



### Midi en Brasserie

Restaurant fermé exceptionnellement

(férié)

### Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement

(férié)

**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 1

### à Midi

#### Menu Bistrot à 15 €, café compris

Tartare de saumon et blinis / Tortellini au pesto de courgettes •  
Filet de sole bonne-femme / Coquelet au chorizo et riz façon paella •  
Entremets Chocolat - Caramel

### Midi en Gastronomie

#### Menu Grand Ouest à 25,80 € (hors boisson)

Huître chaude au calvados et à l'infusion de pommes •  
Filet de limande au cidre, crème de poireaux, pomme granny •  
Carré d'agneau en croûte d'algues, purée de cocos, gratin de chou fleur, émincé de camus •  
Sélection d'ici et d'ailleurs •  
Entremets miroir chocolat caramel

### en Soirée

Restaurant fermé exceptionnellement

(stage en entreprise)

Mardi 2

☒ 28 mars

### Midi en Brasserie



#### Examen Bac Pro 22,50 € avec apéritif, vin et café compris

Pâté à la viande sauce banyuls •  
Magret de canard, sauce au poivre, pommes sarladaises •  
Symbiose entre fruits rouges et rhubarbe, croustillant pistaches et sponge cake / Pêches flambées

Réservation par tables de 2 et de 4 seulement

### Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement

(séance pédagogique)

### en Soirée

#### Menu à 34,50 €, hors boissons

Feuilleté aux fruits de mer, Coulis de crevettes •  
Carré d'agneau rôti persillé et son jus, crème d'ail et légumes primeurs, Flan de champignons •  
Fraisier et coulis de fraises à la menthe

Mercredi 3

☒ 29 mars

### Midi en Brasserie

#### Menu Bistrot à 15 €, café compris Influence Europe du sud : Italie

Minestrone de crustacés •  
Morue fraîche, risotto et bouillon végétal •  
Tiramisu citron, orange, coulis d'abricot passion

### Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement

(stage en entreprise)

### en Soirée

Restaurant fermé exceptionnellement

(préparation examen)

Jeudi 4

☒ 30 mars

### Midi en Brasserie

#### Menu Bistrot à 15 €, café compris

Salade crétoise en pot •  
Filet de rouget à la plancha sur un caviar d'aubergines et crème d'ail, Flan de courgettes / Canon de lapin farci sauce laurier au poivre, semoule aux petits légumes •  
Dessert du jour

### en Soirée

#### Soirée bistronomie à 34,50 € hors boissons

Gratinée aux morilles sorbet à la roquette •  
Soupe de petits pois, compotée de fèves et asperges, saint jacques snackées •  
Côte de bœuf à l'os grillée, galettes de pomme de terre oignon-estragon, carotte toupie étuvée au beurre, cèpes grillés, lard fumé, Sauce Béarnaise •  
Fromages •  
Banane et brownie

**Notre Brasserie le midi :** Accueil des clients à 12h. Les choix dans nos menus ne peuvent être garantis à tous les clients.

**Notre Restaurant Gastronomique le midi :** Accueil des clients à 12h15. Sauf indication contraire, menu fixe avec fromage ou mise en bouche, pâtisserie, hors boissons.

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

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

Vendredi 5

☒ 31 mars

