

Prévisions de menus

Semaine 40

Du 30 septembre au 4 octobre 2024



40

Lundi 30

ouverture le 16 sept.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu Retour de pêche à 27.80 € (hors boisson)

Finger Jols croustillant crème d'orties •
Quenelle de truite cœur crémeux végétale, éclat de truite épinards chutney de canneberges, sauce façon genevoise, dips de polenta •
Pavé de sandre en écrin de champignons, brochette champignon Romanesco, coulis d'écrevisses (servi à l'anglaise), vinaigrette tiède aux fruits secs •
Plateau de Fromages •
La pomme tatin sur son sablé, caramel coulant, crème vanille et tuile pain d'épices

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 1

ouverture le 17 sept.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu Occitanie à 25.80 € (hors boisson)

Pâté en croûte, cèpes gelée de porto •
Langoustines justes sautées, coulis parfumé aux herbes et fleurs •
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 •
Petits choux chocolat et noisette

En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Mercredi 2

ouverture le 17 sept.

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 18 € café compris

Tarte salée aux saveurs d'Auvergne et quelques endives aux noix / Superposition de légumes confits et mozzarella, Bruschetta à la tapenade et jambon de Parme •
Stouffade de boeuf provençal au chorizo et fèves, riz coloré, gratin de haricots verts au chèvre / Rouget façon bouillabaisse, compotée de fenouil, aioli •
Gros choux noisette, sauce légère au chocolat

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 •
Filet de poulet sauté à juste température
Légumes glacés et pommes sautées •
Mousse chocolat crumble amande / Bananes flambées au rhum et amandes effilées

En soirée

Menu gastronomique à 45 € (hors boisson)

Petit toast de fruits de mer et gel de réduction d'échalotes, Œuf en gelée de safran, Douceur de foie gras au coing et tuile de pain de seigle, copeaux de châtaigne •
Tartare de dorade grise mariné au citron, poivre Sichuan et petits croûtons, Cube de gelée de pamplemousse •
Canon d'agneau en croûte de sarrasin, jus réduit. Betteraves glacées et cylindre de pomme-de-terre •
Assiette de fromages et son accompagnement •
Saint honoré yuzu, café et noisettes, Sorbet yuzu. Mignardises

Jeudi 3

ouverture le 18 sept.

Midi en Brasserie

Menu Brasserie à 15 € Autour de l'Italie

L'œuf parfait, crémeux Burrata et copeaux d'Aoste en focaccia •
Osso bucco et polenta, légumes confits d'automne •
Tiramisu citron orange, Coulis abricot passion

En soirée

Menu à 34,50 (hors boissons)



Jambon d'Auvergne, pamplemousse, Thon rouge au sel d'épices, glace roquette •
Filets de rouget sautés, Jus de bouillabaisse en variation de textures •
Figues, ganache montée vanille - Oreylis Noisettes torréfiées et pousses aromatiques Banyuls en réduction, sorbet cacao

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 4

ouverture le 18 sept.

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 15 €, café compris

Pressé de tomate macédoine, rillettes de saumon •
Cabillaud poché, risotto d'herbes et bouillon vert •
Tarte Bourdaloue

Midi en Brasserie « Marmiton »



Menu Brasserie à 18 €, verre de vin et café compris

Légumes provençaux rafraîchis, Œuf poché, julienne de jambon de Bayonne, tuile de tomate •
Piquillos farcis à la brandade de cabillaud aux herbes et olives noires, jus court à la sauge, quelques pousses •
Tarte Bourdaloue

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension



Prévisions de menus

Semaine 41

Du 7 au 11 octobre 2024



41

Lundi 7

ouverture le 19 sept.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu Bretagne

à 25.80 € (hors boisson)

Chaud-froid de chou fleur, crème glacée au fromage de chèvre •
Tournedos de st jacques et saumon fumé en blinis de sarrasin et avoine, émulsion de volaille à la vanille •
Retour de pêche nacrée, infusion d'étrille et coquillages comme une américaine, Carottes et rattes au fumet de curry •
Sablé breton et pommes fondantes, caramel beurre salé, crème légère à la vanille, tuile 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.

