foie gras et crème de conté**

OU

**Velouté de butternut, châtaignes glacées au miel bio du murier**

\*\*\*

**Fondant de veau cuisson lente, jus de cèpes**

Garniture du moment

OU

**Retour de pêche du moment à la bisque de homard**

Mousseline de panais au piment d'Espelette

OU

**Souris d'agneau confite, sauce romarin**

Écrasé de pommes de terre vitelotte, légumes de saisons glacés

\*\*\*

**Omelette Norvégienne maison**

Glace artisanale (vanille, fraise), meringue maison

OU

**Palet au chocolat noir 64%, éclat de noisette**

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

- **Omelette Norvégienne maison** 9,00€  
Glace artisanale (vanille, fraise), meringue maison
- **Palet au chocolat noir 64%, éclat de noisette** 9,00€
- **Boule Exotique, meringue coco, mangue** 9,00€
- **Dôme Mont Blanc** 9,00€  
Crème de Marron
- **Trilogie de fromages régionaux (MOF) affinés par nos soins** 7,00€
- **Faisselle 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** 12,00€  
4cl de Liqueur du Domaine des « Pères Chartreux », verte ou jaune,  
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 chaud ou expresso, crème fouettée maison
- **Dame Blanche** 9,00€  
3 boules Vanille, chocolat chaud et crème fouettée maison
- **Coupe Tutti Frutti** 9,00€  
1 boule Citron, 1 boule Mangue, 1 boule Fraise, Fruits frais du moment et crème fouettée maison
- **Chartreuse en Flamme** 12,00€  
3 boules Chartreuse, Chartreuse verte, crème fouettée maison
- **Coupe Colonel** 12,00€  
3 boules Citron, Vodka
- **Coupe Pirate** 12,00€  
2 boules Rhum-Raisin, 1 boule Caramel-Beurre Salé, Rhum, crème fouettée maison

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.*

