

# Prévisions de menus

Semaine 21

Du 20 au 24 mai 2024



21

Lundi 20

## Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

### 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 21

ouverture le 30 avril

## Midi en Brasserie

### Formule Bistrot à 15 € Le grand Sud

Pissaladière et herbes mélangées / Salade Niçoise • Carré d'agneau Pommes allumettes / Gardiane de Taureau de Camargue • Fraisier

## Midi en Gastronomie

### Menu « Pays Basque » à 25,80 € (hors boisson)

Pintxos basque • Foie gras de canard sauté et sa mijotée de haricots Tarbais • Dos de cabillaud, chorizo, sauce vierge et son risotto à la piperade • Notre sélection d'ici et d'ailleurs • Gâteau Basque et cerise noire

## En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Mercredi 22

ouverture le 2 mai

## Midi en Brasserie

### Grande Brasserie chic à 35 €

Gelée de langoustine et écume de cresson Filet de St Pierre en kadaïf velouté et pointes d'asperges aux agrumes • Pastilla et cromesquis de pigeonneau, tricholome de la Saint Georges, jus corsé au porto, mousseline de petits pois à l'ail, fèves à la sarriette et artichaut poivrade • Mangue, passion, ganache et meringue • Fruits rouges, vanille, mousse bavaroise vanille et fruits rouges, sorbet myrtille • Mignardises autour du nougat

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## En soirée

### Menu « Espagne, le Gazpacho dans tous ses états » à 27,50 € apéritif inclus

Mise en bouche façon Tapas • Les coquillages et le safran • Le lapin et le chorizo / La daurade et le fenouil • La brebis et l'abricot • La fraise et le basilic

Jeudi 23

ouverture le 2 mai

## Midi en Brasserie

### Formule à 15 € hors boissons

Tartare de saumon aux agrumes, chantilly au safran et éclats de tuile au sésame • Ravioles de crabe, coulis foisonné d'étrilles à la citronnelle • Émincé de magret de canard rôti, sauce à la mangue et sa purée de petits pois à la menthe, chips de patate douce, gratin de pomme de terre à la courge et aux poires • Charlotte gourmande pistaches, abricots verveine, crème glacée au yaourt

## Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

## En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Vendredi 24

ouverture le 3 mai

## Midi en Brasserie

### Formule brasserie à 15 €, café compris

Salade crétoise • Filet de rouget à la plancha sur caviar d'aubergine et crème d'ail, flan de courgettes / Carré d'agneau juste température jus au romarin croûte aux herbes Polenta au basilic • Dés d'ananas caramélisés, sorbet passion langue de chat et coulis de fruits rouges

## Midi en Brasserie « Marmiton »



### Menu Brasserie à 18 €, verre de vin et café compris Entraînement à l'examen

Salade Lyonnaise • Variation de lapereau, bouillon de cannelle, billes de carotte, navets glacés, boulgour au safran / Carré d'agneau juste température jus au romarin croûte aux herbes Polenta au basilic • Dés d'ananas caramélisés, sorbet passion langue de chat et coulis de fruits rouges

**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.**

