

Prévisions de menus

Semaine 11

Du 11 au 15 mars 2024



11

Lundi 11

ouverture le 5 fév.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu Gastronomique à 25.80 € (hors boisson)

Mise en bouche •
Risotto de quinoa aux asperges vertes, crumble au parmesan et tuiles au lard, sabayon aux zestes d'oranges •
Ballotine de volaille du Bourbonnais au chorizo, bouillon au curry et citron confit
Couscous de petits légumes •
Pavlova crème citron et fruits exotiques

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.

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

Les prévisions d'ouverture, les menus, ainsi que les disponibilités sont consultables sur :
<http://menus.lyceedechamalieres.fr>

Mardi 12

ouverture le 6 fév.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Soirée « Western » à 45 € boissons comprises

Japaleno popos, Onions rings, Chicken wings
Guacamole •
Crevettes flambées au whisky, Salade coleslaw •
Granité Whisky-Cola •
Patate douce frite, Pop corn, Bison sauce BBQ
Aubergine et haricots rouges •
Crumble poire glace cactus, Mignardises

Mercredi 13

ouverture le 7 fév.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 15 €

Longe de thon brûlée, crémeux d'avocat et vinaigrette aux agrumes / Petit pâté chaud de volaille et trompettes, sauce Madère •
Mousseline de poisson et grenouille, pleurotes et épinards, sauce au persil / Aiguillette de bœuf braisée, garniture printanière •
Entremet fruits rouges et fromage blanc

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Menu « Saveurs du sud » à 34,50 hors boissons

Cromesquis sardine à l'huile d'ail •
Burger kadaif st jacques, crème de concombre
Bouillabaisse de dorade sébaste, espuma d'aïoli, gel orange •
Comme un palmier, praliné cacahuètes grillées, sorbet agrumes

Jeudi 14

ouverture le 8 fév.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 18 € Buffet en salle !

Assortiments de salades composées •
Aligot saucisse, filé en salle •
Buffet de desserts (mousse au chocolat, panna cotta, choux crumble vanille, tiramisu, tarte crème brûlée vanille, chiboust cannelle...)

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Menu « Au fil de l'eau » à 37,50 € hors boissons

Mise en bouche •
Smorrebrod de thon rouge et tourteau aux légumes confits, Chiboust d'avocats et asperges vertes, Crème glacée au Sésame noir •
Filets de rouget sautés,
Jus de bouillabaisse en variation de textures •
Fraisia, sorbet fraises Mara des bois, Croustillant de dragées, biscuit pistache, confit de fraises, Crèmeux vanille amande, mousse vanille et fraises fraîches
Mignardises

Vendredi 15

ouverture le 9 fév.

Midi en Brasserie

Formule brasserie à 15 €

Galette bretonne à l'andouille de Guémené, crème de moutarde •
Filet de limande au cidre, crème de poireaux Pomme à l'anglaise, tombée de fenouil / Blanquette de veau au curry et coco
Garniture à l'ancienne - riz Madras •
Pommes flambées au calvados, caramel beurre salé et émietté de palet breton

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

**Notre Brasserie le midi :
Accueil des clients à 12h.**

**Notre Restaurant Gastronomique le midi :
Accueil des clients à 12h15.** Sauf indication contraire, menu fixe avec fromage ou mise en bouche, 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, chèque ou carte bancaire.

