



Lundi 3
19 septembre

Midi en Brasserie

Restaurant fermé exceptionnellement

(séance pédagogique)

Midi en Gastronomie

Menu « Locavore »

Verrine de bleu d'Auvergne de la Mémé, rattes au jambon et noix •
Œuf parfait fricassée de champignons des montagnes, écume à l'huile de noix, émulsion amande et mouillette •
Le mignon de porc au jambon d'Auvergne, condiments de Butternuts, petit ragoût de pois chiches de la Limagne •
La pomme du verger de l'étoile, le safran des volcans et les noix du pays

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>

Mardi 4
19 septembre

Midi en Brasserie

Menu Bistrot à 12,50 € café compris

Salade de fruits et crevettes marinées / fraîcheur d'avocat et agrumes •
Brochette de volaille marinée façon thaï / Filet de truite sauté aux champignons •
Tartelette citron noisette

Midi en Gastronomie

Menu "Bassin Méditerranéen"

Grosse gambas rôties à l'huile de chorizo, bouillon saveur paella •
Aubergines et agneau basse température façon moussaka, coulis de poivron •
Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs •
Le Mont blanc revu marron et citron •

en Soirée

Menu gastronomique « sur la route des épices »

Ceviche de st jacques aux épices, condiment tzatziki •
Croustillant de foie gras à la vanille et poires rôties à la maniguette •
Magret de canard en croûte parfumée sauce brune, polenta croustillante aux abricots, chips d'herbes, méli-méli de carottes glacées •
Baba aux cinq épices, ananas rôti au poivre de séchouan, chantilly cardamome, caramel à la réglisse, nougatine pavot et grué de cacao •

Mercredi 5
20 septembre

Midi en Brasserie

Formule du jour "Italie-Grèce" à 12,50 € café compris

Assortiment de hors-d'œuvre Grec / Carpaccio de bœuf / Gnocchi à la romaine •
Seiche farcie / Tagliatelles fraîches carbonara / Saltimbocca •
Dessert du jour

Midi en Gastronomie

Menu gastronomique à 25 € hors boissons

Mise en bouche •
Mille-feuille de tofu et dorade aux herbes •
Encornet farci aux fruits secs, risotto d'herbes et bouillon vert •
Fromage et ses produits d'accompagnement •
Tartelette saveur d'orient et figues rôties, Sorbet figues eau de rose •
Mignardises

en Soirée

Restaurant fermé exceptionnellement

(séance pédagogique)

Jeudi 6
20 septembre

Midi en Brasserie

Menu du jour Italie à 12,50 € café compris

Minestrone de crustacés •
Morue au risotto d'herbes et bouillon vert •
Tiramisu citrons oranges, coulis abricot passion

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement

(séance pédagogique)

en Soirée

Mise en bouche •
Compression de fromages de chèvre et saumon mariné, légumes relevés d'olives Kalamata, rouleaux de courgettes croûtes de pain frites, des herbes et des feuilles •
Bouillon d'écrevisses, cocos et légumes, Suprême et Œuf de poule 63°C, mouillette de cuisse, Saucisse de Morteau croustillantes et herbes •
Figs, ganache montée vanille - Oreylis, Noisettes torréfiées et pousses aromatiques Banyuls en réduction et sorbet

Vendredi 7
21 septembre

Midi en Brasserie

Menu bistrot à 12,50 € café compris

Œuf poché sur légumes du soleil rafraîchis, Julienne de jambon de Bayonne, tuile parmesan •
Brandade de cabillaud aux herbes et olives noires, jus court à la sauge, quelques pousses •
Dessert du jour

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement

(séance pédagogique)

**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.





Midi en Brasserie

Lundi 10
21 septembre

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

Midi en Gastronomie

Menu "Occitanie en Auvergne"

Le lapereau fermier: Les cuisses en rillettes, petite salade amère et cèpes marinées, Le filet en nougatine Castraise et ail noir •
Le canard de Limagne: Le magret et confit de cuisse raisin pignon et menthe, jus court miel des forêts, Panier de légumes des bords de l'Allier sur sablé Brebis des Pyrénées, crémeux pois blond de la Planèze comme un cassoulet •
Coing et raisins de Moissac gratinés, comme un baklava au miel du Languedoc et nougatine sésame, glace noisette

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>

Midi en Brasserie

Mardi 11
22 septembre

Menu Bistrot à 12,50 € café compris

Salade de fruits et crevettes marinées / fraîcheur d'avocat et agrumes •
Brochette de volaille marinée façon thai / Filet de truite sauté aux champignons •
Finger profiterole choux craquelin et glacés crème vanille mascarpone

Midi en Gastronomie

Menu "Bassin Méditerranéen"

Grosse gambas rôtie à l'huile de chorizo, bouillon saveur paella •
Aubergines et agneau basse température façon moussaka, coulis de poivron •
Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs •
Dessert du jour •

en Soirée

Menu Bourgogne à 37,50 € boissons comprises

Kir bourguignon (10 cl), Verre de Bourgogne blanc (12cl) Verre de Bourgogne rouge (12cl)
Ouf toqué surprise et mouillettes sésame •
Croustillant d'escargots grillés aux noix et jambon cru •
Suprême de volaille farci aux trompettes jus brun au cassis et Givry, mousseline de cèpes •
Poires sautées cannelle et tonka, glace au lait et au miel, tuile dentelle

Midi en Brasserie

Mercredi 12
22 septembre

Formule du jour "Italie-Grèce" à 12,50 € café compris

Assortiment de hors-d'œuvre Grec / Carpaccio de bœuf / Gnocchi à la romaine •
Seiche farcie / Tagliatelles fraîches carbonara / Saltimbocca •
Dessert du jour

Midi en Gastronomie

Menu gastronomique « bassin Méditerranéen » à 25 € hors boissons

Mise en bouche •
Soufflé chaud au pistil de crocus et aux crustacés •
Rouget au garam massala patate douce et banane aux épices, légumes marinés •
Fromage et ses produits d'accompagnement •
Le tout chocolat, bille de poire, tuiles noisettes, sorbet coing •
Mignardises

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement
(séance pédagogique)

Midi en Brasserie

Jeudi 13
23 septembre

Formule bistrot "Menu street food" à 12,50 € café compris

Amuse bouche: Cornet d'accras 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 •
Gobelet gourmand chocolat/noisette

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement
(séance pédagogique)

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement
(stage en entreprise)

Midi en Brasserie

Vendredi 14
23 septembre

Menu bistrot à 12,50 € café compris

Ouf coulant en croûte d'olives, salade de lentilles et brunoise de légumes •
Salmis de pintadeau, lasagnes de légumes provençaux, Gratin de pommes de terre •
Milkshake exotique, sablé au citron, suprêmes d'agrumes

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement
(séance pédagogique)

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.

