

### Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
(séance pédagogique)

### Midi en Gastronomie

**Menu « Bien-être »**  
Amuse bouche //  
La Gambas sautée et ragoût de légumes en  
« Bouillabaisse » à l'œuf coulant //  
Médallions de lotte snackés, purée de pois  
chiches et émulsion de betterave, tartine  
de légumes //  
Fraîcheur d'agrumes d'ici et d'ailleurs,  
douceur canne à sucre, Carpaccio abricot  
romarin, biscuit d'huile olive

### Notre Brasserie le midi :

Accueil des clients à 12h.

### Notre Restaurant Gastronomique le midi :

Accueil des clients à 12h15

Sauf indication contraire, menu fixe à 18,90 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

### Notre Restaurant Gastronomique le soir :

Accueil des clients à 19h30. Sauf indication contraire, menu fixe à 27,90 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

**Règlement possible en espèces, chèque ou carte bancaire.**

### Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
(séance pédagogique)

### Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
(séance pédagogique)

### en Soirée

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
(séance pédagogique)

### Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
(séance pédagogique)

### Midi en Gastronomie

Amuse bouche //  
L'œuf poché, lentilles vertes et jus  
d'écrevisse réduit //  
Carré de porcelet, au jus de navarin, blé et  
piperade provençale //  
La sélection de fromages //  
Tartelette aux pommes caramélisées façon  
Tatin et son dôme de chocolat

### en Soirée

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
(séance pédagogique)

### Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
(séance pédagogique)

### Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
(séance pédagogique)

### en Soirée

Sur un finger de pâte à l'ancienne, les filets de sardine tièdes, biscayenne de Piquillos au Xéres, tomates, safran et citron confit au sel, coulis de poivrons rouges et jaunes //  
Dos de lieu jaune demi-sel au jambon Ibérique  
Pulpe d'aubergines, Rouleau de courgettes et brandade, Pulpe émulsionnée à l'huile d'olive //  
Nems de fruits rouges et rhubarbe, jus de fraises au vin rouge et cardamome, mascarpone onctueux à la menthe, liqueur douce de fraises et sorbet fruits rouges

### Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
(séance pédagogique)

### Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
(séance pédagogique)

### Document 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 en période scolaire, du lundi au vendredi de 11h à 13h.

Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités sont consultables sur notre calendrier en ligne à l'adresse suivante :

<http://menus.lyceedechamalières.fr>

### Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
  
(séance pédagogique)

### Midi en Gastronomie

**Menu Occitanie**  
Tartine morue et poivron //  
Crème glacé de chèvre des Pyrénées,  
petite salade fraîcheur et chips d'ail rose //  
Le canard et l'agneau, en passant au  
cassoulet de mon père, petit sablé brebis  
et légumes confits //  
Coing et raisins de Moissac gratinés,  
baklava au miel du Languedoc et  
nougatine sésame, glace pistache

#### Notre Brasserie le midi :

Accueil des clients à 12h.

#### Notre Restaurant Gastronomique le midi :

Accueil des clients à 12h15

Sauf indication contraire, menu fixe à 18,90 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

#### Notre Restaurant Gastronomique le soir :

Accueil des clients à 19h30. Sauf indication contraire, menu fixe à 27,90 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

**Règlement possible en espèces, chèque ou carte bancaire.**

lundi 27

### Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
  
(séance pédagogique)

### Midi en Gastronomie

Gougère au fromage //  
Salade de haricot vert, épinard, cresson, au  
foie gras et aux magrets, vinaigrette  
balsamique et échalotes //  
Onglet de bœuf sauce Choron, artichaut  
rôti, pommes noisette et blettes au jus //  
Fromages de nos régions et leur  
accompagnement //  
Gratin de fruits

### en Soirée

#### Menu à thème « Le miel », 29,50 € apéritif offert

Pour vous accueillir... Gaperon façon mystère au miel //

Filet de caille en pastilla de figues au miel de lavande, fine salade balsamique //

Magret de Canard laqué en basse température, fruits et légumes d'hiver, Gastrique au miel de châtaignes //

Rocamadour confiture de gingembre & Noix //

Sur une glace au miel, les alvéoles de la ruche, parfum de pollen

mardi 28

### Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
  
(séance pédagogique)

### Midi en Gastronomie

Amuse bouche //  
Bouillabaisse de gambas à la badiane et  
oeuf poché //  
Carré d'agneau rôti, jus de tajine, gratin  
Bayeldi //  
Notre sélection de fromages //  
Petit baba ananas et framboises, chantilly  
mascarpone et sorbet framboise

