

Lundi 21

ouverture le 8 sept.

Midi en Brasserie

Menu espagnol à 18 €

Green gaspacho allumettes au pavot //
Poêlée de chipirons et coquillages piperade à
l'espagnole, crème d'étrilles à la cardamome verte,
copeaux de jambon ibérique
et pluches de coriandre //
Paella //
Gaspacho de fruits, biscuit huile d'olive,
Mousse agrumes comme une crème Catalane

Midi en Gastronomie

Menu du jour à 27,80 €

Eclat de truite en Bellevue condiments
et pickles de légumes racines //
Raviole verte ouverte ricotta pignon et basilic,
tartare de tomate à la coriandre et citron, tataki de
saumon au sésame //
Magret viennoise de cépes, cuisse de canard
confite et croustillante, foie gras snacké,
cromesquis aux champignons, crème de
potimarron et étuvée de choux rouges //
Assortiment de fromages //
Déclinaison de fruits rouges à l'assiette diplomate
et ganache chocolat, Sponge cake éclats de
crumble (Macarons framboise)

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.
Sauf indication contraire, menu hors boissons.

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 ou CB seulement.

Mardi 22

ouverture le 8 sept.

Midi en Brasserie

Menu à 18 €

Tartelette d'Andouille de Vire,
sauce Camembert //
Filet de carrelet sauce Normande
et carottes glacées //
Pommes Flambées au calvados
Caramel de beurre salé et sablé breton

Midi en Gastronomie

Menu du jour à 27,80 €

Amuse bouche //
Artichauts violets barigoule,
mousseline et chip de camus //
Caille aux raisins rôtie au vertjus, figue
snackée et compression de blettes //
Travail autour de la poire, ratafia et miel

En soirée

Menu à 34,50 €

Derniers éclats de soleil

Mise en bouche : Verrine pastèque, concombre,
fêta, menthe, olives noires et huile olive //
Tataki de thon au sésame avocat et mangue //
Suprême de volaille fermière aux prunes, Boulghour
torréfié aux fruits secs blettes en gratin //
Assiette de fromages de nos régions //
Sablé breton aux framboises,
crème diplomate à la vanille

Mercredi 23

ouverture le 9 sept.

Midi en Brasserie

Menu à 18 €

Quiche chou et fourme d'Ambert,
quelques endives aux noix / Sur la
pastèque, salade méditerranéenne //
Comme une paella de Valence / Suprême
de volaille, farce fine d'abats en brick, jus
court et espuma de maïs //
Dessert du jour

Midi en Brasserie « Marmiton »

Menu à 18 €

Tarte tatin miel courgette burrata,
pesto et roquette //
Cuisse de dinde braisée, Tajine de légumes
et Panisses frites //
Entremets aux fruits
et glace yaourt

Midi en Gastronomie

Menu du jour à 37,50 €

Canapés : Tartare de chevreuil au genévrier / pain
soufflé aux champignons //
Beurre fumé au foie //
Douceur de foie gras, pomme et Birlou, Brioche à la
châtaigne //
Carré de cochon de lait, travail de la courge et du
fruit de la passion //
Assiette de Fromages //
Dessert : Travail autour de la poire, du miel et du
Ratafia

Jeudi 24

ouverture le 9 sept

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.
Les prévisions d'ouverture,
les menus, ainsi que les
disponibilités consultables
en ligne sur :
menus.lyceedechamalieres.fr

Légende :

/ indique un choix dans le menu
// indique un changement de plat

Vendredi 25

ouverture le 10 sept.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Brasserie « Marmiton »

Menu à 18 €

Gaspacho de tomates,
pesto et tapenade //
Demi coquelet rôti, pomme purée //
Mousse panna cotta au lait de coco,
compote de rhubarbe au poivre de Timut et
sablé noix de coco

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension



Lundi 28

ouverture le 10 sept

Midi en Brasserie

Menu à 18 €

Sardine et Haricots Verts //

Œuf parfait, patate douce et espuma coco et cacahuètes //

Le suprême de volaille aux noisettes torréfiées et herbes, émulsion de coquillage au basilic //

Tartelette amandine aux figues framboise, coulis figues, framboise gélifiée, tuiles carambar

Midi en Gastronomie

Menu à 25,80 €

Crème de chou-fleur à la noisette //

Salade tiède de lentilles aux pleurotes, magret fumé et chèvre frais, huile verte //

Suprême de volaille fermière aux pommes sauce au cidre, Grenaille et carottes fanes glacées au miel //

La Poire Comice, vanille et tonka

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. Sauf indication contraire, menu hors boissons.

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 ou CB seulement.

Mardi 29

ouverture le 11 sept.

Midi en Brasserie

Menu à 18 €

Piperade Basquaise //

Darne de Saumon grillée

beurre blanc au piment d'Espelette, riz façon paella //

Pastis Gascon

Midi en Gastronomie

Menu à 27,80 €

Haricots verts croquants, lamelles et poudre de champignons de Paris, œuf de caille frit et sauce émulsionnée persillé //

Aubergine verte, farcie aux crustacés, cressonnière rafraîchie //

Mulet sauté, jus de veau aux noisettes, écrasé de potiron et coing rôti //

Entremets autour du coing et de l'amande

En soirée

Menu à 34,50 €

Finger Jols croustillant crème d'oseille //

Raviole verte ouverte ricotta pignon et basilic, tartare de tomate à la coriandre et citron, tataki de saumon au sésame //

Le suprême de volaille d'Auvergne et œuf de poule à 63°C aux écrevisses, ragoût de lentilles et légumes, la cuisse confite en mouillette //

Dessert du jour

Mercredi 30

ouverture le 11 sept.

