

Prévisions de menus

Semaine 12

Du 17 au 21 mars 2025



12

Lundi 17
ouverture le 10 fév.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu Soleil levant à 25,80 € (hors boisson)

Tataki de thon, crème d'avocat, chips de crevette •
Crevette snackée en ceviche, Crème coco, texture mangue aubergine •
Magret de canard mariné aux poivres exotiques, foie gras snacké à la poitrine de cochon croustillant pad thai, raviole bicolore au chou chinois •
Sushi de riz au lait de coco, ananas caramélisé et tuile carambar-chantilly-citron vert, gelée exotique

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.

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, avec 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 CB.

Mardi 18
ouverture le 11 fév.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Menu « Derrière la caméra » à 34,50 € (hors boissons)

Pas d'entracte sans l' incontournable Pop C... •
Raviole de crustacés, bisque légère, légumes croquants •
Magret de canard rôti laqué au miel et à l'orange, tian de légumes nouveaux au basilic •
Fromages •
La Pomme enchantée sur un sablé spéculoos-noisette, une crème vanille et un insert pomme cannelle, glace praliné

Mercredi 19
ouverture le 12 fév.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Brasserie « Marmiton »


Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Soirée au profit du Kiwanis



Menu à 55 €
Chèque à l'ordre du Kiwanis

Cromesquis de canard confit, huile, ail et roquette •
Cueillette maritime en illusion de pot de fleur, poissons et crustacés aux parfums méditerranéens •
Panaché de filet et de ris de veau, jus à la sauge, émulsion de panais au foie gras et morille •
Surprise de Méli Mélo aux citrons jaunes et verts, Mignardises


Jeudi 20
ouverture le 13 fév.

Midi en Brasserie

Menu « Voyage en Asie » à 18 €

Sushi saumon gravlax, légumes croquants et tuile de riz au sésame / Nem de canard confit, tataki de magret, salade de choux chinois fenouil, tuile de parmesan au sésame •
Limande et raviole de crevettes, bouillabaisse exotique •
Chouquettes et craquelin au sésame, chantilly coco citron vert, Ananas caramélisés, coulis ananas et nougatine sésame

En soirée



Menu à 34,50 € hors boissons

Maki de truite de mer, petits oignons et pesto d'ail des ours •
« Gargouillou » de pousses, jeunes légumes et asperges, Jus de cosses gélifiées •
Le pigeon comme un couscous Amarante, confiture d'oignons rouges et artichauts •
Baba « rouge », sorbet fruits rouges, Baba, coulis fruits rouges gélifié, brunoise de fruits rouges, Ganache montée vanille

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 consultables en ligne sur :

menus.lyceedechamalieres.fr

Vendredi 21
ouverture le 14 fév.

Midi en Brasserie

Formule Bretagne à 15 €, café compris

Galette bretonne à l'Andouille de Guéméné, crème de moutarde •
Suprêmes de poisson à la julienne de légumes et au safran, pommes anglaise •
Pommes flambées au calvados, caramel au beurre salé

Midi en Brasserie « Marmiton »



Menu Brasserie à 18 € verre de vin et café compris

Gnocchi au charbon végétal, jus court à l'andouillette de vire, coulis de cresson •
Filet de limande au cidre, crème de poireaux choux-fleurs et brocolis •
Dessert du jour

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension



Prévisions de menus

Semaine 13

Du 24 au 28 mars 2025



13

Lundi 24

ouverture le 17 fév.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu « Bistronomie » à 25,80 € (hors boisson)

Mini cheese-cake au saumon fumé et aux herbes •
Risotto de quinoa aux asperges vertes, crumble au parmesan et tuiles au lard, sabayon aux zestes d'oranges •
Émincé de volaille Bourbonnais snacké au chorizo, purée et tagliatelles de carottes multicolores •
Pavlova aux fruits rouges, sorbet fraises basilic

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.

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, avec 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 CB.

Mardi 25

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

Mercredi 26

ouverture le 19 fév.

Midi en Brasserie



EXAMEN BAC PRO

Formule à 22,50 € boissons comprises

Poulet aux pois blonds, jeunes pousses à l'huile de noix •
Darde de saumon, sauce béarnaise, riz Arlequin •
Tarte aux citrons (pour 4) /
Pêches flambées (pour 2)

Réservation par table de 2 et de 4 uniquement

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé à la clientèle individuelle



Merci de votre compréhension

Jeudi 27

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

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 consultables en ligne sur :

menus.lyceedechamalieres.fr

Vendredi 28

ouverture le 21 fév.

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 15 €, café compris

Tarte fine de légumes marinés aux langoustines, fine tuile de poivron •
Mignon de porc farci au chorizo et poêlé, polenta et chutney de fruits •
Savarin aux agrumes

Midi en Brasserie « Marmiton »



Menu Brasserie à 18 € verre de vin et café compris

Profiteroles d'escargots au jus de persil •
Pintadeau rôti au jus, lasagne de légumes provençaux, gratin de pomme de terre à l'ail •
Dessert du jour

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

