

# Prévisions de menus

Semaine 41

Du 7 au 11 octobre 2019

# Lycée de Chamalières

41

lundi 7

## Midi en Brasserie

Menu à 11,90 €

(verre de vin et café inclus)

Mise en bouche : Croûton au cantal et lard fumé ; Filet de sandre en croûte de Lavori ; Truffade et jambon d'Auvergne, Salade ; Cornet de Murat, pommes caramélisées, fruits rouges et sorbet

mardi 8

## Midi en Brasserie

Menu à 11,90 € (verre de vin et café inclus)

### Région Auvergne-Rhône-Alpes

Salade tiède de lentilles vertes du Puy, saucisson de Lyon tiède, œuf mimosa au Beaufort / Tarte comme une "vercoulaine", mesclun à l'huile de noix ; Suprême de volaille farci au Saint Nectaire et jambon d'Auvergne, sauce au Birlou, Pommes Duchesse au Cantal, petits pois à la Française, bâtonnets de carottes et navets glacés ; Charlotte aux poires

mercredi 9

## Midi en Brasserie

### Brasserie l'Ambassade d'Auvergne

À la carte avec formule du jour (\*)

Gougères au lard et st Nectaire\* / Profiteroles d'Escargot jus d'herbes et persil racine / Croquants de pieds de cochon champignons et noisettes ; Filet mignon de porc grillé à la moutarde de Charroux\* / Choux farci au Saumon jus de crustacé / Carré de porc en croûte de cépes ; Dessert du jour

jeudi 10

## 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

Salade de fruits et Crevettes marinées / Fraîcheur d'avocat & agrumes / Soupe de melon rafraîchi, huile d'olive & basilic\* ; Brochette de volaille marinée façon Thaï / Filet de truite sauté aux champignons . Longe de porc farcie, jus de rôti & ratatouille\* Tarte amandine aux abricots

vendredi 11

## Midi au Gastronomique

### l'Espagne à votre table

Poêlée de chipirons et coquillages piperade à l'espagnole, crème d'étrilles à la cardamome verte, copeaux de jambon ibérique et pluches de coriandre ;

Parillada de daurade et volaille, crumble croustillant au chorizo, Condiment piquillos, tortilla de courgette au safran, et purée de carottes ;

Larme en chocolat mousse à l'orange crumble de Mantecados, carpaccio d'orange, churros en cornet à « pintcher »

lundi 7

## Midi au Gastronomique

Restaurant fermé ce jour

mardi 8

## En Soirée

**Autour d'un produit : les champignons**  
Pour vous accueillir... Pickles de shimeji au safran, foie gras en croûte de noix, sorbet pomme verte ;

La queue de bœuf et la Saint Jacques : Croutillant en confit à la moutarde et cèpes, mouseline de chou-fleur ; Le merlu et la girolle : Cannelloni de chou vert et parfum ibérique et crustacés, jus de champignon fumé ; La morille et la Poire : Tartare, gelée et poire pochée, glace vanille morille et jus orange/morille

mercredi 9

## Midi au Gastronomique

Dos de cabillaud demi-sel, Macaire de cerfeuil tubéreux, son bouillon de cresson ;

Magret de canard Apicius, condiment genièvre, orange, Pastilla de blettes et légumes ;

Le traditionnel mille-feuilles, diplomate vanille, gel vanille et crème glacée à l'Italienne, émulsion chocolat

## 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.**

mercredi 9

## En Soirée

**Table du mercredi "BURGER & Cie"**  
(formule à 18,50 €, verre de vin compris)

Nuggets de Merlan ; Burger Auvergnat sauce au poivre, Pommes croustillantes ; Brownie

jeudi 10

## Midi au Gastronomique

### Exceptionnel !

Menu découverte élaboré en collaboration avec **Antoine GRAS, jeune chef prodige étoilé au Guide Michelin**, ancien élève

jeudi 10

## En Soirée

Restaurant fermé à la clientèle  
Accueil d'un dîner de gala en faveur du Neuron'action

