

lundi 13

*Midi en Brasserie*

Menu à 11,90 €  
verre de vin et café compris

Encore en balade en Auvergne !  
Mise en bouche : Croûton au cantal et lard fumé ;  
Duo de sandre et filet de saumon en croûte de Lavort / Truffade et jambon d'Auvergne, Mesclun de Salade ;  
Cornet de Murat et pommes caramélisées

lundi 13

*Midi au Gastronomique*

Formulé Entrée + plat  
ou Plat + dessert à 12.50 €  
(vin et café inclus)

Rillettes aux deux saumons au citron vert et bâtonnet de pomme granny et vinaigrette passion ;  
Canon de lapin snacké dijonnaise - polenta gratinée et petits légumes ;  
Petits choux craquelins praliné et éclat de nougatine noisettes

*Nos restaurants*

**Notre Brasserie midi** : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. La réservation n'est pas obligatoire, mais fortement conseillée.

**Notre Restaurant Gastronomique le midi** : Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 18,90 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).

**Notre Restaurant Gastronomique le soir** : Accueil des clients entre 19h30 et 19h45. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 27,90 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).

**Règlement en espèces, chèque ou CB.**

mardi 14

*Midi en Brasserie*

Menu « Grand Est » à 11,90 €  
verre de vin et café compris

Tourte de lapereau aux champignons et huile de noix, sauce au Munster / Tarte fine de boudin blanc, échalotes confites, sauce à la moutarde de Reims ;  
Choucroute / Pavé de sandre au Riesling, spätzle et légumes d'hiver ;  
Dessert du jour

mardi 14

*En Soirée*

Soirée événement

Menu à 38 € (apéritif compris)

Les étudiants de BTS première année profiteront de l'expérience d'un ancien élève, devenu un chef reconnu :  
Adrien Descouls,  
Restaurant Origines au Broc

mercredi 15

*Midi en Brasserie*

Formulé entrée plat dessert café : 9,90€ \*  
Entrée à la carte : 4,9€ / Plat à la carte : 5,5€ / dessert à la carte : 2,5€ / Les portions sont limitées en nombre.

**Le Trou Gascon**

Pressé de canard au foie gras, jeunes légumes et pruneaux à l'Armagnac / Piquillos farcis, rillettes de morue, coulis de tomates épicé\* ;  
Dos de cabillaud en croûte d'anchois et piment d'Espelette / Véritable cassoulet de canard\* / Confit de canard, pommes Salardaise ;  
Dessert du jour\*

mercredi 15

*Midi au Gastronomique*

Restaurant fermé  
ce jour  
à la clientèle individuelle

(banquet)

mercredi 15

*En Soirée*

Soirée Cheese & Wine  
(menu à 18,50 hors vin)

Buffet de fromages  
Canapés salés : samossa de fourme à la poire rôtie, crème brûlée au St Nectair, Frites de Salers, risotto de parmesan crémeux, pannacotta d'époisses et noix torréfiées, croustilles coulant de camembert à l'amande  
Canapés sucrés : Cheesecake à la griotte

jeudi 16

*Midi en Brasserie*

Restaurant fermé  
ce jour  
à la clientèle individuelle

(banquet)

jeudi 16

*Midi au Gastronomique*

Ravioli d'escargot au bouillon d'ail doux ;  
Chartreuse de merlan aux penne, insert fruits de mer, beurre de coquillages aux épices ;

Mignon de porc à la moutarde de Charroux, légumes racines ;  
Déclinaison autour du marron et de la clémentine, Mignardises

jeudi 16

*En Soirée*

Restaurant fermé  
ce jour

(séance pédagogique)

vendredi 17

*Midi au Gastronomique*

Restaurant fermé  
ce jour  
à la clientèle individuelle

(banquet)

**Ce document est distribué à titre d'information.**

Les menus définitifs, ainsi que les tarifs, peuvent varier en fonction des arrivages de marchandises et des contraintes pédagogiques.

**Réservations en ligne 24h/24h.** Standard téléphonique ouvert du lundi au vendredi, en période scolaire, de 11h à 14h (mercredi jusqu'à 13h).

**Nouveauté 2019** : Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités (mises à jour quotidiennement) sont disponibles sur notre calendrier en ligne à l'adresse suivante :

 <http://menus.lyceedechamalieres.fr>



lundi 20

*Midi en Brasserie*

**Menu Contemporain à 11,90 €**  
verre de vin et café compris

Mini Tartare de saumon aux agrumes, Chantilly au safran et éclats de tuiles de sésame ;  
Raviole de crabes, Coulis d'étrilles émulsionné à la citronnelle ;  
Demi-Magret de canard rôti sauce mangue, Légumes frits, gélifiés et en purée ;  
Tarte au Citron Meringuée

lundi 20

*Midi au Gastronomique*

Restaurant fermé  
ce jour

(séance pédagogique)

*Nos restaurants*

**Notre Brasserie midi :** Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. La réservation n'est pas obligatoire, mais fortement conseillée.

