

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



# 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>

