



Lundi 25

ouverture le 15 sept.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu Fusion Food à 25.80 € (hors boisson)

Mise en bouche •

Ceviche saumon aux agrumes et fraîcheur de légumes marinés, coriandre et fleur de sel •
Émincé de magret de canard laqué miel et gingembre, ketchup de tomates épicées,
Nouilles chinoises sautées
et shiitakes sauce soja •
Le coing, le cèpe et le chocolat

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.lyceedechamalières.fr>

Mardi 26

ouverture le 15 sept.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 15 €

Pâté bourbonnais
et mesclun de salade •
Steak Bercy
et légumes de saison •
Charlotte Poire Chocolat

Midi en Gastronomie

Menu Occitanie à 25.80 € (hors boisson)

Anchois frais mariné •

Pâté en croûte accompagné de sa gelée au vin de Maury •
Filet mignon de porc noir cuit comme une pastilla, jus réduit au poivre de Java, petits légumes infusés aux épices,
ail rose de Lautrec confit •
Nos fromages d'ici et d'ailleurs •
Tarte amandine et sa glace à l'amande

En soirée

Menu L'automne dans l'assiette à 34.50 € (hors boisson)

Quenelles de truite, cœur crémeux végétal,
sauce vin rouge •
Le foie gras chaud et froid, coings et fruits secs,
sorbet de pommes •
Magret de la Limagne, viennoise de cèpes, cuisse de canard confite et croustillante, crème de potimarron et étuvée de choux rouge •
Dacquoise aux poires et feuilletines, crémeux chocolat, poire et sorbet caramélisé, Tartelette ganache caramel et noix

Mercredi 27

ouverture le 18 sept.

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 15 € Cuisine du Monde L'Asie

Sushis, Makis et rouleaux de printemps /
Assortiment de fritures •
Crevettes au lait de coco et curry /
Brochettes de bœuf au sésame,
légumes au wok •
Dessert du jour

Midi en Brasserie « Marmiton »



Menu Brasserie à 11.90 € hors boissons

Entraînement à l'examen du bac
Poireaux vinaigrette et œuf poché •
Plat et garniture,
création autour du poisson •
Dessert du jour

En soirée

Menu Saveurs des îles à 34.50 € (hors boisson)

Ceviche thon, pomme granny, poivron, à l'américain •
Mousse de cèpes au st jacques, morilles
et crème de porto •
Joues de cochon confites, carotte en déclinaison,
orange et coriandre fraîche •
Pêlé-Mêlé entre la figue fraîche et rôtie aux douces saveurs florales, Namelaka à la fleur d'oranger,
crumble au miel, sorbet figue eau de rose

Jeudi 28

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Vendredi 29

ouverture le 18 sept.

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 15 €

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 /
Cuisse de poulet sauté basquaise, Gratin de
pommes de terre •
Tarte amandine aux figues

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.

