

Lundi 12
ouverture le 21 sept.

Midi en Brasserie

Menu à 18 €
Amérique du sud
 Ceviche de poisson //
 Wrap poulet et avocat //
 Parillada Argentine, relevé de haricots
 rouges comme à Cuba //
 Riz au lait coco tonka,
 gel maracuja (passion), Meli mélo
 d'agrumes, Bombacado

Midi en Gastronomie

Menu à 27,80€
 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 //
 Assiette de fromages //
 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 13
ouverture le 22 sept.

Midi en Brasserie

Menu à 18 €
 Salade de lentilles vertes du
 Puy, truite fumée //
 Pavé de bœuf, sauce au
 bleu d'Auvergne, ail de
 Billom confit et légumes
 glacés //
 Parfait glacé à la Verveine
 Verte,
 Tarte fondante à la lentille

Midi en Marmiton

Menu à 18 €
 Tarte aux échalotes //
 Jambonnette de volaille
 braisée,
 mousseline de panais
 et pommes de terre
 fondantes //
 Dessert du jour

Midi en Gastronomie

Menu à 25,80 €
 Planche de Charcuteries
 Auvergnates //
 Suprême de volaille du
 Bourbonnais et sa sauce
 au Saint-Nectaire,
 Crème d'ail et légumes
 d'automne //
 Pavlova aux fruits rouges

En soirée

Menu à 34.50 €
 Douceur des derniers rayons
 Velouté glacé de chou-fleur croûtons, chapelure de
 magret fumé et huile de noisette //
 Salade tiède de betteraves rôties, agrumes, chèvre
 frais et noix //
 Pavé de cabillaud au citron, Mousseline de
 potimarron aux noisettes et grenailles au chorizo //
 Assortiment de fromages //
 Sablé aux fraises et pistaches

Mercredi 14
ouverture le 23 sept.

Midi en Brasserie

Menu à 20 €
 Saumon cru mariné au citron et Sichuan,
 petits croûtons / Soupe de poivron rouge,
 tomates cerises marinées au vinaigre de
 framboise, glace légère au yaourt //
 Dos de cabillaud confiné aux anchois, Sauce
 vierge au citron confit et olive noire, Raviole
 d'aubergine et émulsion parmesan / Mignon
 de porc grillé au thym, Purée d'artichaut et
 chips de topinambour, Jus réduit au thym //
 Poire pochée vanille, ganache vanille,
 namelaka chocolat, pâte sucrée cacao

Midi en Gastronomie

Menu à 25,80 €
 Velouté de patates douces, coques, bœuf
 cru et combava //
 Chartreuse de fruits de mer aux pennes,
 cœur coulant de coquillages //
 Bouillabaisse de dorade sébaste, espuma
 aioli, gel orange, pomme safran //
 Dessert du jour

En soirée



Soirée Amérique latine

par la classe de
 CS métiers du Bar
Accueil à 18h
 -
 Cocktail, tapas et musique latine
14,90 € par personne

Jeudi 15
ouverture le 24 sept.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé

 Merci de votre compréhension

En soirée



Menu à 42.50 €
 Mise en bouche //
 L'omble chevalier en gravlax,
 Galet de chèvre coulant, seigle & noix,
 betterave, herbes sauvages,
 Consommé à la gentiane //
 Le veau rosé et le foie gras laqué, artichaut, chou-rave confit et
 cru, girolles, raisin au verjus, jus de veau acidulé //
 Assortiment de Fromages //
 Tuile fine enroulée, tartare de poire citronnée, siphon poire zeste
 de citron vert et poudre de poire. Glace poire citron, crémeux
 poire citron, tuile poire citron //

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 16
ouverture le 25 sept.

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

