



### Midi en Brasserie

**Menu du jour à 16,50 €**  
avec cocktail avec ou sans alcool

Œufs parfait, champignons et des asperges vertes, émulsion au parmesan //  
Dos de cabillaud cuit à basse température-  
Bouillon de crustacés, Haricots secs et légumes primeurs //  
Fraisier, coulis de fraises au vin rouge et cardamome

### Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement

(élèves en stage)

#### 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 09

### Midi en Brasserie

**Formule 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 /Axa /  
Magret de canard garniture landaise //  
Déclinaison autour de la fraise

### Midi en Gastronomie

Œuf mollet mariné, légumes sautés //  
Bavarois de tomate //  
Tournedos de merlu au lard, jus de poulet fumé //  
Déclinaison autour de la fraise

### en Soirée

Restaurant fermé exceptionnellement

(élèves en stage)

mardi 10

### Midi en Brasserie



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

Quiche aux légumes de saison //  
Magret de canard / Cuisse de poulet grillée, pommes boulangères //  
Ananas flambés, glace Rhum-raïns /  
Savarin aux fruits, coulis de fruits rouges

Réservation par table de 2 ou 4 uniquement

### Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement

(séance pédagogique)

### en Soirée

Restaurant fermé exceptionnellement

(élèves en stage)

mercredi 11

### Midi en Brasserie

**Formule Buffet à 12,50 €** avec café et un verre de vin

Buffet des entrées //  
Manchons de canards braisés à l'orange et aux épices, gratin de pomme de terre //  
Desserts du jour

### Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement

(séance pédagogique)

### en Soirée

Restaurant fermé exceptionnellement

(élèves en stage)

jeudi 12

### Midi en Brasserie

**Menu à 10,50 €** avec café et un verre de vin

Tomate Moscovite (Panier de tomate à la macédoine) //  
Escalope de veau viennoise, spaghetti au beurre //  
Œufs à la neige / Tarte feuilletée aux fruits

### Midi en Gastronomie

Soupe de poissons //  
Escalope de volaille vallée d'Auge, pommes duchesse et artichauts sautés à cru //  
Chou chantilly

#### 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 13

