



Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

Midi en Gastronomie

Menu Val de Loire
Tartine thème Chèvre //
La Saint Jacques en Fricassée persillée aux
écrevisses, purée de panais acidulée à la
poire Williams //
Filet de canard Poêlé en croûte praliné, jus
façon grand veneur
Céleri en différentes textures et crème
patate douce //
Fromages de notre terroir français //
Comme une tatin insert mascarpone,
flambée au Cointreau, crumble sarrasin

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 19,50 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

Notre Restaurant Gastronomique le soir :
Accueil des clients à 19h30. Sauf indication contraire, menu fixe à 28,50 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

Règlement possible en espèces, chèque ou carte bancaire.

lundi 11

Midi en Brasserie



EXAMEN BAC PRO
Menu à 19 € avec apéritif,
vin et café compris

Tatin d'endives caramélisées
au Bleu d'Auvergne //
Darne de saumon grillées et jardinière
de légumes //
Plateau de fromages //
Riz au lait

Réservation par table de 2 ou 4
uniquement

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(examen)

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement

(élèves en stage)

mardi 12

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(élèves en stage)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(élèves en stage)

en Soirée

Soirée en Languedoc

Moules farcies //
Huîtres du bassin de Thau, bulot et
crevettes //
Tarte feuilletée aux oignons, olives noires, filet
de maquereau et tomates confites //
Gardiane et riz Camarguais //
Crème Catalane

mercredi 13

Midi en Brasserie

**Menu Bistronomie-contemporain
à 12,50 € avec café et un verre de vin**
Tartine de jambon de Bayonne (Croûton,
pimientos, jambon de Bayonne, tome
Ossau Iraty) //
Ravioles de crabes – Coulis d'étrilles
émulsionné à la citronnelle //
Filet de bar fumé au foin, beurre à
l'estragon, Risotto aux champignons et
aubergines rôties //
Pâtisserie Bistronomique

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

en Soirée

Ceuf bio de chez Léa, mollet et frit en croûte de
pain de campagne, asperges vertes
en textures variées, écumé de Cantal //
Veau des Monts du Velay piqué à l'ail noir
Polenta torréfiée et légumes
Jus corsé et crème d'ail //
Les premières fraises, riz au lait et meringue
Guacamole d'avocat, fraises et vin rouge d'Auvergne
en sorbet

jeudi 14

Midi en Brasserie

Menu du jour à 10,50 €

Salade Strasbourgeoise //
Poulet poêlé niçoise //
Banana split / Tarte feuilletée aux
fruits

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>

vendredi 15





Midi en Brasserie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

Midi en Gastronomie

Menu « Balade printanière »
Crevette en marinade provençale, bisque
liée, velours d'artichaut et salade folle //
Tartelette fine, Œuf de caille pané à la
poudre de persil, légumes du moment,
fricassée de mousseron, émulsion d'ail
nouveau et mouillette
La blanquette de veau printanière //
Fromages //
Mille-feuille chocolat et piment Espelette,
framboise et gel poivron

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 19,50 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

Notre Restaurant Gastronomique le soir :
Accueil des clients à 19h30. Sauf indication contraire, menu fixe à 28,50 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

Règlement possible en espèces, chèque ou carte bancaire.

Midi en Brasserie

Menu Pays Basque et Landes à 12,50 € avec café et un verre de vin
Asperges sauce Paloise / Chipiron sautés chorizo / Œuf poché bayonnaise //
Poulet Basquaise / Axoa / Magret de canard garniture landaise //
Religieuse revisitée / Griotte biscuit amande pralinée

Midi en Gastronomie


Amuse bouche //
Blanc-manger de chou-fleur aux crevettes roses //
Colin meunière, caviar à l'indienne //
Sélection de fromages //
Religieuse revisitée, griottes, biscuit amandes praliné

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement

(élèves en stage)

Midi en Brasserie

 **EXAMEN BAC PRO**
Menu à 19 € avec apéritif, vin et café compris

Gaspacho Andalou //
Entrecôte double ou Pièce de Bœuf, sauce Béarnaise, Gratin dauphinois //
Cerises flambées, Glace à l'orange ou Choux chantilly, sauce chocolat

Réservation par table de 2 ou 4 uniquement

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(examen)

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

Midi en Brasserie

Menu Espagne à 12,50 € avec café et un verre de vin
Green gaspacho //
Poêlée de chipirons et coquillages piperade à l'espagnole, crème d'étrilles à la cardamome verte, copeaux de jambon ibérique et pluches de coriandre //
Paella Valenciana //
Tarte orange/chocolat

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

en Soirée

Œuf bio de chez Léa, mollet et frit en croûte de pain de campagne, asperges vertes en textures variées, écumé de Cantal //
Veau des Monts du Velay piqué à l'ail noir
Polenta torréfiée et légumes
Jus corsé et crème d'ail //
Les premières fraises, riz au lait et meringue
Guacamole d'avocat, fraises et vin rouge d'Auvergne en sorbet

Midi en Brasserie

Menu du jour à 10,50 €

Salade Strasbourgeoise //
Poulet poêlé niçoise //
Banana split / Tarte feuilletée aux fruits

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>

