

Prévisions de menus

Semaine 04

Du 22 au 25 janvier 2024



04

Lundi 22

ouverture le 18 déc.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu « Cuisines des Tropiques » à 25,80 € hors boissons

- Croquettes de crabes •
- Crevettes marinées et snackées, velouté coco, guacamole, et mangue en chutney •
- Le pavé de lieu jaune cuit à basse température, Cannellonis de poisson au combava, rougail de tomates, patate douce et sauce soja •
- Gros macaron moelleux à la mousse pina colada finger d'ananas caramélisés
- Crème brûlée vanille, mousse chocolat blanc coco, gelée passion

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 14h (13h le mercredi).

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

Mardi 23

ouverture le 19 déc.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 15 € Limousin – Périgord

Salade périgourdine / Tarte fine aux pommes, boudin, pissenlit et noix •
Potée limousine / Filet de perche sauté à la crème et aux noix, pommes sarladaises •
Opéra

Midi en Gastronomie

Menu « Lyonnais » à 25,80 € hors boissons

- Cassiolette de cuisse de grenouille au vin de Macon •
- Soufflé de poisson et sa sauce Nantua •
- Pigeonneau rôti sur coffre, petit gratin de cardons, macaroni aux morilles •
- La sélection de nos terroirs •
- Délicieux Lyonnais

En soirée

La gastronomie autour du café à 35 €, apéritif inclus

Pour vous accueillir... Cappuccino de champignons, espuma au lard fumé au fumoir sous cloche •
Escalope de foie gras sautée, purée de topinambours, Jus de volaille laqué arabica, tuile au café •
Poitrine de pigeon en croûte de genièvre et café
Déclinaison de betteraves et cépes, tuile de cantal Sabayon au lait •
Plateau de fromage •
Le café en croustillant, crémeux chocolat au lait, Comptée de figues et noix sablées

Mercredi 24

ouverture le 20 déc.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 15 €

Saucisson brioché, réduction de porto au basilic, Frisée à la noisette / Fine tartelette de maquereau au betternet et petits légumes •
Quenelle de brochet sauce Nantua et petits légumes / Magret de canard à l'orange, déclinaison de navets et crosnes •
Dessert du jour

Midi en Brasserie « Marmiton »

Menu Brasserie à 11,90 € hors boissons

- Œuf poché à la Bourguignonne •
- Filets de dorade sauté meunière, gratin de macaronis et de blettes glacée •
- Entremet Mont Blanc

En soirée

Menu Bistronomique (Brasserie) avec choix à 27,50 € hors boissons

- Le crocus d'Ambert, condiment citron •
- Tartare dorade et saumon / Soupe signature •
- Papillote de poisson aux agrumes / Plat de côte de Bœuf au sirop d'érable et épices •
- Les fruits exotiques et chocolat blanc / Ananas flambagé crumble

En soirée

Le bœuf mis à l'honneur (Gastronomie) à 45 € boissons comprises

- Tataki de bœuf,
- Jeunes pousses et pesto de roquettes •
- Ravioles de joues de bœuf et son bouillon de pot au feu •
- Filet de bœuf Wellington, crème de cépes, dauphine de butternuts, Mini légumes d'avant •
- Méli-mélo Williams chocolat, gelée de poire acidulée et crumble sarrasin

Jeudi 25

ouverture le 21 déc.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 15 € La région Alsace

- Mini Flammekueche •
- Tourte feuilletée aux champignons et volaille et sa compotée de choux rouges •
- Choucroute de poisson, beurre blanc à la ciboulette •
- Kouglof cathédrale, tarte alsacienne ou forêt noire

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Menu à 34,50 € hors boissons

- Mise en bouche •
- Bar Demi-sel fumé au foin
- Gnocchi noir et saucisse de Morteau, jus corsé •
- Filet d'agneau à l'ail noir et lard colonnata
- Epaule d'agneau confite comme un chou farci à l'ail noir et lard colonnata
- Crème de sésame noir et blé fumé •
- Plateau de fromages •
- Exotiqua, glace Pina colada
- Pâte sucrée vanille, crème d'amandes à la mangue fraîche, Crèmeux exotique, mousse cheese Cream-chocolat, Mignardises

Vendredi 26

ouverture le 22 déc.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 15 €

- Œuf croustillant en meurette d'escargots •
- Blanquette de veau au curry et coco, boulgour madras endive braisée / Jalousie de perche et saumon aux petits légumes, Coulis de crustacés •
- Entremets noisette passion

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Notre Brasserie le midi : Accueil des clients à 12h.

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.



Lycée polyvalent Valéry-Giscard-d'Estaing
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme
 Voie Romaine 63400 Chamalières
 Tel. : 04.73.31.74.65
www.lyceedechamalieres.fr/reservation

