

lundi 10

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

Menu fast food "chic et local"

Nuggets de merlan, sauce tartare ;
Burger auvergnat, pommes au four,
salade croquante ;
Banoffee et crème anglaise à la pistache

lundi 10

Midi au Gastronomique
Formule à 14,50 €
(verre de vin inclus et café)

Velouté de panais à la vanille, chantilly
au chèvre et crispy au lard fumé ;
Magret canard laqué au miel gingembre,
fricassée de légumes à la thaï ;
Millefeuille aux agrumes

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 11

Midi en Brasserie
Menu « Région Bourgogne-Franche-Comté » à 11,90 €
verre de vin et café compris

Œuf meurette à la Bourguignonne /
Gougères d'escargots, craquelin au persil et ail ;
Saucisse de Morteau et cancoillotte,
gratin de pommes de terre / Carré de porc poêlé en croûte de comté, ragoûts de légumes ;
Entremets fromage blanc

mardi 11

En Soirée

Menu découverte à 27,90 €
avec assortiment de fromages,
pâtisserie du jour, hors boisson

Soirée sur le thème de l'amitié
Avec deux anciens élèves de
« La vache qui tête »

mercredi 12

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

Brasserie la Méditerranée

Soupe au pistou* / Sardines marinées,
purée de pois chiches et pesto ;
La Daube Provençale à la provençale* /
La bouillabaisse / Les petits farcis Niçois
aux légumes grillés ;
Dessert du jour*

mercredi 12

Midi au Gastronomique

Mise en bouche ;
Ravioles de moules et coques à l'encre
de seiche, tétragone et jus
d'araignée de mer ;
Filet de carrelet, fumé au foin, panais,
choux kalé, crème de sésame noir ;
Macaron noisette, mousseline pralinée

mercredi 12

En Soirée
Soirée Antillaise

Accras de morue ;
Fricassée d'ouassous aux cives flambée
au Rhum ;
Filet de volaille en colombo, Riz créole
aux noix de cajou ;
Tarte coco ananas gingembre

jeudi 13

Midi en Brasserie
Menu d'examen
Détails non communiqués

Formule à 16 € kir,
vin et café compris

Tables de 2 et de 4 couverts
seulement

jeudi 13

Midi au Gastronomique

Restaurant fermé
ce jour

(examen)

jeudi 13

En Soirée

Mise en bouche ;
Gnocchi noirs et Saucisse de Morteau,
Radis green et red meat ;
Le bar entier et en filet ½ sel fumé au
foin, Panais, chou Kalé et condiment ;
Le « snickers », Crème glacée caramel et
beurre salé, Emulsion noisette ;
Mignardises

vendredi 14

Midi au Gastronomique
Menu Saint Valentin
(flute de Champagne ou cocktail Pink
Lady en supplément)

Carpaccio de st Jacques et saumon aux
agrumes, fraîcheur de légumes marinés
et fleur de sel ;
Emincé de canard laqué aux gingembre,
tomates épicées, nouilles sautées et
chiltake sauce soja ;
Le cœur de Neufchâtel ;
Duo de macaron au chocolat carai'bes mi
amer insert de framboise à la fleur
d'oranger

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 17

Midi en Brasserie

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

Croûton au cantal et lard fumé ;
Filet de sandre en croûte de Lavort ;
Truffade et jambon d'Auvergne, Salade ;
Cornet de Murat, pommes caramélisées
et fruits rouges, sorbet maison

lundi 17

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 18

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
ce jour à la clientèle individuelle

(banquet)

mardi 18

En Soirée
Une soirée en Ecosse

Oyster Stew ;
Saumon fumé à l'écossaise ;
Haggis écossais ;
Déclinaison de gâteaux écossais

mercredi 19

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
ce jour à la clientèle individuelle

(banquet)

mercredi 19

Midi au Gastronomique

Mise en bouche ;
Œuf "Onseen" aux mousserons, crème
d'amandes et mouillette ;
Piqué de carrelet façon meunière aux
cèpes et huîtres, cerfeuil tubéreux ;
Crèmeux coco et myrtilles d'Auvergne en
croustillant

mercredi 19

En Soirée

Langoustine en deux façons ;
Filet de sole en croûtes d'herbes et suc
au Champagne ;
Mignon de veau meunière en croûte de
noix et morilles ;
Farandole de fromages et ses
gourmandises ;
Poire Champagne crèmeux ivoire et
citron vert

jeudi 20

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
Crème Agnes Sorel / Duo de rillettes de
poissons, coulis poivron et crème de
pois / Dos de saumon à la parisienne*
Dos de cabillaud à la dieppoise /
Jarretton de porc braisé à la gentiane /
Fricassée d'araignée de porc aux
câpres* ;
Forêt Noire*

jeudi 20

Midi au Gastronomique

Profiterole d'escargot au jus de persil ;
Noix de St jacques façon meurette ;
Quenelle de brochet à la crème d'oseille,
gâteau de sarrasin, moutarde de Dijon,
poire flambée au marc ;
Riz au lait ananas mangues en sushi,
sorbet ananas

jeudi 20

En Soirée

Mise en bouche ;
Dos de lieu jaune demi sel, Macaire de
cerfeuil tubéreux, Bouillon de cresson ;
Le pigeon comme une tajine, Sarrasin dit
Kasha ;
Ananas Mojito, Poivre de She-shouan ;
Mignardises

vendredi 21

Midi au Gastronomique

Restaurant fermé
ce jour

(nettoyages)

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>