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 8

ouverture le 19 sept.

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 15 € café compris

Assiette de cochonnailles / Pâté bourbonnais et mesclun de salade / Pounti aux jeunes pousses à l'huile de noisette •
Darne de saumon, crème de ciboulette et lardons / Pavé de bœuf, sauce au bleu d'Auvergne, Garniture fraîcheur •
Brioche aux pralines, Glace pastilles de Vichy, Savarin à la verveine du Velay

Midi en Gastronomie

Menu Occitanie à 25.80 € (hors boisson)

Pâté en croûte, cèpes gelée de porto •
Langoustines justes sautées, coulis parfumé aux herbes et fleurs •
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 •
Savarin à la liqueur de poivre vanillée, travail autour de la poire.

En soirée

Menu à 34,50 (hors boissons) Escapade Gourmande Automnale

Terrine d'aubergine, tomate, chèvre frais et vinaigrette au basilic et fruits secs •
Feuilleté aux ris d'agneaux et champignons des bois, Sauce au madère et jeunes pousses •
Truite saumonée à la nage, Beurre émulsionné à la ciboulette, Poêlée de légumes du moment •
Assiette de fromages •
Tarte aux myrtilles meringuée

Mercredi 9

ouverture le 20 sept.

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 18 €, café compris

Tarte salée aux saveurs d'Auvergne et quelques endives aux noix / Superposition de légumes confits et mozzarella, Bruschetta à la tapenade et jambon de Parme •
Estouffade de bœuf provençal au chorizo et fèves, riz coloré, gratin de haricots verts au chèvre / Rouget façon bouillabaisse, compotée de fenouil, aioli •
Tropézienne vanille fleur d'oranger

Midi en Brasserie « Marmiton »



Menu Brasserie à 11.90 € hors boissons

Entraînement à l'examen du bac
Pissaladière, mesclun de salade •
Travers de porc laqué au miel et aux épices, pomme Macaire et légumes braisés •
Miroir passion framboise, biscuit dacquoise pistache / Bananes flambées au rhum et amandes effilées

En soirée

Menu gastronomique à 45 € (hors boisson)

Pana-fritta et crémeux de champignons, beignet de crevette au gingembre, Terrine de lapin à la noisette, salade de mâche à l'huile de noisette •
Raviole de langoustine au foie gras, gelée d'or, bouillon de carapaces à boire •
Magret de canard à l'orange, jus corsé à l'orange, accompagné de carotte fane glacées et de purée de carotte au cumin •
Assiette de fromages et son accompagnement •
Baba aux saveurs des îles, crème brûlée à la vanille bourbon. Finger ananas, gelée de passion et crème fouettée coco

Jeudi 10

ouverture le 20 sept.

Midi en Brasserie

Menu Bistronomie à 18 €

Brochette de crevettes kadaïf au chorizo, émulsion wasabi, mesclun et pop corn au curry •
Dos de lieu jaune en croûte d'herbes, jus court au vinaigre balsamique, penne crémeuse, ail courgette et ricotta •
Nectarine pochée aux épices, crème anglaise agrumes, biscuit noix

En soirée

Menu à 34,50 (hors boissons)

Sur un finger de pâte à l'ancienne, le filet de thon rouge comme un tataki, 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 •
« Grains de café - figue », sorbet cacao amer, Pâte sablée chocolat, biscuit financier café, mousse chocolat blanc café, chantilly café, Crèmeux café et chocolat, figues

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 11

ouverture le 20 sept.

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 15 €, café compris

Œuf en deux cuissons, fricassée de champignons •
Filet de veau en tajine aux épices, gratin Bayeldi, pommes Maxim's •
Paris-Brest

Midi en Brasserie « Marmiton »



Menu Brasserie à 18 €, verre de vin et café compris

Salade de lentilles du Puy aux petits légumes croquants, Œuf coulant frit en croûte d'olive •
Dodine de poulet farcie tomate confite, sauté basquaise, Gratin de pommes de terre à l'ail •
Paris-Brest

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