### en Soirée

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
  
(séance pédagogique)

mercredi 29

### Midi en Brasserie

#### Menu Bistronomie à 11,90 € avec café et un verre de vin

Mini bouchée d'œufs brouillés au saumon fumé //

Tartare de crabe aux pamplemousses, émulsion de wasabi et sablé au cantal //

Dos de cabillaud en croûte de sésame au citron vert, Pastasotto de Penne aux champignons, jus court au vinaigre balsamique //

Millefeuille

### Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

### en Soirée

Compression de fromages de chèvre et saumon mariné, légumes relevés d'olives Kalamata, rouleaux de courgettes //

Bouillon d'écrevisses, cocos et légumes Suprême et Œuf de poule 63°C mouillette de cuisson

Saucisse de Morteau croustillantes et herbes //

Figues, ganache montée vanille, Oreylis Noisettes torréfiées et pousses aromatiques Banyuls en réduction et sorbet

jeudi 30

### Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement  
  
(séance pédagogique)

### Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

vendredi 1er

#### Document 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 en période scolaire, du lundi au vendredi de 11h à 13h.

Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités sont consultables sur notre calendrier en ligne à l'adresse suivante :

<http://menus.lyceedechamalieres.fr>

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

## Midi en Gastronomie

### Menu « Fusion food »

Sucette d'escargot au piquillos en kadaïf  
pesto de roquette //  
Paëlla crémeuse et croustillante aux  
accents Scandinave //  
Caille laquée en mendiants de fruits secs,  
nem de choucroute aux magret séché, pak  
choï //  
Biscuit chocolat et crème citron, mousse  
chocolat au gingembre, crème citronnelle

### Notre Brasserie le midi :

Accueil des clients à 12h.

### Notre Restaurant Gastronomique le midi :

Accueil des clients à 12h15

Sauf indication contraire, menu fixe à 18,90 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

### Notre Restaurant Gastronomique le soir :

Accueil des clients à 19h30. Sauf indication contraire, menu fixe à 27,90 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

**Règlement possible en espèces, chèque ou carte bancaire.**

## Midi en Brasserie

### Formule Bistrot « Auvergne » à 11,90 € avec café et un verre de vin

Assiette de cochonnailles / Salade de lentilles vertes et truite marinée / Pâté bourbonnais et mesclun de salade // Darne de saumon, crème de ciboulette lardons, pommes vapeur / Pavé de bœuf, sauce au bleu d'Auvergne, Garniture fraîcheur // Le Mont blanc revu

## Midi en Gastronomie

Beignet de crevette, sauce cocktail //  
Quenelle de volaille sauce Nantua //  
Chou farci au saumon, purée de lentilles vertes du Puy au jus et aileron de poulet //  
Fromages de nos régions //  
Crumble aux pommes et à la rhubarbe

## en Soirée

Mise en bouche //

Autour du lapin : tartine aux céréales rilette légère pickels de légumes, croustillant épaule de lapin et pied de cochon, la cuisse en terrine aux premiers légumes primeurs, vinaigrette betterave citron //  
Le saumon et le flétan en ballotine, sauce Maltaise, boulgour crémeux aux effluves d'orange, déclinaison de légumes racines //  
Fromages de nos régions // Le Paris Brest revisité

## Midi en Brasserie

### Menu bistrot à 11,90 € avec café et un verre de vin

Tortilla au fromage de chèvre frais, jambon et noix / Velouté de potiron et châtaignes, quenelles de chèvre frais aux herbes / Salade de pomme de terre aux herbes et pignons //  
Dos de truite meunière, pommes vapeur et panaché de légumes / Pièce de bœuf grillée sauce béarnaise, frites et panaché de légumes //  
Joue de bœuf braisée, gâteau de macaroni au parmesan //  
Dessert du jour

## Midi en Gastronomie

Amuse bouche //  
Cygne au saumon et truite fumés //  
Limande grillée et sa garniture Niçoise //  
Nos fromages d'ici et d'ailleurs //  
Tartelette saveurs d'Orient et figues rôties, sorbet figue eau de rose

## en Soirée

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(forum de la formation continue)

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(forum de la formation continue)

## en Soirée

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(élèves en stage)

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

Document 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 en période scolaire, du lundi au vendredi de 11h à 13h.

Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités sont consultables sur notre calendrier en ligne à l'adresse suivante :

<http://menus.lyceedechamalieres.fr>