## 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).

**Nouveauté 2019 :** 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.lyceeedechamalières.fr>



# Prévisions de menus

Semaine 42

Du 14 au 18 octobre 2019

# Lycée de Chamalières

lundi 14

## Midi en Brasserie

**Menu Bistronomie à 11,90 €** (verre de vin et café inclus)

Croûton grillé de fromage à la viande des grisons, poivrons, miel et pomme ; Crème de potiron aux marrons et julienne de magret séché ; Filet mignon de porc en médaillons aux pruneaux, sauce à l'Armagnac , Gratin de pommes de terre aux cèpes ; Forêt noire

mardi 15

## Midi en Brasserie

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

### Région Auvergne-Rhône-Alpes

Salade tiède de lentilles vertes du Puy, saucisson de Lyon tiède, œuf mimosa au Beaufort / Tarte comme une "vercouline", mesclun à l'huile de noix ; Suprême de volaille farci au Saint Nectaire et jambon d'Auvergne, sauce au Birlou, Pommes Duchesse au Cantal, petits pois à la Française, bâtonnets de carottes et navets glacés ; Tartelette aux figues, saveurs d'Orient

mercredi 16

## Midi en Brasserie

### Les Brasseries Bocuse

*A la carte avec formule du jour (\*)*

Pâté en croûte Lyonnais\* / Œuf 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

jeudi 17

## 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*

Petit pâté de confit de bœuf sauce madère / Thon & piperaise en millefeuille croustillant / Soupe de poisson croûtons et rouille\* ; Bourride sétoise / Steak au poivre / Estouffade de bœuf à la provençale\* ; Trio de choux gourmands

vendredi 18

## Midi au Gastronomique

Restaurant fermé ce jour

lundi 14

## Midi au Gastronomique

### L'ÉPHÉMÈRE

**Formule à 14,50 € boissons comprises** (verre de vin sélectionné et café)

Tartare de crabe aux pamplemousses émulsion de wasabi et sablé au cantal ; Ballottine de volaille fermière au citron confit en tajine , Couscous aux petits légumes ; Tartelette citron et tartelette Bourdaloue

mardi 15

## En Soirée

Restaurant fermé ce jour

mercredi 16

## Midi au Gastronomique

Dos de cabillaud au lard et au vin jaune, son sarrasin "Kasha" façon risotto au comté, morilles et oseille ; Magret de foie de canard sautés, purée fumée et coing laqué au jus de canard et soja ; Le feuilletage inversé chocolat à la crème diplomate, noix de pécan, sorbet cacao amer

mercredi 16

## En Soirée

Conchiglioni de crevette au pistou ; Tartine feuilletée aux champignons, raviole au girolle, croustillant comme un nem ; Trilogie de caille, galette de pommes de terre au cantal, croustillant de champignons aux légumes d'Automne ; Les fromages et leurs gourmandises ; Vignerons aux raisins confits et fruits secs, sorbet au Saint Pourçain

jeudi 17

## Midi au Gastronomique

### Retour de péninsule ibérique

Cannelé au chorizo, Gaspacho de concombres semi-pris, mousse de tomates ; Brandade de cabillaud à l'olive noire et herbes, jus à la sauge, quelques pousses ; Comme une paella... sans riz ! Pavlova aux agrumes

jeudi 17

## En Soirée

Mise en bouche ; Royale de girolles, finger de joue « meurette », poêlé de cèpes et œuf mollet frit en croûte de noix ; La sole entière et en filet servie avec un bouillon Dashi, Maki des barbes, émulsion Wasabi ; Sablé Breton aux pistaches, agrumes frais et mi-cuits, Sorbet Pamplemousse ; Mignardises

### 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).

**Nouveauté 2019 :** 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.lyceeedechamalières.fr>

