

Prévisions de menus

Semaine 20

Du 12 au 16 mai 2025



20

Lundi 12
ouverture le 7 avril

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu « Autour des fromages » à 25,80 € (hors boisson)

Tartine à la poitrine de cochon et butternut gratiné au Comté •
Croustillant de saumon à la fourme d'Ambert et éclats de noix et choux rouge, mousse de betterave aux zestes de citron •
Filet mignon poêlé en croûte de cèpes, sauce moussueuse à la Mimolette, galette de pomme de terre à la tomate fraîche, légumes glacés •
Cheesecake à la carotte, Farandole d'agrumes et coulis 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 13
ouverture le 8 avril

Midi en Brasserie

Formule Alsace à 15 € café compris

Terrine de lapereau en gelée /
Mousseline de sandre au Riesling •
Choucroute Traditionnelle /
Baeckeoffe •
Coussins aux fruits rouges

Midi en Gastronomie

Menu « Val de Loire » à 25,80 € (hors boisson)

Galipettes aux trois parfums •
Dos de saumon en croûte d'herbes, méli-mélo de jeunes légumes •
Filet de canard rôti, fruits confits, chou farci de légumes, purée de fèves •
La fraise et la rhubarbe en jeux de texture

En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Mercredi 14

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Jeudi 15

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 16
ouverture le 11 avril

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 15 €, café compris

Gaspacho andalou •
Paella presque comme à Valence •
Dessert du Jour

Midi en Brasserie « Marmiton »



Menu Brasserie à 18 € verre de vin et café compris

Tarte fine aux sardines, tomates et oignons confits •
Variation de lapereau, polenta crémeuse et méli mélo de légumes glacés •
Dessert du jour

Midi en Gastronomie

Menu à 27,50 € (hors boisson)

Finger de thon rouge aux légumes confits, Chiboust d'avocats et asperges vertes, Crème glacée au Sésame noir, Coulis de poivrons rouges et jaunes, Croûtes de pain frites, des herbes, des fleurs •
Filet de rouget au chorizo, Piquillos et brandade, Petits farcis à l'encornet et sauce vierge •
Fromages •
Baba « rouge », sorbet fruits rouges
Baba, coulis fruits rouges gélifié, brunoise fruits rouges
Ganache montée vanille



Prévisions de menus

Semaine 21

Du 19 au 23 mai 2025



21

Lundi 19
ouverture le 14 avril

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

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

Carpaccio de dinde à la poudre de cèpes,
quenelle de roquette et légumes germés •
Croustille de caille au sylvaner, gnocchi au
cresson et cracker au munster •
Dos de sandre en croûte de pain d'épices, jus
de veau corsé, Clafoutis à la choucroute et
cocotte de légumes •
La forêt noire en superposition

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 20
ouverture le 15 avril

Midi en Brasserie

Formule Alsace à 15 € café compris

Terrine de lapereau en gelée /
Mousseline de sandre au Riesling •
Choucroute Traditionnelle /
Baeckeffe •
Entremets abricot, amande et romarin

Midi en Gastronomie

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

Piquillos aux anchois, pintxos basque •
Foie gras de canard sauté, mijotée de
haricots tarbais •
Dos de cabillaud au chorizo, sauce vierge,
risotto à la piperade,
émincé d'artichauts sautés •
Meringue à l'envers, fruits rouges et verveine

En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Mercredi 21

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Jeudi 22
ouverture le 17 avril

Midi en Brasserie

Un buffet dans le Sud-Ouest Menu à 15 € hors boissons

Assortiment de salades et entrées
chaudes •
Le typique du Sud-Ouest en pensant au
cassoulet du père du Chef •
Tarte au chocolat et piment d'espelette,
éclats de noix caramélisés gavotte au
pavot et chantilly caramel

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 23
ouverture le 18 avril

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 15 €, café compris

Assortiment de mezze grecs •
Variation de lapereau, polenta
crémeuse, méli-mélo
de légumes glacés •
Fraisier

Midi en Brasserie « Marmiton »



Menu Brasserie à 18 € verre de vin et café compris

Tarte fine aux sardines, tomates et
oignons frits •
Variation de lapereau, polenta
crémeuse et méli-mélo de légumes
glacés •
Dessert du jour

Midi en Gastronomie

Menu à 27,80 € (hors boisson)

Asperges vertes tièdes de saison, une ballottine de
volaille aux morilles et noisettes torréfiées, espuma
de parmesan et copeaux •
Filet de lotte rôti au lard et chorizo, gambas
flambées à l'ail, Risotto crémeux au céleri,
réduction de piquillos et Xérès •
Fromages •
Sur un sablé aux noix, un crémeux cheesecake, fruits
rouges et sorbet rhubarbe

