

## Formules Bistrot A l'ardoise

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

Entrée bistrot, plat bistrot  
et dessert bistrot

25€

Plat bistrot

15€

Entrée et plat bistrot  
OU  
Plat et dessert bistrot

20€

## A partager

- **Crevettes croustillantes, sauce aigre douce** (6 pièces.) 11,00€
- **Planche de quatre charcuteries italiennes et ses condiments** (2 pers.) 20,00€
- **Le saucisson sec artisanal partager** (env. 150 gr) 7,50€
- **Planche de Fromage affinés par nos soins** (2 pers.) 20,00€
- **Trio de tapenades du moment, pita** 11,00€



## Nos entrées

- **Œuf mimosa, mayonnaise légère aux herbes fraîches** 10,00€
- **Œuf parfait bisque légère et condiment chorizo** 14,00€
- **Gaspacho de tomates cœur de bœuf, espuma mozzarella burrata et roquette** 12,00€
- **Salade végétarienne** 14,00€  
Quinoa, feta, pomelos, carottes, betterave Chioggia, olives noires et graines de courge
- **Salade sucrine à la Caesar** 14,00€  
Salade verte, crudités croquantes, filets de poulet panés, copeaux parmesan, sauce César aux anchois.
- **Salade de Bœuf Thai** 15,00€  
Salade verte, bœuf mariné à la thaï, cacahuètes, tomates cerises, crudités croquantes
- **Salade de courgette trompette, vinaigrette au citron amer** 14,00€  
Courgettes, raisin de Corinthe, rouelles d'oignon rouge, pignons grillés, pétales de tomates confites
- **Crevettes croustillantes, sauce aigre douce** (6 pièces.) 11,00€
- **Thon snacké à la plancha, pomme Granny et céleri** 15,00€  
Mayonnaise au basilic
- **Planche de quatre charcuteries italiennes et ses condiments** (2 pers.) 20,00€
- **Carpaccio de bœuf** 14,00€  
Copeaux de parmesan, salade, capres, pesto

*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

- **Risotto d'asperges, petits pois et fromage de chèvre frais du Murier** 25,00€
- **Poitrine de porc français, cuite basse température, laquée au miel sur Wok de légumes** 24,00€
- **Suprême de volaille fermière, crème aux morilles** 26,00€
- **Filet de truite aux amandes, beurre aux aromates** 27,00€
- **Supion grillés à la plancha, persillade et coulis de tomates** 24,00€
- **Salades proposées en entrée, servis en plat** 20,00€
- **Assiette mix grill de 3 viandes marinées** 27,00€  
Frites fraîches maison, salade verte
- **Tartare de Bœuf Savoyard au couteau** 24,00€  
Bœuf Charolais coupé au couteau 180 g, reblochon, oignons, avec ou sans lard grillé, frites fraîches maison, salade verte
- **Entrecôte grillée à la plancha (280 g UE)** 26,00€  
Sauce du moment, frites fraîches maison ou légumes de saison et salade verte
- **Burger du château** 21,00€  
Bun, steak haché VBF (180g), tome de Savoie, poitrine grillée, tomates confites, confit d'oignon rouge, frites fraîches maison et salade verte
- **Burger Végétal** 20,00€  
Bun, steak végétal, tome de Savoie, tomates confites, confit d'oignon rouge, frites fraîches maison et salade verte

Nos accompagnements varient au gré du marché et des saisons selon l'inspiration de notre chef pour garantir fraîcheur et saveurs.

Sauces : poivre vert, échalotes confites, au bleu

*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 Signature

### Salade au choix

A choisir parmi nos entrées

\*\*\*

### Suprême de volaille fermière, Crème aux morilles

\*\*\*

### Tarte tatin façon du château

36€  
(Hors boissons)

## Menu Végétarien

(Variante végan disponible sur demande)

### Salade végétarienne

Quinoa, feta, pomelos, carottes, betterave  
Chioggia, olives noires et graines de courge

\*\*\*

### Burger Végétal

Bun, steak végétal, tome de Savoie, tomates  
confites, confit d'oignon rouge, frites fraîches  
maison et salade verte

\*\*\*

### Pavlova aux fruits de saison

36 €  
(Hors boissons)

## Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans

### Filet frais de poulet pané maison

Frites fraîches ou légumes du moment

\*\*\*

### Petit pot glacé du Château ou gaufre au Nutella

\*\*\*

### Un sirop au choix

14,00 €

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



## Menu des Arènes

**Œuf parfait bisque légère et condiment chorizo**

OU

**Gaspacho de tomates cœur de bœuf, espuma mozzarella burrata et roquette**

OU

**Thon snacké à la plancha, pomme Granny et céleri**

\*\*\*

**Poitrine de porc français, cuite basse température, laquée au miel sur**

**Wok de légumes**

OU

**Filet de truite aux amandes, beurre aux aromates**

OU

**Assiette mix grill de 3 viandes marinées**

\*\*\*

**Soufflé Glacé grand Marnier**

OU

**Foret noire revisitée, ganache chocolat et cerise Amarena**

OU

**Trilogie de fromages régionaux (MOF) affinés par nos soins**

46 €

*(Hors boissons)*

*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

- **Tarte tatin façon du château** 9,00€
  
- **Pavlova aux fruits de saison** 9,00€
  
- **Soufflé Glacé grand Marnier** 9,00€
  - **Forêt noire revisitée, ganache chocolat et cerise Amarena** 9,00€
  
- **Crème brûlée flambée et éclats de caramel** 9,00€
  
- **Trilogie de fromages régionaux (MOF) affinés par nos soins** 7,00€
  
- **Faiselle de fromage frais et douceur de votre choix** 6,00€  
A la crème, au miel pleines fleurs, au coulis de fruits de saison
  
- **Café douceur** 3,50€  
Un expresso, 1 gourmandise du moment
  
- **Expresso gourmand** 8,50€  
Un expresso, 4 gourmandises du moment
  
- **Thé ou Infusion gourmand** 9,50€  
Thé ou infusion, 4 gourmandises du moment
  
- **Chartreuse gourmande ou Irish coffee** 12,00€  
4cl de Liqueur  
4 gourmandises du moment

*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*

## Plaisirs glacés

- **Chocolat/Café Liégeois** 9,00€  
2 boules Chocolat ou Café, 1 boule Vanille, chocolat ou expresso, crème fouettée
- **Dame Blanche** 9,00€  
3 boules Vanille, chocolat et crème fouettée
- **Coupe Tutti Frutti** 10,00€  
1 boule Citron, 1 boule Mangue, 1 boule Fraise, Fruits frais du moment et crème fouettée
- **Chartreuse en Flamme** 12,00€  
3 boules Chartreuse, Chartreuse verte, crème fouettée
- **Coupe Colonel** 12,00€  
3 boules Citron, Vodka
- **Coupe Pirate** 12,00€  
2 boules Rhum-Raisin, 1 boule Caramel-Beurre Salé, Rhum, crème fouettée

Vanille  
Chocolat  
Café  
Chartreuse  
Caramel Beurre Salé  
Rhum Raisin

Citron Vert  
Framboise  
Fraise  
Mangue  
Cassis  
Abricot

**1 boule : 3€**  
**2 boules : 5€**  
**3 boules : 7€**

*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.*

