



Lundi 2

ouverture le 19 sept.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu « Bistronomie régionale » À 25,80 € hors boissons

Le carpaccio de bœuf au Cantal sur un finger croustillant •
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 •
Cheese cake à la myrtille, muffin à la farine lentille et pomme tatin

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.lyceeedechamalières.fr>

Mardi 3

ouverture le 19 sept.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 15 €

Assiette de cochonnailles / Pâté bourbonnais et mesclun de salade / Pounti cantalien, salade de pissenlits aux grattons •
Darne de saumon, crème de ciboulette et lardons / Pavé de bœuf, sauce au bleu d'Auvergne, Garniture fraîcheur (pomme vapeur et légumes) •
Religieuse pistache praliné et petits Choux craquelin tout chocolat

Midi en Gastronomie

Menu « Occitanie » À 25,80 € hors boissons

Anchois frais mariné •
Pâté en croûte et gelée de 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 •
Notre sélection d'ici et d'ailleurs •
Tarte amandine accompagnée de sa glace à l'amande

En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Mercredi 4

ouverture le 19 sept.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 15 €

Saumon cru mariné au citron et Sichuan, petits croûtons / Soupe de poivron rouge, tomates cerises marinées au vinaigre de framboise, glace légère au yaourt •
Dos de cabillaud contisé aux anchois, sauce vierge au citron confit et olive noire, raviole d'aubergine et émulsion au parmesan / Mignon de porc grillé au thym, cœur d'artichaut et topinambour, jus réduit au thym •
Dessert du jour



Midi en Brasserie « Marmiton »

Menu Brasserie à 11.90 € hors boissons

Entraînement à l'examen du bac
Crème d'artichauts, croustillant d'abats à la tomate •
Suprême ou cuisse de pintade et sa garniture •
Dessert du jour

En soirée

Menu "Saveurs des îles" à 34,50 € hors boissons

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 •
Saint-Honoré yuzu, café, noisettes, sorbet yuzu

Jeudi 5

ouverture le 20 sept.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 15 € Fast food chic

Goujonnettes de poissons sauce tartare •
Burger Auvergnat, Pommes épicées au four et légumes rôtis •
Sunday caramel

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Menu « Sur un air de vacances » À 34,50 € hors boissons

Mise en bouche •
Sur un finger de pâte à l'ancienne, le filet de saumon mariné, Biscayenne de Piquillos au Xéres, tomates, safran et citron confit au sel, Coulis de poivrons rouges et jaunes, croûtes de pain frites, Des herbes, des fleurs •
Lotte Ombre et lumière •
Figues, ganache montée vanille – Oreylys, Noisettes torréfiées et pousses aromatiques Banyuls en réduction, sorbet cacao, Mignardises

Vendredi 6

ouverture le 20 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 / Fricassée de pintade façon Vallée d'Auge •
Tartelette citron coco meringuée

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.