**Notre Restaurant Gastronomique le midi :** Accueil des clients entre 12h15 et 12h30. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 18,90 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).

**Notre Restaurant Gastronomique le soir :** Accueil des clients entre 19h30 et 19h45. Réservation nécessaire (sauf indication contraire, menu fixe à 27,90 €, avec assortiment de fromages, pâtisserie du jour, hors boissons).

**Règlement en espèces, chèque ou CB.**

mardi 21

*Midi en Brasserie*

**Menu « Grand Est » à 11,90 €**  
verre de vin et café compris

Tourte de lapereau aux champignons et huile de noix, sauce au Munster / Tarte fine de boudin blanc, échalotes confites, sauce à la moutarde de Reims ;  
Choucroute / Pavé de sandre au Riesling, spätzle et légumes d'hiver ;  
Dessert du jour

mardi 21

*En Soirée*

Menu des îles

Croquette de poisson au taro - Samossa à la viande - Crevette panée et huile épicée  
Duo de poisson mariné au coco et citron vert, avocat et mangue  
Cari de poulet et langouste - Riz et grain - Christophines étuvées - Rougails combava et cacahuètes  
Flan coco caramel, Gâteau patate douce - Beignets de bananes - Glace coco

mercredi 22

*Midi en Brasserie*

Formule entrée plat dessert café : 9,90€ \*  
Entrée à la carte : 4,9€ / Plat à la carte : 5,5€ / dessert à la carte : 2,5€ / Les portions sont limitées en nombre.

**La Brasserie Bofinger**

Soupe de moules au Riesling \* / Mousseline de grenouilles au cresson et Gewurztraminer ;  
Choucroute paysanne \* / Choucroute de poissons de rivière au Pinot d'Alsace / Épaule de porc grillée, Pommes Château ;  
Dessert du jour \*

mercredi 22

*Midi au Gastronomique*

Mise en bouche ;  
Tarte fine sablée au Cantal, ris d'agneau et foie gras, espuma de panais ;  
Carré de porc laqué aux épices, coing et légumes d'hiver ;  
Comme un kouglof, poêlée de cerises flambées, crème glacée au pain brûlé

mercredi 22

*En Soirée*

Sucette de chou rouge à anguille fumée et haddock, crispy de chou ;  
Crevette en marinade provençale, bisque de homard lié, velours d'artichaut et salade folle ;  
Variation autour du lapin, le filet en tatin aux endives caramélisées, l'épaule confite façon tagine croustillante et le râble farci ;  
Farandole de fromages et ses gourmandises ;  
Déclinaison autour du pamplemousse, du citron et de la clémentine

jeudi 23

*Midi en Brasserie*

Formule entrée plat dessert café : 9,90€ \*  
Entrée à la carte : 4,9€ / Plat à la carte : 5,5€ / dessert à la carte : 2,5€ / Les portions sont limitées en nombre.

Salade Pastourelle / Velouté de Lentilles, lardons et copeaux de fourme d'Ambert / Tarte Poireaux et Cantal \*  
Pièce de veau au St Nectaire / Dos de saumon, pois de la Planèze et sarriette / Mignon de porc sauté Crème au bleu d'Auvergne et noisette \*  
Entremets fromage blanc & fruits exotiques \*

jeudi 23

*Midi au Gastronomique*

Ravioli d'escargots au bouillon d'ail doux ;  
Chartreuse de merlan aux penne, insert fruits de mer, beurre de coquillages aux épices ;  
Mignon de porc à la moutarde de Charroux, légumes racines ;  
Déclinaison autour du marron et de la clémentine, Mignardises

jeudi 23

*En Soirée*

Restaurant fermé  
ce jour  
à la clientèle individuelle

vendredi 24

*Midi au Gastronomique*  
**Menu Sud Ouest**

Comme un petit cassoulet en mise en bouche tartine de foie snackée ;  
Salade fraîcheur piquillos aux coquillages gratinés et calamars snacks, Œuf parfait cassé ;  
Aoxa de veau, chip de jambon de Bayonne et de riz à l'encre de seiche, damier Basquaise, jus réduits de veau ;  
Tarte chocolat au piment d'Espelette, Eclats de noix caramélisées et gavotte au pavot, Chantilly caramel

**Ce document est distribué à titre d'information.**

Les menus définitifs, ainsi que les tarifs, peuvent varier en fonction des arrivages de marchandises et des contraintes pédagogiques.

**Réservations en ligne 24h/24h.** Standard téléphonique ouvert du lundi au vendredi, en période scolaire, de 11h à 14h (mercredi jusqu'à 13h).

**Nouveauté 2019 :** Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités (mises à jour quotidiennement) sont disponibles sur notre calendrier en ligne à l'adresse suivante :

 <http://menus.lyceedechamalieres.fr>

