

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 //
Figs, 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)

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 1er



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.lyceedechamalières.fr>

lundi 4

mardi 5

mercredi 6

jeudi 7

vendredi 8