
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
- **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, nems de légumes
- **Cassolette de ravioles de Royans au saumon fumé** **9,50€**
- **Cassolette de ravioles de Royans sauce crémeuse forestière** **9,50€**

*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 pour vos repas en amoureux

Nos plats

- **Demi-magret de canard, sauce crémeuse forestière** 19,00€
Gratin dauphinois 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€
Riz noir et fondue de poireaux
- **Pavé de quasi de veau, jus au thym corsé** 25,00€
Gratin dauphinois et légumes du moment
- **Entrecôte grillée (280 g UE) à la plancha sauce poivre vert** 25,00€
Frites fraîches maison et salade verte
- **Burger Grand Classique** 19,50€
Buns de boulangerie, steak haché limousin VFB 180g, Tomme de Savoie, tomates, salade verte, oignons, sauce cocktail accompagné de frites fraîches maison et salade verte
- **Assiette végétale** 17,00€
Steak végétal bio et légumes du moment
- **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
- **Cassolette de ravioles de Royans au saumon fumé** 16,00€
- **Cassolette de ravioles de Royans sauce crémeuse forestière** 16,00€

*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.*

Menu Automnal

Saint Marcellin rôti au miel de châtaigner façon mendiant

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

Demi-magret de canard, sauce crémeuse forestière

Gratin dauphinois et légumes du moment

Soufflé glacé à la Chartreuse

33,00 €

(Hors boisson)

Menu Enfants

Jusqu'à 10 ans

Nuggets de poulet faits maison

Frites fraîches maison ou légumes du moment

Glace du moment ou Muffin cœur « 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
Croustillant d'escargots et châtaignes à la crème de parmesan

Filet de Saint Pierre braisé à l'Apremont, riz noir et fondue de poireaux
OU
Pavé de quasi de veau, jus au thym corsé, gratin dauphinois et légumes du moment

Mille-feuille mousse de pommes, caramel beurre salé
OU
Dôme mousse framboise, croquant pistache
OU
Tarte aux citron meringuée revisitée

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*

Le Château des Arènes pour vos repas en famille

Menu Végétarien

Bowl hivernal

Assortiment de crudités du moment, nems de légumes

Assiette végétale

Steak végétal bio et légumes du moment

Aumonière aux pommes, caramel beurre salé

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€
- **Faiselle de fromage frais** 6,00€
A la crème, au miel ou au coulis de fruits rouges
- **Dôme mousse framboise, croquant pistache** 8,00€
- **Aumonière aux pommes, caramel beurre salé** 8,00€
- **Tarte au citron meringuée revisitée** 8,00€
- **Muffin cœur « Nutella » maison** 6,00€
- **Millefeuille pommes et caramel beurre salé** 8,00€
- **Café douceur** 3,50€
Un expresso, une douceur sucrée du moment
- **Expresso délice** 8,50€
Quatre douceurs sucrées du moment
- **Thé ou Infusion délice** 9,50€
Quatre douceurs sucrées du moment
- **Chartreuse gourmande** 12,00€
4cl de Chartreuse verte ou jaune et quatre 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.*

