

### Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

### Midi en Gastronomie

#### Menu Méditerranéen

Tartine concombre et saumon //  
Moules farcies à la Sétoise, Aioli //  
Pastilla d'agneau aux girolles et abricots,  
condiment foie et anchois, polenta  
crémeuse //  
Fromages de notre terroir français //  
Déclinaison autour des agrumes

#### 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 11

### 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 // Darné de saumon, crème de ciboulette et lardons, pommes vapeur // Pavé de bœuf, sauce au bleu d'Auvergne, Garniture fraîcheur (pomme vapeur et Légumes) // Opéra traditionnel

### Midi en Gastronomie

Quenelle de poisson à l'américaine //  
Ballottine de truite au vin rouge de Saint-Pourçain, écrasée de pois blond de la Planèze //  
Fromages de nos régions //  
Tarte aux pommes caramélisées

### en Soirée

#### Menu Saveurs d'Automne

Crème de champignons et volaille, Espuma aux cèpes //  
Foie gras poêlé et sa compotée coing et mûres - Croustillant de pommes caramélisées //  
Filet mignon de porc rôti aux pêches - Boulghour parfumé aux fruits secs //  
Poire pochée au vin rouge épicé - Mini cake aux marrons et pruneaux flambés

mardi 12

### Midi en Brasserie

#### Menu Bistrot à 11.90 € avec café et un verre de vin

Tortilla 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 sauce béarnaise, frites et panaché de légumes / Joue de bœuf braisée, gâteau de macaroni au parmesan //  
Dessert du jour

### Midi en Gastronomie

Dans l'idée d'un éclair, noix de Saint Jacques, fondue de poireau, beurre blanc citronné //  
Sole grillée, et beurre d'anchois, fenouil braisé et pommes mignonnettes //  
Nos fromages du jour //  
Lingot tout chocolat, billes de poire, tuile noisette et sorbet coing.

### en Soirée

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

mercredi 13

### Midi en Brasserie

#### Menu Street Food à 11.90 € avec café et un verre de vin

Cornet d'acras de patate et patate douce aux herbes ketchup aux épices //  
Box de queues de crevettes marinées, risotto de lentilles corail et vinaigrette crustacés //  
Tacos de volaille fumée en mini bol, sauce au bleu et potatoes //  
Croustillant noisette et chocolat, glace vanille

### Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

### en Soirée

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(élèves en stage)

jeudi 14

### Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

### Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

vendredi 15

#### 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 « autour du fromage »

Tartine à la poitrine de cochon et butternut gratiné au Comté //  
Croustillant de saumon à la fourme d'Ambert et éclats de noix et choux rouge, mousse de betterave aux zestes de citron //  
Filet mignon poêlé en croûte de cèpes, sauce mousseuse à la Mimolette et sa garniture de légumes //  
Mousse, miel des montagnes et spéculoos, carpaccio poires et Timut et confit de pommes aux épices

### 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 // Darné de saumon, crème de ciboulette et lardons, pommes vapeur / Pavé de bœuf, sauce au bleu d'Auvergne, Garniture fraîcheur (pomme vapeur et Légumes) // Forêt noire revisitée

## Midi en Gastronomie

Tempura de pieds de cochon, sauce tartare //  
Quenelle de brochet aux écrevisses //  
Paupiette d'omble chevalier au jus de viande, mousseline de pois cassé //  
Fromages de nos régions //  
Tarte Maître Pons

## en Soirée

### Menu « Sur la route des épices »

Saint Jacques aux épices et condiment tzatziki //  
Croustillant de foie gras à la vanille, chutney de fruits des îles et poire rôtie à la maniguette //  
Magret de canard en croûte d'épices parfumées, sauce brune au soja, Polenta aux abricots et chips d'herbes //  
Poêlée d'ananas au poivre de Sichuan, petit baba sirop aux cinq épices, sorbet chocolat à la badiane, caramel à la réglisse, tuile au pavot

## Midi en Brasserie

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

Tortilla 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 sauce béarnaise, frites et panaché de légumes / Joue de bœuf braisée, gâteau de macaroni au parmesan //  
Dessert du jour

## Midi en Gastronomie

Profiterole d'escargots en persillade //  
Limande grillée, garniture marseillaise //  
Nos fromages d'ici et d'ailleurs //  
Crèmeux sudachi combawa, sablé citron, meringue et sorbet basilic

## en Soirée

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

## Midi en Brasserie

### Menu Géorgien à 11,90 € (verre vin ambré ou rouge géorgien inclus)

Khinkali – ravioles farcies à la viande épicée // Khachapuri – pain d'accompagnement au fromage //  
Salade Georgienne – tomates, concombres, noix, aubergines, poivrons, coriandre, fêta //  
Mtsvadi, adjika, soko kecze – brochette de viande grillée, sauce poivron épicée, champignons farcis //  
Dessert Géorgien

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

## en Soirée

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(élèves en stage)

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(séance pédagogique)

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé  
exceptionnellement

(nettoyages)

### 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>