



*Midi en Brasserie*

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
(élèves en stage)

*Midi en Brasserie*

**Menu Bretagne à 11,90 €**  
(verre de vin et café compris)  
Salade de camembert chaud et andouille de  
Guéméné / Goujonnettes de merlan,  
sauce tartare ;  
Morue à la Bretoise / Brochette de poulet et  
boudin noir, sauce vallée d'Auge ;  
Savarin belle-fruitière

*Midi en Brasserie*

Formule entrée plat dessert café : 9,90€ \*  
Entrée à la carte : 4,9€ / Plat à la carte : 5,5€ / dessert à la  
carte : 2,5€ / Les portions sont limitées en nombre

**Les Brasseries Bocuse**

Pâté en croûte Lyonnais\* / Oeuf parfait aux  
champignons, chicons grillés au lard ;  
Suprême de volaille Georges Blanc\* / Quenelles de  
brochet aux écrevisses, sauce Nantua Fernand  
Point / Canard grillé à la Roannaise ;  
Dessert du jour\*

*Midi en Brasserie*

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
(élèves en stage)

*Midi au Gastronomique*

**Menu Bretagne**  
Petite salade fraîcheur pickles de Mignon de porc  
confit et andouille de Guéméné ;  
Noix de Saint-Jacques de la baie de Quiberon sur  
une purée d'oignons à la Granny Smith,  
croustillant de crevette ;  
Dos de bar en écrin de champignons, brochette  
Romanesco, coulis d'araignée de mer (servi à  
l'anglaise), vinaigrette tiède aux fruits secs ;  
Sablé breton pommes caramel beurre salé, crème  
légère à la vanille, tuile chocolat & Crème brûlée  
au chouchen

*Midi au Gastronomique*

**Buffet Terre et Mer à 14.50 €**  
(un verre de vin et café compris)  
**Entrées :** Taboulé de quinoa aux agrumes et crevettes  
roses, Salade de lentilles vertes vinaigrette aux  
coquillages, Crudités, Saumon fumé ou mariné à trancher  
en salle, blinis et crème acidulée ;  
**Le plat :** Marmite du pêcheur au pommeau, Pomme de  
terre juste écrasée et ragoût de coquillages ;  
Fromages de nos terroirs ;  
**Desserts :** Verrine forêt noire, opéra fruits rouges, verrine  
riz au lait, compotée d'ananas et gelée d'agrumes,  
macaron citron et choco-passion, mini Paris-Brest

*En Soirée*

**Au diapason des grands chefs**  
Menu à 27.90 € (hors boisson)  
Maki de Légumes au Jambon de Pays,  
par Eric Frechon ;  
Les Saint-Jacques et les Asperges, par Eric Pras ;  
La Volaille de Bresse, la Morille et le Vin Jaune, par  
Georges Blanc ;  
Koktail Smoothie Pomme Ananas,  
par Christophe Michalak ;  
Le chou par les trois Philippe, par Philippe  
Conticini, Philippe Andrieu et Philippe Uracca

*Midi au Gastronomique*

Mise en bouche ;  
Nage de volaille basse température au soja,  
quenelle de bleu d'Auvergne, tomates confites,  
éclats de noisettes et salade de légumes  
croquants ;  
Le suprême poché et rôti dans un consommé au  
poivre, l'effiloché de cuisses sous une crème légère  
de pomme de terre au jambon d'Auvergne ;  
Entremets "Soleil des Tropiques"

*Midi au Gastronomique*

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
(élèves en stage)

*En Soirée*

Restaurant fermé  
exceptionnellement à la clientèle  
individuelle  
(banquet)

*En Soirée*

Mise en bouche ;  
Le chou-fleur crémeux, fumé et pickles, Cône de  
volaille au vinaigre de cidre safrané,  
Herbes et feuilles du moment, Crème glacée à la  
moutarde de Charroux ;  
Suprême de volaille confit au beurre d'ail,  
Asperges vertes et daikon ;  
Vacherin Framboises – Estragon, Sorbet Estragon ;  
Mignardises

*Nos restaurants*

**Notre Brasserie midi :**  
Accueil des clients entre 12h15 et 12h30.  
La réservation n'est pas obligatoire, mais  
fortement conseillée.

**Notre Restaurant Gastronomique le midi :**  
Accueil des clients entre 12h15 et 12h30.  
Réservation nécessaire (sauf indication  
contraire, menu fixe à 18,90 €, avec  
assortiment de fromages, pâtisserie du  
jour, hors boissons).

**Notre Restaurant Gastronomique le soir :**  
Accueil des clients entre 19h30 et 19h45.  
Réservation nécessaire (sauf indication  
contraire, menu fixe à 27,90 €, avec  
assortiment de fromages, pâtisserie du  
jour, hors boissons).

**Règlement en espèces, chèque ou CB.**

**Ce document est distribué à titre d'information.**

Les menus définitifs, ainsi que les tarifs, peuvent varier en fonction des  
arrivages de marchandises et des contraintes pédagogiques.

