

Restaurant des Arènes

Menu du Jour

A déguster du lundi au vendredi le midi uniquement

<i>Formule complète (entrée+ plat+ dessert)</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Formule entrée + plat ou plat + dessert</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Plat du jour</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Entrée du jour</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Dessert du Jour</i>	<i>6,20 €</i>



Château des Arènes
RESTAURANT • SÉMINAIRE • CHAMBRES D'HÔTES

Tous nos prix sont TTC et service compris

Restaurant des
Arènes

Menu estival

32,30 €

Salade Marcelline

salade, St Marcellin, poitrine fumée, feuilletage



Pièce de bœuf grillée

180 g à la plancha, beurre d'estragon
Garniture du moment



Tiramisu aux fruits de saisons

Menu Enfants

13,00 €

Steak Haché ou Nuggets de poulet garanti sans antibiotique maison
Frites fraîches ou légumes de saison



Glace du moment ou roulé chocolat Nutella



Château des Arènes
RESTAURANT • SÉMINAIRE • CHAMBRES D'HÔTES

Tous nos prix sont TTC et service compris

Restaurant des
Arènes

Menu des Arènes

41,30 €

Salade Océane

OU

Bavarois de courgettes

Sur sablé au parmesan, concassée de tomate

OU

Carpaccio de tomates anciennes, burrata

Sauce pestou

—

Suprême de volaille farci

fermier Label rouge, duxelles de champignons, crème de basilic

OU

Filet de truite pisciculture « Murgat » (Isère)

Crème d'oseille

OU

Croustillant de veau

Sauce champignons

—

Tartelette framboise, crème chiboust

OU

Meringué glacé au café

OU

Feuillantine au chocolat noir, cacao



Château des Arènes
RESTAURANT • SÉMINAIRE • CHAMBRES D'HÔTES

Tous nos prix sont TTC et service compris

Restaurant des
Arènes

Menu Végétarien

33,60 €

Bowl végétarien

Quinoa, avocat, légumes du soleil, oignon rouge

—

Burger végétarien

Pain de boulangerie, steak végétal bio (tomates, basilique), salade, tomate, oignons confis, avec ou sans bleu du Vercors, à la demande, servi avec frites fraîches et salade verte

—

Verrine végan de saison



Château des Arènes
RESTAURANT • SÉMINAIRE • CHAMBRES D'HÔTES

Tous nos prix sont TTC et service compris

Restaurant des Arènes

ENTRÉES

	Entrée	Plat
<ul style="list-style-type: none">• Corole de fond artichaut fond d'artichaut, fromage blanc, fine herbes, échalote, huile d'olive	8,00 €	14,50 €
<ul style="list-style-type: none">• Saumon fumé par nos soins, toasts briochés	13,50 €	19,50 €
<ul style="list-style-type: none">• Bavarois de courgette sur sablé au parmesan, compotée de tomate,	8,00 €	14,50 €
<ul style="list-style-type: none">• Salade César revisitée copeaux de parmesan, tomate, poulet grillé, cacahuètes grillées, sauce césar	9,50 €	16,00 €
<ul style="list-style-type: none">• Salade Marcelline salade verte, feuilleté de St Marcellin, poitrine fumée	12,50 €	16,00 €
<ul style="list-style-type: none">• Salade Océane salade verte, saumon, avocats, tomates, oignons rouge, crevettes, pamplemousse rose	12,50 €	16,00 €
<ul style="list-style-type: none">• Carpaccio tomates anciennes burrata, pistou, glace romarin	9,50 €	16,00 €
<ul style="list-style-type: none">• Veggy Bowl quinoa, tomates, avocats, oignons, légumes du soleil	9,50 €	15,20 €
<ul style="list-style-type: none">• Ravioles de Royans au basilic	7,50 €	9,80 €
<ul style="list-style-type: none">• Ravioles de Royans légumes du soleil	7,50 €	9,80 €
<ul style="list-style-type: none">• Ravioles de Royans au saumon	8,50 €	13,50 €



Restaurant des Arènes

PLATS

- **Croustillant de veau aux aromates, sauce champignons** 22,10 €
- **Pièce de bœuf grillée à la plancha (180 grs), beurre estragon** 19,80 €
- **Tartare de bœuf à préparer par vos soins (180 g)** 18,00 €
frites et salade
- **Côte de bœuf à l'os grillée à la plancha (400 g), sauce champignons** 27,30 €
frites et salade
- **Mi Cuit de saumon grillé à la plancha** 19,00 €
beurre d'estrageon, risotto nature, poêlée de ratatouille
- **Filet de truites pisciculture « Murgat » (Isère)** 22,10 €
- **Suprême de volaille farcie** 19,80 €
fermier, label rouge, duxelles de champignons, crème basilic
- **Ravioles de Royans au basilic** 9,80 €
- **Ravioles de Royans aux légumes du soleil** 9,80 €
- **Ravioles de Royans au saumon fumé maison par nos soins** 13,50 €
- **Burger Grand Classique** 18,50 €
pain de boulangerie, steak haché VFB frais limousin 180g, oignons, bleu du Vercors, tomates, salade verte, sauce cocktail, servi avec frites fraîches et salade verte
- **Burger Fermier** 20,30 €
Pain de boulangerie, filet de poulet croustillant, oignons, salade verte, tomates, bleu du Vercors, sauce cocktail servi avec frites fraîches et salade verte
- **Burger Végétarien** 16,00 €
Pain de boulangerie, steak végétal bio tomates, basilic, salade verte, tomate, oignons. avec ou sans bleu du Vercors, à la demande, servi avec frites fraîches et salade verte

Nos pains à burgers sont fabriqués par la boulangerie le Parfum du Pain à Gières



Château des Arènes
RESTAURANT • SÉMINAIRE • CHAMBRES D'HÔTES

Tous nos prix sont TTC et service compris

DESSERTS

- **Tartelette framboise, chocolat blanc, crème chiboust** 7,90 €
- **Meringué glacé au café** 7,90 €
- **Feuillantine chocolat noir, cacao** 7,90 €
- **Verrine végan de saison** 7,90 €
Crumble végan, chantilly végan, compotée de fruits de saison
- **Tiramisu aux fruits de saison** 7,90 €
- **Profiteroles chartreuse, chocolat chaud, amandes effilées, chanilly** 7,90 €
- **Coupe de glace artisanale « Maison Renzo »** Consultez la carte
- **Assiette de fromages affinés** 7,00 €
Bleu du Vercors – Moelleux de chèvre de la « Ferme du maquis » au Mûrier – Tomme de Savoie
- **Faisselle de fromage frais** 5,50 €
coulis de fruit rouge ou crème ou miel
- **Roulé nutella** 4,50 €
- **Dessert du jour** 6,20 €
- **Café délices (4 mignardises)** 8,20 €
- **Thé/ infusion délices (4 mignardises)** 8,90 €

