

Menu du Jour

À déguster du lundi au vendredi le midi uniquement

Formule complète (entrée + plat + dessert)	22,00 €
Formule entrée + plat ou plat + dessert	19,00 €
Plat du jour	14,00 €
Entrée du jour	6,00 €
Dessert du jour	6,50 €



Restaurant des
Arènes

Menu terroir

33,50 €

Salade Grenobloise

Salades mélangées, aumônière de St Marcellin, lardons, noix du Murier

Cuisse de canard confite, au jus de champignons

Soufflé meringué à l'élixir des pères Chartreux

Menu Enfants

13,00 €

Steak Haché ou Nuggets de poulet fait maison

Frites fraîches maison ou légumes de saison

Une boule de glace vanille ou roulé chocolat Nutella



Château des Arènes
RESTAURANT • SÉMINAIRE • CHAMBRES D'HÔTES

Menu des Arènes

42,30 €

Saumon Fumé par nos soins, toasts briochés

OU

Terrine de faisan aux girolles, confiture d'oignon

OU

Velouté de châtaignes, chips de lard et crème fouettée

Jarret d'agneau façon pot au feu, bouillonade de ravioles aux petits légumes

OU

Saumon de fontaine pisciculture « Murgat » (Isère)

OU

Pavé de cuissot de cerf (150G) à la St Hubert

Oignons grelots et lardons

Fondant au chocolat noir, cœur caramel

OU

Tartelette poires, noisettes aux éclats de chocolat noir

OU

Soufflé meringué à l'élixir des pères Chartreux



Menu Végétarien

33,60 €

Bowl hivernal

Choux rouge, carotte, pois chiche, grenade, vinaigre de noix, huile d'olive et champignons de Paris

Burger végétarien

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

Délice de poire



Nos entrées

	Entrée	Plat
<ul style="list-style-type: none">• Salade Grenobloise Salades mélangées, aumônière de St Marcellin, lardons et noix du Murier	8,00 €	14,50 €
<ul style="list-style-type: none">• Terrine de faisan aux girolles, confiture d'oignon	9,50 €	15,50 €
<ul style="list-style-type: none">• Saumon fumé par nos soins, toasts briochés	14,00 €	20,50 €
<ul style="list-style-type: none">• Velouté de châtaignes, chips de poitrine fumée et crème fouettée	7,30 €	14,50 €
<ul style="list-style-type: none">• Carpaccio de betterave rouge Betterave rouge, crudités, fèves, huile de Sesam, citron	12,50 €	16,00 €
<ul style="list-style-type: none">• Bowl hivernal Choux rouge, carotte, pois chiche, grenade, vinaigre de noix, huile d'olive et champignons de Paris	9,50 €	16,00 €
<ul style="list-style-type: none">• Ravioles de Royans au bouillon, emmental râpé	9,50 €	12,20 €
<ul style="list-style-type: none">• Ravioles de Royans au saumon fumé maison par nos soins	11,00 €	13,50 €
<ul style="list-style-type: none">• Ravioles de Royans au foie gras de canard	11,00€	13,50 €



Nos plats

- **Entrecôte à la plancha (350g) UE, sauce champignons** 19,80 €
Frites fraîches maison et salade verte
- **Jarret d'agneau façon pot au feu, bouillonade de ravioles aux petits légumes** 28,00 €
- **Cuisse de canard confite au jus de champignons** 18,00 €
- **Pavé de cuissot de cerf (150g) à la St Hubert** 18,00 €
Oignons grelots et lardons
- **Saumon de fontaine pisciculture « Murgat » (Isère)** 19,50 €
- **Gratinée de crozet, reblochon de Savoie et charcuteries locales** 15,50 €
Salade verte

Nos ravioles de Royans

- **Ravioles de Royans au bouillon, emmental râpé** 12,20 €
- **Ravioles de Royans, copeaux de foie gras de canard** 13,50 €
- **Ravioles de Royans au saumon fumé maison par nos soins** 13,50 €



Nos burgers

- **Burger Grand Classique** **18,50 €**
Pain de boulangerie, steak haché VFB frais limousin 180g, oignons, Tomme de Savoie, 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, Tomme de Savoie, sauce cocktail servi avec frites fraîches et salade verte

- **Burger Végétarien** **20,30 €**
Pain de boulangerie, steak végétal bio tomates, basilic, salade verte, tomate, oignons, avec ou sans Tomme de Savoie à la demande, servi avec frites fraîches et salade verte

- **Burger Périgourdin** **24,00 €**
Pain de boulangerie, steak haché VFB frais limousin 180g, Tomme de Savoie morceau de foie gras de canard, oignons, tomates, salade verte, sauce cocktail, servi avec frites fraîches et salade verte



Nos fromages et desserts maison

- Assiette de trois fromages locaux affinés 7,00 €
- Faisselle de fromage frais de Royan 6,00 €
Crème ou coulis ou sucres ou miel
- Fondant au chocolat noir, cœur caramel 8,00 €
- Tartelette aux poires, chocolat, noisettes et éclats de chocolat noir 8,00 €
- Soufflé meringué à l'élixir des pères Chartreux 8,00 €
- Délice de poire nappée de chocolat chaud, amandes effilées 8,00 €
- Café ou thé délice (4 mignardises) 9,20 €
- Roulé « Nutella » maison 6,00 €
- Dessert du moment 6,50 €
- Coupe de glace artisanale « Maison Renzo » Consultez la carte

