

Lundi 16

ouverture le 12 oct.

Midi en Brasserie

Menu 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 à 27,80 €

Le bleu d'Auvergne, rattes aux champignons de
souche et noix //
Tarte fine au cantal, pesto du bougnat, copeaux
de cantal, duxelles de champignon, aileron sauté,
chiffonnade de jambon d'Auvergne //
Suprême de volaille cuit à basse température,
crème de morille, pressé de patate douce au lard
fumé écume d'abondance, étuvé de légumes //
Assortiment de Fromages //
Poire pochée au vin rouge et son sabayon au
porto et bleu

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 17

ouverture le 13 oct.

Midi en Brasserie

Menu Normandie à 22,50 €

Moules à la Normande,
andouille de Vire et Pont
l'évêque //
Marmite dieppoise /
Côte de veau vallée
d'Auge / Tournedos de
canard à la Rouennaise //
Douillon /
Tarte Normande

Midi en Marmiton

Menu Sud-Ouest
à 18 €

Salade gasconne //
Cassoulet Toulousain //
Pruneaux Flambés et
quenelle de glace vanille

Midi en espace Gastronomie
« Menu Marmiton »Menu Périgord
à 18 €

Tourin à l'ail et crumble de
Roquefort //
Magret de canard, sauce
forestière, Haricots tarbais et
flan de carotte //
Poussins flambés à l'Armagnac
et merveilles du Sud-Ouest

En soirée

Menu « Voyage en Italie » à 34,50€

Service au Buffet : Charcuterie et involtini,
Carpaccio de saumon gravlax, bâtonnets
mozzarella frites, légumes grillés marinés, crevettes
flambées penne pomodoro et Pécourino,
conchiglioni florentine mozza //
Roulé de veau à la Milanaise sauce Napolitaine,
ravigote tricolores aux champignons //
Infiniment citron

Mercredi 18

ouverture le 14 oct.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Menu à 39,50€, avec cocktail du jour

Balade en Alsace

Pour accompagner l'apéritif : Flammekueche //
Tourte chaude de volaille à l'huile de noix,
champignons et munster, jus au foie gras / Tartare de
Sandre au raifort //
L'effilochée de lièvre au Pinot noir et pain d'épices
comme un lièvre à la royale, Spatzles et légumes
d'hiver / Truite au Riesling en filet et paupiette,
Légumes au genièvre //
Petit Kouglof aux griottines et kirsch, Glace au pain
brûlé / Forêt noire revisitée

Jeudi 19

ouverture le 15 oct.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Menu à 42,50 €

Mise en bouche //



La Sole Morteau fumée, topinambour et noisette,
vieux Comté, mizuna //
Le Chevreuil, salsifis & poire d'hiver, coing, raisins demi-secs,
poivrade au genièvre //
Petit royal choc - coussin mirabelle - flan vanille //
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.lyceedechamalieres.fr

Légende :

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

Vendredi 20

ouverture le 16 oct.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
à la clientèle individuelle

Merci de votre compréhension

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé
à la clientèle individuelle

Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu à 27,50 €

Maki de poireau et tourteaux,
vinaigrette aux saveurs d'Asie //
Joue de bœuf braisée au foie gras snacké,
mouseline de courge aux noisettes,
polenta aux fruits secs //
Dessert du jour



Midi en Brasserie

Menu « en attendant les fêtes »
à 25 €

Confit de canard, espuma foie gras
et granny Smith //
Raviole terre et mer,
jus comme une bourride //
Bœuf et coing façon Rossini, Cromesquis
Champignon, potimarron et choux Hortus //
Mini bûche aux agrumes

Midi en Gastronomie

Menu « en attendant les fêtes »
à 27,80 €

Champignons farcis, rillettes de foie gras
et fromage persillé //
Vol-au-vent aux fruits de mer //
Civet de lapin à l'ancienne aux pommes //
Assiette de fromages //
Bûche Cream Cheese,
Citron et Framboises

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 Pays de Loire à
22,50 €

Pâté vendéen //
Bar portion en croûte de sel
de Guérande / Canard
Nantais en deux cuissons,
mogettes //
Suprême de volaille farci à
l'angevine //
Gâteau Nantais /
Gros macarons vert

Midi en Marmiton

Menu de la mer
à 18 €

Encornet farcis //
Cautriade //
Crème Catalane

Midi en espace Gastronomie
« Menu Marmiton »Menu
Languedoc Roussillon
à 18 €

Tielle sétoise //
Gardiane de taureau et riz de
Camargue, artichaut //
Crème catalane, rousquille
maison

En soirée

Menu à 34,50 €
L'Eclat de saison

Foie gras poêlé et son espuma de patate douce aux
éclats de châtaignes, sauce brune au Birlou //
Raviole de crevette, potiron et ricotta et son coulis à
la citronnelle //
Magret de canard rôti aux airelles - risotto
d'épeautre au céleri et parmesan - poêlée de
champignons //
Sablé breton à la pomme confite, diplomate, coing
et noix - caramel beurre salé

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

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Restaurant fermé
à la clientèle individuelle



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

Midi en Brasserie

Menu à 18 €

Crème de moules à l'ail et au persil //
Goujonnettes de poulet coco sésame,
noisettes, Riz madras et crème de volaille
au coco //
Crème brûlée

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu à 22.50 €

Salade tiède de lentilles, œuf parfait,
lard croustillant //
Marmite de congre aux parfums
de Bouillabaisse //
Entremets au café

