



### Midi en Brasserie

Restaurant fermé exceptionnellement

(séance pédagogique)

### Midi en Gastronomie

#### Menu Géorgie à 30,50 € hors boissons

Mise en bouche géorgienne •

Le loup grillé et condiment de la mer noire sur un pain Katchapouri, crémeux Lobio et crème fumée aneth •

Suprême de volaille farci à la grenade et oignons confits, sauce Bazhe aux noix  
Pomme risolée Paprika, champignon farci, avoine et fenugrec •

Gozinaki en pâte de fruits au jus de raisin, Ganache lactée au nax

**C'est nouveau !** Le logo indique que les services du jour seront ouverts à la réservation à partir de la date indiquée.

**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 10h30 à 14h (13h le mercredi).

Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités sont consultables sur : <http://menus.lyceedechamalières.fr>

Lundi 09  
 5 décembre

### Midi en Brasserie



#### Menu examen Bac Pro

**21 € avec apéritif, vin et café compris**

Gnocchis à la parisienne •  
Darne de saumon grillée, beurre citronné et riz pilaf •  
Galette des rois

**Réservation par tables de 2 et de 4 seulement**

### Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement

(examen)

### en Soirée

#### ERRATUM

**Soirée Géorgie Menu à 50 €, Boissons Comprises**  
Petit Khachapuri au Fromage, Roulade d'aubergine aux Noix •

Grosse Raviole de Langoustine comme un Kinkalis, Infusion de Crustacés aux Cèpes, Écume aux Épices •

Mignon de Veau Juste Température et Foie Gras Chaud, Ratte Rôtie et Garniture Géorgienne •

Déclinaison autour du Praliné, de la Noix et de l'orange Sanguine, Nougatine Sésame et Grue De Cacao •

Mignardises

Mardi 10  
 6 décembre

### Midi en Brasserie

**Formule « gastronomie en Brasserie » à 25 € hors boissons**  
**Partenariat avec Interbev**

Petit ragoût de ris et rognons aux truffes, croustillants de champignons et laitue braisée •  
Filet de bœuf Wellington, choux farci •  
Dessert du jour

### Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement

### en Soirée

Restaurant fermé exceptionnellement

(cocktail privé)

Mercredi 11  
 7 décembre

### Midi en Brasserie

**Menu Auvergnat à 12,50 €**

Montgolfière de potage Auvergnat •  
Potée Auvergnate •  
Entremets chocolat verveine

### Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement

(séance pédagogique)

### en Soirée

Restaurant fermé exceptionnellement

(soirée privée)

Jeudi 12  
 8 décembre

### Midi en Brasserie

Restaurant fermé exceptionnellement

(stage en entreprise)

### en Soirée

#### Soirée Tapas y Cervezas

**Forfait à 30,50 €, avec verre de sangria et une bière pression**

Tapas variés •

Paëlla •

Manchego et confiture de cerises noires •

Churros et tarte chocolat orange

**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 21,50 €, avec fromage ou mise en bouche, pâtisserie, hors boissons.

**Notre Restaurant Gastronomique le soir : Accueil des clients à 19h30.** Sauf indication contraire, menu fixe à 30 €, avec fromage, pâtisserie, hors boissons.

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

Vendredi 13  
 9 décembre

