

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.*

