
Formules déjeuners

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

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

23€

Plat bistrot

13€

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

19€

A partager

- **Planche de saumon fumé par nos soins, toasts briochés** (2 pers.) **18,50€**
- **Planche de charcuteries variées (4) et ses condiments** (2 pers.) **16,50€**

*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



A partager

- **Planche de saumon fumé par nos soins, toasts briochés** (2 pers.) **18,50€**
- **Planche de charcuteries variées (4) et ses condiments** (2 pers.) **16,50€**

Nos entrées

- **Saint Marcellin rôti au miel de châtaigner façon mendiant** **9,00€**
Sur tranches de pain aux céréales, salade verte et fruits secs
- **Salade automnale** **10,00€**
Toast moelleux de chèvre, mâche, champignons de Paris, échalote et raisins
- **Terrine de faisan aux girolles, compotée de butternut confit** **9,00€**
- **Assiette de saumon fumé par nos soins, toasts briochés** **11,00€**
- **Croustillant d'escargots et châtaignes à la crème de parmesan** **11,00€**
- **Bowl hivernal** **9,00€**
Assortiment de crudités du moment, boulettes de lentilles
- **Salade de saucisson chaud et pommes de terre tièdes** **10,00€**
Sauce ravigote (oignons, câpres, cornichons)
- **Cassolette de ravioles de Royans au saumon fumé** **9,50€**
- **Cassolette de ravioles de Royans sauce crémeuse forestière** **9,50€**
- **Cassolette de ravioles de Royans, copeaux de foie gras de canard** **11,00€**
- **Planche de charcuteries variées (4) et ses condiments** **9,00€**

*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.*

Nos plats

- **Filet de canard, sauce crémeuse forestière** 19,00€
Sur nid de tagliatelles et légumes du moment
- **Bavette de bœuf en émincé rôtie aux échalotes** 19,00€
Gratin dauphinois et légumes du moment
- **Filet de Saint Pierre braisé à l'Apremont** 25,00€
Ecrasé de pommes de terre et légumes du moment
- **Le vrai sauté de chevreuil grand veneur** 25,00€
Tagliatelles et légumes du moment
- **Jarret d'agneau en bouillonnade** 28,00€
Sur ravioles aux petits légumes
- **Entrecôte grillée (280 g UE) à la plancha sauce poivre vert** 25,00€
Frites fraîche maison et salade verte
- **Croziflette** 18,00€
Garnie d'une planche de charcuteries variées, salade verte
- **Assiette de saumon fumé par nos soins, toasts briochés** 18,50€
Frites fraîche maison et salade verte
- **Saint Marcellin rôti au miel de châtaigner façon mendiant** 14,00€
Sur tranches de pain aux céréales, salade verte et fruits secs
- **Salade automnale** 14,00€
Toast moelleux de chèvre, mâche, champignons de Paris, échalote et raisins
- **Salade de saucisson chaud et pommes de terre tièdes** 16,00€
Sauce ravigote (oignons, câpres, cornichons)

*Les accompagnements des plats évoluent en fonction du marché, 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*



Nos Ravioles

Accompagnées d'une salade verte

- **Cassolette de ravioles de Royans au saumon fumé** 16,00€
- **Cassolette de ravioles de Royans sauce crémeuse forestière** 16,00€
- **Cassolette de ravioles de Royans, copeaux de foie gras de canard** 18,00€

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** 20,50€
Buns de boulangerie, filet de poulet croustillant, Tomme de Savoie, salade verte, tomates, oignons, sauce cocktail Frites fraîches maison et salade verte
- **Burger Végétarien** 19,00€
Buns de boulangerie, steak végétal bio tomates, basilic, Tomme de Savoie, salade verte, tomate, 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



Menu Automnal

Saint Marcellin rôti au miel de châtaigner façon mendiant

Sur tranches de pain aux céréales, salade verte et fruits secs

Filet de canard, sauce crémeuse forestière

Sur nid de tagliatelles et légumes du moment

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Flambée à la Chartreuse à votre demande

33,00 €

(hors boisson)

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

Un sirop à l'eau

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



Menu des Arènes

Assiette de saumon fumé par nos soins, toasts briochés

OU

Terrine de faisan aux girolles et compotée de butternut confit

OU

Croustillant d'escargots et châtaignes à la crème de parmesan

Jarret d'agneau en bouillonade, ravioles et petits légumes

OU

Filet de Saint Pierre braisé à l'Aprémont, écrasé de pommes de terre et légumes du moment

OU

Le vrai sauté de chevreuil grand veneur, pommes et tagliatelles

Délice au chocolat noir 64% cœur de mandarine

OU

Soufflé glacé à la Chartreuse

OU

Ananas caramélisé au miel et crème glacée coco

41,00 €

(hors boisson)

*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*



Menu Végétarien

Bowl hivernal

Assortiment de crudités du moment, nems de légumes

Burger végétarien

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

Salade de fruits frais et sorbet citron

33,00 €
(hors boisson)

*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*



Fromages et douceurs

- **Assiette de trois fromages affinés régionaux** 7,00€
- **Faisselle fraîche** 6,00€
A la crème, au miel ou au coulis de fruits rouges
- **Crème brûlée à la vanille Bourbon** 8,00€
Flambée à la Chartreuse à votre demande
- **Salade de fruits frais de saison** 8,00€
Avec ou sans sorbet citron
- **Délice au chocolat noir 64% cœur de mandarine** 8,00€
- **Ananas caramélisé au miel et crème glacée coco** 8,00€
- **Profiteroles, glace vanille et coulis de chocolat chaud** 8,00€
- **Roulé « Nutella » maison** 6,00€
- **Soufflé glacé à la Chartreuse** 7,50€
- **Café douceur** 3,50€
Expresso et son chou à la crème maison
- **Affogato** 5,00€
Une boule de glace vanille « Maison Renzo » avec un expresso
- **Expresso délice et ses 4 douceurs** 8,50€
- **Thé/Infusion délice et ses 4 douceurs** 9,50€
- **Chartreuse gourmande** 12,00€
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*

NOUVEAUTÉ

LES PLANCHES DINATOIRE DES ARÈNES

La formule que vous attendiez

Les jeudis et vendredis soir de novembre à avril

Venez vous réconforter dans l'intimité de nos salles voûtées et savourez un moment cocooning avec nos planches de

Charcuteries locales

Fromages locaux

Douceurs sucrées

Un bon verre de vin du moment (15cl)

Une boisson chaude

Tarif : 25€ TTC/personne

Réservations conseillées au 04 76 24 22 86

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.

