



Midi en Brasserie

Lundi 17
26 septembre

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>

Midi en Brasserie

Mardi 18
27 septembre

Menu Bistrot à 12,50 € café compris

Petit pâté de confit de bœuf sauce madère / Thon & piperade en mille-feuille croustillant •
Bourride sétoise / Steak au poivre et jeunes légumes •
Lingot au citron

Midi en Gastronomie

Balade Bourguignonne

Noix de Saint Jacques façon meurette •
Suprême de pintade croûtée, aigre doux et griotte, gâteau de sarrasin, sauce dijonnaise •
Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs •
Black Forest

en Soirée

Autour des produits d'Automne

Croûton à la betterave, chèvre et noix et Torsade feuilletée au bleu •
Foie gras poêlé aux fruits rouges sauce aigre douce, Samossa au coing •
Pintade en civet aux aïrelles, Boulghour parfumé aux fruits secs, Subric de champignons, Potimarron rôti •
Poire pochée au vin rouge épicé et sa crème glacée •
Mignardises

Midi en Brasserie

Mercredi 19
28 septembre

Formule du jour "Iles britanniques" à 12,50 € café compris

Salade coleslaw, vinaigrette mentholée / Haddock poché, émincé de rattes, vinaigrette à l'huile de noisette / Jelly de légumes, oeuf poché, mousse & vinaigrette betterave •
Irish stew / Fish & chips / Traditionnal "sunday roast" •
Pudding / Cheesecake

Midi en Gastronomie

Menu « Saveurs méditerranéennes » à 25 € hors boissons

Mise en bouche •
Minestrone de langoustines au Butternut •
Agneau à la réglisse, jus aux olives, légumes marinés et börek au fromage •
Fromage et des accompagnements •
Crèmeux sudachi combawa, sablé citron, meringue basilic pesto espuma sudachi et Sorbet basilic •
Mignardises

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

Midi en Brasserie

Jeudi 20
29 septembre

Menu du jour Fast-Food à 12,50 € café compris

Nuggets de poisson, sauce tartare •
Burger Auvergnat, potatoes au four, salade croquante caramélisée •
Tarte marmelade d'oranges, chocolat et crumble aux épices cacahuètes grillées, mini muffin citron

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(séance pédagogique)

en Soirée

Restaurant fermé
exceptionnellement

(stage)

Midi en Brasserie

Vendredi 21

Restaurant fermé
exceptionnellement

(nettoyages)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé
exceptionnellement

(nettoyages)

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 07
3 octobre

Restaurant fermé exceptionnellement

(séance pédagogique)

Midi en Gastronomie

Menu Bretagne

Lotte et homard en « poule au pot », tartare d'algues aux topinambours •
Dos de lieu au beurre de sarrasin et radis de toutes les couleurs, crémeux petit pois, Espuma lard fumé et boudin noir aux pommes, quelques Paimpol et artichaut •
Sablé breton et pomme fondante, caramel beurre salé, crème légère à la vanille, tuile chocolat

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 08
4 octobre

Menu Bistrot à 12,50 € café compris

Petit pâté de confit de bœuf sauce madère / Thon & piperade en mille-feuille croustillant •
Bourride sétoise / Steak au poivre et jeunes légumes •
Lingot au citron

Midi en Gastronomie

Balade Bourguignonne

Noix de Saint Jacques façon meurette •
Suprême de pintade croûtée, aigre doux et griotte, gâteau de sarrasin, sauce dijonnaise •
Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs •
Black Forest

en Soirée

Restaurant fermé exceptionnellement

(séance pédagogique)

Midi en Brasserie

Mercredi 09

Restaurant fermé exceptionnellement

(stage en entreprise)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement

(stage en entreprise)

en Soirée

Restaurant fermé exceptionnellement

(séance pédagogique)

Midi en Brasserie

Jeudi 10
6 octobre

Formule bistrot "Espagnol" à 12,50 € café compris

Green gaspacho (mise en bouche) •
Poêlée de chipirons et coquillages piperades à l'espagnole, crème d'étrilles à la cardamome verte, copeaux de jambon ibérique et pluches de coriandre •
Paëlla Valenciana •
Tarte orange/chocolat

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement

(séance pédagogique)

en Soirée

Mise en bouche •
Dans une jack bee little, une crème de potimarron
Saint Jacques Sautée au jambon d'Auvergne,
Emulsion crémeuse à l'huile de noix •
Filet de bœuf mûré, fumé aux sarments de vignes,
Purée d'oignons brûlés, légumes d'hiver confits,
Gelée de concombre aux perles de citron caviar et à la fleur de bourrache, dans une coque de chocolat blanc •
Crème glacée et émulsion Yuzu •
Mignardises

Midi en Brasserie

Vendredi 11

Restaurant fermé exceptionnellement

(férié)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé exceptionnellement

(férié)

**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.

