




Lundi 16

ouverture le 25 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.lyceedechamalières.fr>

Mardi 17

ouverture le 26 sept.

**Midi en Brasserie**

**Formule brasserie à 15 €**  
Assiette de cochonnailles / Pâté bourbonnais et mesclun de salade / Montgolfière de potage auvergnat •  
Darne de saumon, crème de ciboulette et lardons / Pavé de bœuf, sauce au bleu d'Auvergne, Garniture fraîcheur (pomme vapeur et légumes) •  
Tarte chocolat caramel praliné amande, crumble noisette

**Midi en Gastronomie**

**Menu « Normandie »**  
**À 25,80 € hors boissons**  
Pont l'Evêque en cromesquis •  
Carpaccio de Saint Jacques •  
Suprême de volaille farci, cuit en fricassée au vinaigre de cidre, tartelette fines aux pommes et andouille de Vire •  
Notre sélection de fromages d'ici et d'ailleurs •  
Tarte Normande

**En soirée**

**Menu à 34,50 € hors boissons**  
Mise en bouche •  
Foie gras poêlé aux fruits rouges crumble aux noix •  
Saumon en baluchon de chou et champignons.  
Beurre émulsionné aux fines herbes •  
Demi-magret de canard rôti, glacé au miel.  
Fine purée aux cèpes et poêlée de légumes •  
Verrine de poire pochée sur une panna cotta, Tarte aux myrtilles

Mercredi 18

ouverture le 27 sept.

**Midi en Brasserie**

**Formule du jour à 15 €**  
Œuf mimosa / poireaux vinaigrette •  
Quenelle de brochet  
sauce Nantua et petits légumes /  
Souris d'agneau et sa garniture •  
Crème caramel aux épices et petits fours

**Midi en Gastronomie**



**Menu Brasserie à 11,90 € hors boissons**  
**Entraînement à l'examen du bac**  
Velouté de potiron,  
tuile dentelle au parmesan •  
Plat autour de la volaille et sa garniture •  
Dessert du jour

**En soirée**

**Menu « Viva Italia » à 34,50 € hors boissons**  
Alternance légumes confits, mozzarella, pesto de basilic •  
Gnocchi au charbon végétal, jaune d'œuf et saucisse fumée •  
Pavé de cabillaud aux coquillages, fregola Sarda, olives taggiasche, artichaut et ail confit •  
Rencontre du sudachi et du citron, sablé citron, meringue basilic pesto, espuma sudachi et sorbet basilic

Jeudi 19

ouverture le 28 sept.

**Midi en Brasserie**

**Formule du jour à 15 €**  
Pissaladière •  
Filet de rouget rôti, crème d'ail, écrasé de pommes de terre et tian provençal •  
Tarte citron meringuée

**Midi en Gastronomie**

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension


**En soirée**

**Menu « Entre Terre et Mer » à 34,50 € hors boissons**  
Mise en bouche •  
Timbale de macaroni et coquillages, Saint Jacques Sautées au jambon d'Auvergne, Crème fumée de potimarron, Emulsion crémeuse à l'huile de noix •  
Bouillon d'écrevisses, cocos et légumes  
Suprême et Œuf de poule 63°C, mouillette de cuisson, Saucisse de Morteau croustillante et herbes •  
« Grains de café », sorbet cacao amer, Pâte sablée chocolat, biscuit financier café, mousse chocolat blanc café, chantilly café,, Crèmeux café et chocolat & Mignardises

Vendredi 20

**Midi en Brasserie**


Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

**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.**

