

Prévisions de menus

Semaine 03

du 12 au 16 janvier 2026



03

Lundi 12

ouverture le 8 déc.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

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.

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, chèque ou CB.

Mardi 13

ouverture le 9 déc.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu à 25.80 € (hors boisson)
Brochette de langoustine et morilles //
Confit de lapin en gelée, pickles et chutney //
Canon d'agneau rôti, mitonnée d'artichauts et jeunes légumes //
Comme une forêt noire

En soirée

Menu à 37.50 € (hors boisson)
"Voyage en mer baltique"
Rillettes de maquereau en jeu de textures //
Gravlax de saumon, Déclinaison de betterave en pickles et purée, aneth et fleurs- blinis de sarrasin et crème fouettée citronnée //
Filet de canard en croûte de genièvre et raifort-timbale de choux aux morilles, topinambours grillés, sauce aigre douce aux myrtilles //
Fromages //
Comme un kanelipulla Finlandais en pain perdu. Pommes et coing caramélisés, Glace au lait, Sauce Caramel à la cannelle

Mercredi 14

ouverture le 10 déc.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Menu à 40 € (hors boisson)
"Sous le signe du partage en Montagne"
Apéritif debout : 5 pièces salés par personne pour accompagner l'apéritif //
Côte de bœuf fumée au foin et grillée au feu de bois, Aligot à la truffe, Fricassée de légumes au lard paysan / Comme un chou farci aux langoustines et saumon, Jus de carcasses émulsionné //
Fromage //
Mont Blanc aux myrtilles / Gâteau de Savoie au génépi, poires flambées et crème glacée

Jeudi 15

ouverture le 11 déc.

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 18 € en partenariat avec INTERBEV
Tartare de bœuf, poire, sésame //
Perle de bœuf à la thaï roquette croustons à l'ail et tuile de parmesan //
Filet de bœuf en burger de pomme de terre, tomates piquillos, sauce vigneronne garniture bourguignonne //
Banoffee

En soirée

Restaurant fermé



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.lyceedechamalieres.fr

Légende :

/ indique un choix dans le menu

// indique un changement de plat

Vendredi 16

ouverture le 12 déc.

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 20€, kir offert
Velouté de Lentilles à la fourme d'Ambert / Oeuf poché en croûte d'herbes sur mini ratatouille //
Saumon grillé aux pois de la Planète et sarriette / Suprême de poulet grillé pané sauce Diable, Polenta au cœur coulant au Saint nectaire, Purée de Butternut //
Fromages // Profiteroles au Chocolat

Midi en Brasserie « Marmiton »



Menu Brasserie à 18 € verre de vin et café compris
Légumes croquants aigres-doux, houmous de betteraves rouges //
Burger Auvergnat, sauce moutarde de Charroux, potatoes de charlottes & légumes oubliés rôtis //
Mousse panna cotta au lait de coco, carpaccio de kiwi au sirop de baies poivrées et sablé noix de coco

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension



Prévisions de menus

Semaine 04

Du 19 au 23 janvier 2026



04

Lundi 19

ouverture le 15 déc.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu à 27.80 € (hors boisson) Promenade Azuréenne

Terrine de poisson sauce verte aïoli //
Tarte fine à la provençale œuf poché, filets de
sardine snackées //
Fricassée de lapin en croustade au vin rouge
aux accents de la Garrigue //
Babas saveur limoncello, crème brûlée au
miel de lavande, agrumes, gelée mandarine et
chantilly citron vert et citron caviar

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.

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, chèque ou CB.

Mardi 20

ouverture le 16 déc.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu à 25.80 € (hors boisson)

Brochette de langoustine et morilles //
Confit de lapin en gelée, pickles et
chutney //
Canon d'agneau rôti, mitonnée
d'artichauts et jeunes légumes //
Opéra inspiration mandarine

En soirée

Menu à 34.50 € (hors boisson) L'Occitanie

Échine et piment Espelette, anguille fumée //
Pigeon, foie gras et topinambour
Gelée porto et madère et jus pigeon //
La daurade et le panais
Rôtie sur la peau et vierge d'herbes, bouillon cèpes
déclinaison panais, glacé de châtaigne et oignons //
la violette et la crème brûlée //
le potimarron, truffe du Périgord et noisette
Praliné truffe, ganache et mousse chocolat lait, glace
potimarron

Mercredi 21

ouverture le 17 déc.

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 18 €

Velouté de cocos au fumet de crustacés,
langoustines marinées à l'huile de chorizo /
Gnocchi au charbon végétal, jus court à
l'andouillette de vire, coulis de cresson ou
Cappuccino de lentilles à l'œuf mollet //
Choucroute de la mer, beurre au riesling,
tulle de knack / Goujonnettes de poulet au
sésame et cacahuètes, crème de volaille
Jaipur, riz Madras / Carré de porc
poêlé Choisy //
Arlette comme un mille-feuille poire
noisette praliné Coulis chocolat

Midi en Gastronomie



Déjeuner gastronomique à 50 € (hors boissons)

Noix de Saint jacques marinées et brûlées,
Beurre au topinambour //
Foie gras en gelée de Birlou,
Travail autour de la pomme //
Poulpe grillé à la flamme, travail autour du chou fleur
et du topinambour //
Pomme de ris de veau cuit au sautoir, cubes de courge
brûlés, épinards et pomme Chatouillard,
Jus de veau réduit //
Fromages, compotée de betterave au vinaigre //
Mille-feuille léger à la vanille de Madagascar //
Notes sucrées entre la pomme et la châtaigne

Midi en Brasserie « Marmiton »



Menu Brasserie à

11.90 € hors boissons

Préparation à l'examen

Quenelle de volaille aux morilles,
panade gratinée
Darne de saumon, crème poivron jaune,
pommes de terre confites, légumes rôtis //
Mille-feuille aux fruits tropicaux, glace
yaourt au citron vert

Jeudi 22

ouverture le 18 déc.

Midi en Brasserie



BTS EXAMEN BLANC

Menu d'examen non communiqué

Formule à 28 € hors boissons

-

Réservation par table de 2 et de 4
uniquement

En soirée

Restaurant fermé



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.lyceedechamalieres.fr

Légende :

/ indique un choix dans le menu

// indique un changement de plat

Vendredi 23

ouverture le 19 déc.

Midi en Brasserie



BTS EXAMEN BLANC

Menu d'examen non communiqué

Formule à 28 € hors boissons

-

Réservation par table de 2 et de 4
uniquement

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

