

---

## Formules déjeuners

Uniquement les midis du lundi au vendredi  
(sauf jours fériés)

**Entrée bistrot, plat bistrot  
et dessert bistrot**

**22€**

**Plat bistrot**

**13€**

**Entrée et plat bistrot  
OU  
Plat et dessert bistrot**

**19€**

---

## Nos entrées

|   | Entrée        | Plat           |
|---|---------------|----------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Salade César revisitée</b><br/>Filet de poulet pané grillé, salade verte, crudités, cacahuètes, copeaux de parmesan, sauce César</li></ul> | <b>9,00 €</b> | <b>13,50 €</b> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Croustillade de chèvre chaud</b><br/>Salade verte, toast chèvre moelleux du Murier, crudités, lardons</li></ul>                            | <b>9,00 €</b> | <b>13,50 €</b> |

*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*

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

# Restaurant des Arènes

|   |                |                |
|---|----------------|----------------|
| <b>• Thaï Salad</b>   | <b>12,00 €</b> | <b>15,00 €</b> |
| Salade de légumes croquants, nems aux légumes, tofu, vinaigrette thaï, cacahuètes grillées, herbes aromatiques et oignons frits |                |                |
| <b>• Salade Océane</b>  | <b>10,00 €</b> | <b>15,00 €</b> |
| Salade verte, copeaux de saumon gravelax maison, crevettes, avocats, tomates, oignons rouges                                    |                |                |
| <b>• Salade estivale</b>  | <b>11,00 €</b> | <b>20,00 €</b> |
| Melon en lamelles, burrata, jambon supérieur serrano, tomates cerises, concombre  |                |                |
| <b>• Tartelette tiède au St Marcellin</b>   | <b>9,00 €</b>  | <b>13,50€</b>  |
| Lit de salade verte, crudités, oignons frits  |                |                |
| <b>• Carpaccio de bœuf</b>  | <b>10,00 €</b> | <b>15,00 €</b> |
| Salade verte, copeaux de parmesan, câpres   |                |                |
| <b>• Saumon gravelax</b>  | <b>9,00 €</b>  | <b>15,00 €</b> |
| Préparé par nos soins, toasts artisanaux briochés   |                |                |
| <b>• Duo de mousse d'avocat, crevettes, saumon gravelax en éclair</b>   | <b>9,00 €</b>  | <b>13,50€</b>  |
| <b>• Entrée du jour</b>   | <b>6,00 €</b>  |                |

*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

- **Suprême de pintade sauce écrevisses** 20 €
- **Quasi de veau (UE) nappé de douceur au bleu du Vercors** 22 €
- **Noisettes d'échine de porc marinées, sauce BBQ** 16 €
- **Truite saumonée pisciculture « Murgat »** 22 €
- **Tartare de bœuf limousin VBF à préparer par vos soins (180g)** 16 €  
Frites fraîche maison et salade verte, crudités
- **Entrecôte grillée à la plancha (280g UE)** 25 €  
Frites fraîche maison et salade verte, crudités
- **Carpaccio de bœuf** 16 €  
Copeaux de parmesan, câpres, frites fraîche maison et salade verte
- **Brochette d'onglet de bœuf VBF marinée aux herbes** 16 €

*Les accompagnements des plats changent, n'hésitez pas à nous consulter*

*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*

*Le Château des Arènes pour vos déjeuners en famille*

## Nos burgers

- **Burger grand classique** **19,50 €**  
Buns de boulangerie, steak haché limousin VFB 180g,  
Tomme de Savoie, tomates, salade verte, oignons, sauce  
cocktail  
Frites fraîches maison et salade verte
  
- **Burger fermier** **20,30 €**  
Buns de boulangerie, filet de poulet croustillant, salade  
verte, tomates, Tomme de Savoie, oignons, sauce cocktail  
Frites fraîches maison et salade verte
  
- **Burger végétarien** **18,50 €**  
Buns de boulangerie, steak végétal bio tomates, basilic,  
salade verte, tomate, Tomme de Savoie, oignons  
Frites fraîches maison et salade verte

*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*

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

# Restaurant des Arènes

## Menu estival

### Croustillade de chèvre chaud

Salades mélangées, toast chèvre moelleux du Murier (Ferme des Maquis), lardons

\*\*\*

### Noisettes d'échine de porc marinées, sauce BBQ

\*\*\*

### Pavlova aux fruits de saisons

30,50 €

## Menu Enfants

Jusqu'à 10 ans

### Steak Haché ou Nuggets de poulet fait maison

Frites fraîches maison ou légumes de saison

\*\*\*

### Glace du moment ou roulé chocolat Nutella

13,00 €

*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*

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



Château des Arènes  
RESTAURANT • SÉMINAIRE • CHAMBRES D'HÔTES

## Menu des Arènes

**Saumon Gravelax préparé par nos soins, toasts briochés**

OU

**Tartelette tiède au St Marcellin sur lit de salade de saison**

OU

**Carpaccio de bœuf VBF entrée**

Copeaux de parmesan, câpres

\*\*\*

**Suprême de pintade fermière, sauce écrevisses**

OU

**Truite saumonée pisciculture « Murgat » (Isère)**

OU

**Quasi de veau UE nappé de douceur au bleu du Vercors**

\*\*\*

**Tartelette au citron, éclats de citron caviar**

OU

**Profiteroles 3 choux, glace vanille, crème fouettée faite maison**

OU

**Macaron framboise, douceur de crème de pistache, framboises fraîches**

39 €

*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 Végétarien

### Thaï Salad

Salade de légumes croquants, nems aux légumes, tofu, vinaigrette thaï, cacahuètes grillées, herbes aromatiques et oignons frits

\*\*\*

### Burger végétarien

Buns de boulangerie, steak végétal bio (tomates, basilique), salade, tomate, Tomme de Savoie, oignons confits, frites fraîches maison et salade verte

\*\*\*

### Verrine vegan aux pêches

Pêche pochée, crumble vegan, crème fouettée maison vegan

31,60 €

*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 fromages et desserts maison

- **Assiette de fromages affinés** 7 €  
Bleu du Vercors, moelleux de chèvre de la « Ferme du Maquis » au Mûrier, Tomme de Savoie
- **Faisselle de fromage frais** 6 €  
Coulis de fruit rouge ou crème ou miel
- **Profiteroles 3 choux, glace vanille** 8 €  
Crème fouettée faite maison, chocolat chaud
- **Tartelette citron revisitée, éclat de citron caviar** 8 €
- **Macaron framboise, crème de pistache** 8 €
- **Pavlova aux fruits de saison** 8 €
- **Verrine végétan aux pêches** 8 €  
Pêche pochée, crumble vegan, crème fouettée vegan,
- **Roulé « Nutella » maison** 5,50 €
- **Dessert du moment** 7,50 €
- **Affogato** 5 €  
Une boule de glace vanille « Maison Renzo » avec un expresso
- **Expresso délice et ses 4 douceurs** 8,50 €
- **Thé/infusion délices et ses 4 douceurs** 9,50 €
- **Chartreuse gourmande** 12 €  
4cl de Chartreuse verte ou jaune et 4 douceurs

*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*