

## Menu du Jour

À déguster tous les midis du lundi au vendredi  
(sauf jours fériés)

<b>Formule complète (entrée + plat + dessert)</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Formule entrée + plat ou plat + dessert</b>	<b>19,00 €</b>
<b>Plat du jour</b>	<b>14,00 €</b>
<b>Entrée du jour</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Dessert du jour</b>	<b>7,50 €</b>

*Le Château des Arènes où l'atypicité rencontre la convivialité*



Restaurant des  
**Arènes**

## **Menu Terroir**

### **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**

33,50 €

## **Menu Enfants**

Jusqu'à 10 ans

### **Steak Haché ou Nuggets de poulet fait maison**

Frites fraîches maison ou légumes de saison

\*\*\*

### **Une boule de glace vanille ou roulé chocolat Nutella**

13,00 €

*Le Château des Arènes pour vos déjeuners en famille*



Château des Arènes  
RESTAURANT • SÉMINAIRE • CHAMBRES D'HÔTES

Tous nos prix sont TTC et service compris

## Menu des Arènes

**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**

42,30 €

*Le Château des Arènes pour vos repas d'affaires*



## Menu Végétarien

### 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

Poire pochée, chocolat chaud et amandes effilées

33,60 €

*Le Château des Arènes pour vos week-ends en amoureux*



## Nos entrées

	Entrée	Plat
<b>• Salade Grenobloise</b> Salades mélangées, aumônière de St Marcellin, lardons et noix du Murier	8,00 €	14,50 €
<b>• Terrine de faisan aux girolles, confiture d'oignon</b>	9,50 €	15,50 €
<b>• Saumon fumé par nos soins, toasts briochés</b>	14,00 €	20,50 €
<b>• Velouté de châtaignes, chips de poitrine fumée et crème fouettée</b>	7,30 €	14,50 €
<b>• Carpaccio de betterave rouge</b> Betterave rouge, crudités, fèves, huile de Sesam, citron	12,50 €	16,00 €
<b>• Bowl hivernal</b> Choux rouge, carotte, pois chiche, grenade, vinaigre de noix, huile d'olive et champignons de Paris	9,50 €	16,00 €
<b>• Ravioles de Royans au bouillon, emmental râpé</b>	9,50 €	13,50 €
<b>• Ravioles de Royans au saumon fumé maison par nos soins</b>	11,00 €	14,50 €
<b>• Ravioles de Royans au foie gras de canard</b>	11,00€	15,50 €

*Le Château des Arènes pour vos dîners romantiques*



## Nos plats

- **Entrecôte à la plancha (350g) UE, sauce champignons** 24 ,50 €  
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** 13,50 €
- **Ravioles de Royans au saumon fumé maison par nos soins** 14,50 €
- **Ravioles de Royans au foie gras de canard** 15,50 €



## 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<br>Crème ou coulis ou sucres ou miel | 6,00 €             |
| • 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  | 7,50 €             |
| • Coupe de glace artisanale « Maison Renzo »                               | Consultez la carte |

*Si cela vous a plus, dites le à vos amis !*