Réservations en ligne 24h/24h. Standard téléphonique ouvert du lundi au vendredi, en  
période scolaire, de 11h à 14h (mercredi jusqu'à 13h).

Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités (mises à jour  
quotidiennement) sont disponibles sur notre calendrier en ligne à l'adresse suivante :  
**<http://menus.lyceedechamalières.fr>**



*Midi en Brasserie*

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
(élèves en stage)

*Midi en Brasserie*

**Menu Bretagne à 11,90 €**  
(verre de vin et café compris)

Salade de camembert chaud et andouille de  
Guéméné / Goujonnettes de merlan, sauce tartare ;  
Morue à la Bretoise / Brochette de poulet et  
boudin noir, sauce Vallée d'Auge / Tripes à la mode  
de Caen ;  
Tarte crumble, pomme-caramel

*Midi en Brasserie*

Formule entrée plat dessert café : 9,90€ \*  
Entrée à la carte : 4,9€ / Plat à la carte : 5,5€ / dessert à la  
carte : 2,5€ / Les portions sont limitées en nombre

**La Brasserie Bofinger**

Soupe de moules au Riesling\* / Mousseline de grenouilles  
au cresson et Gewurztraminer ;  
Choucroute paysanne\* / Choucroute de poissons de  
rivière au Pinot noir d'Alsace / Epaulé de porc grillée,  
Pommes Châteaueu ;  
Dessert du jour\*

*Midi en Brasserie*

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
(élèves en stage)

*Midi au Gastronomique*

**Les beaux jours arrivent, partons visiter la  
Provence et la côte d'Azur !**

Minestrone froide de légumes du soleil croquants et  
rillettes au deux saumons au citron vert, salade  
d'herbes, dentelle au parmesan ;  
Filet de rouget à la fleur de thym, infusion de  
langoustines, risotto moelleux au pesto et tomates  
confites ;  
Fromages de chèvre ;  
Assiette gourmande autour des fraises

*Midi au Gastronomique*

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
(séance pédagogique)

*En Soirée*

**Menu Asie**

Tataki de thon, Gambas marinée, Maki ;  
Bol de printemps, Saumon mariné,  
riz thai vinaigré et avocat ;  
Sauté de boeuf laqué au soja,  
légumes d'Asie et nouilles chinoise ;  
Tartelette yuzu pécan, Sorbet yuzu

*Midi au Gastronomique*

Mise en bouche ;  
Royale et crème d'asperges blanches, sautées et  
croustillant de morilles, jaune d'œuf Bio de chez  
Léa fumé au romarin ;  
Le filet de volaille en Biscayenne de légumes,  
sablé au citron confit, au sel et basilic ;  
Entremets framboise - citron vert

*Midi au Gastronomique*

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
(élèves en stage)

*En Soirée*

**Menu de la Mer**

Buffet de fruits de mer ;  
Dos de cabillaud, émulsion à la noisette,  
purée de chou-fleur et  
galette de sarrasin en turban ;  
Tarte pomme en feuillettes au gingembre sur un  
sablé Breton, glace au caramel beurre salé

*En Soirée*

Mise en bouche ;  
Mouillette croustillante de ris de veau et escargots,  
Gargouillou de légumes et écume de pesto ;  
Râble de lapin en deux cuissons sauté et rôti en  
croûte de foin ;  
Dans l'idée d'un tiramisu aux fruits rouges et  
amaretto, panetone aux fruits secs et citron confit,  
glace aux fruits rouges et cardamome ;  
Mignardises

*Nos restaurants*

**Notre Brasserie midi :**

Accueil des clients entre 12h15 et 12h30.  
La réservation n'est pas obligatoire, mais  
fortement conseillée.

**Notre Restaurant Gastronomique le midi :**

Accueil des clients entre 12h15 et 12h30.  
Réservation nécessaire (sauf indication  
contraire, menu fixe à 18,90 €, avec  
assortiment de fromages, pâtisserie du  
jour, hors boissons).

**Notre Restaurant Gastronomique le soir :**

Accueil des clients entre 19h30 et 19h45.  
Réservation nécessaire (sauf indication  
contraire, menu fixe à 27,90 €, avec  
assortiment de fromages, pâtisserie du  
jour, hors boissons).

**Règlement en espèces, chèque ou CB.**

**Ce document est distribué à titre d'information.**

Les menus définitifs, ainsi que les tarifs, peuvent varier en fonction des  
arrivages de marchandises et des contraintes pédagogiques.

Réservations en ligne 24h/24h. Standard téléphonique ouvert du lundi au vendredi, en  
période scolaire, de 11h à 14h (mercredi jusqu'à 13h).

Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités (mises à jour  
quotidiennement) sont disponibles sur notre calendrier en ligne à l'adresse suivante :

**<http://menus.lyceedechamalieres.fr>**