Midi en Brasserie

Menu à 18 €

Quiche chou et fourme d'Ambert, quelques endives aux noix //

Sur la pastèque, salade méditerranéenne //

Comme une paella de Valence //

Suprême de volaille, farce fine d'abats en brick, jus court et espuma de maïs //

Dessert du jour

Midi en Brasserie « Marmiton »

Menu à 18 €

Tarte tatin miel courgette burrata, pesto et roquette //

Cuisse de dinde braisée, Tajine de légumes et Panisses frites //

Entremets aux pêches, glace yaourt

Midi en Gastronomie

Menu gastronomique à 37,50 €

Canapés : Beignet de crevette au gingembre / Beurre citronné //

Palet de foie gras aux 4 épices, travail autour de la figue et gel à la cardamome //

Ris de veau braisé, artichaut en différentes textures et travail de l'oignon, Jus corsé //

Assortiments de Fromages //

Notes sucrées entre la pomme et la châtaigne

Jeudi 1

ouverture le 14 sept

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. Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités consultables en ligne sur : menus.lyceedechamalières.fr

Légende :

/ indique un choix dans le menu
// indique un changement de plat

Vendredi 2

ouverture le 14 sept.

Midi en Brasserie

Menu à 22,50 €

Velouté Dubarry aux coquillages //

Ribs de porc laqués, pommes macaire //

Tarte sablée aux fruits rouges

Midi en « Marmiton »

Menu à 18 €

Macédoine de légumes, rillettes de saumon //

Cabillaud poché, risotto d'herbes et bouillon vert //

Pana cotta et son coulis de fruits rouges

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension



Midi en Brasserie

Menu à 18 €

Rillettes de saumon et saumon fumé aux pamplemousses, vinaigrette aux agrumes et sablé au cantal //

Petites brochettes de beignets de crevettes au chorizo, Emulsion wasabi, mesclun vinaigrette soja et pop-corn au curry //

Dos de lieu jaune en croûte d'herbes, jus court de veau au vinaigre balsamique, penne crémeuse, ail courgette et ricotta //

Tartelette amandine pistache, poire pochée aux épices et vin rouge, crème Fontainebleau et meringue lavande

Midi en Gastronomie

Menu à 27,50 €

Éclat de truite en Bellevue condiments et pickles de légumes racines //

Raviole verte ouverte ricotta pignon et basilic, tartare de tomate à la coriandre et citron, tataki de saumon au sésame //

Magret viennoise de cèpes, cuisse de canard confite et croustillante, foie gras snacké, croustilles aux champignons, crème de potimarron et étuvée de choux rouges //

Assortiment de Fromages //

Déclinaison de fruits rouges à l'assiette diplomate et ganache chocolat, Sponge cake éclats de crumble (Macarons framboise)

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. Sauf indication contraire, menu hors boissons.

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 ou CB seulement.

Midi en Brasserie

Menu à 18 €

Velouté de potiron, éclats de châtaignes et noisettes torréfiées //

Filet de truite, émulsion de coquillages, chou-fleur, chou de Bruxelles //

Entremets du jour

Midi en Brasserie « Marmiton »

Menu à 18 €

Petits farcis provençaux //

Daurade flambée à l'anis

Écrasé de pommes de terre à l'olive noire, gratin Ismaël Bayeldi //

Tarte citron meringuée

En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Brasserie

Menu à 18 €

Rolls de légumes grillés, sauce tomate basilic / Profiteroles d'escargots au jus de persil et crème d'ail //

Dos de cabillaud, croûte de cèpes, purée de potiron, chou-fleur au lait d'amande, brocolis / Longe de veau façon Orloff, sablé aux cèpes, légumes d'automne //

Dessert du jour

Midi en Brasserie « Marmiton »

Menu à 18 €

Œuf poché ou cuit à basse température, velouté de champignons //

Suprême de caille, jardinière de légumes revisité, risotto potimarron //

Tartelette pommes

Midi en Gastronomie

Menu gastronomique à 37,50 €

Canapés : Crémeux de carotte au cumin en cuillère / Beurre aux herbes //

Douceur de foie gras au coing et tuile de pain de seigle. Copeaux de châtaigne //

Pavé de cabillaud nacré, travail autour du panais et de la noisette. Sauce iodée aux coquillages //

Assortiment de Fromages //

Figue rôtie, crème vanille tonka, tuile et gel figue

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Menu à 42,50 €

Mise en bouche //

Le jambon d'Auvergne et l'œuf fermier coulant, Pomme verte, noix & roquette, crémeux de pomme de terre fumée //

Lieu jaune nacré, Cèpes & céleri-rave, noisette, bouillon de sous-bois à la gentiane, émulsion beurre noisette //

Pré dessert : Tartare d'agrumes, herbes fraîches //

Le coing et le marron //

Mignardises

Réservations en ligne 24h/24h.

Standard téléphonique ouvert en période scolaire, du lundi au vendredi de 11h à 14h. Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités consultables en ligne sur : menus.lyceedechamalières.fr

Légende :

/ indique un choix dans le menu
// indique un changement de plat

Midi en Brasserie

Menu à 22,50 €

Cressonnière aux fruits de mer //

Jarret de veau façon blanquette à la crème d'estragon, spaghetti de courgettes et blettes, riz créole //

Tarte Bourdaloue

Midi en « Marmiton »

Menu à 18 €

Macédoine de légumes, rillettes de saumon //

Cabillaud poché, risotto d'herbes et bouillon vert //

Pana cotta et son coulis de fruits rouges

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

