

Prévisions de menus

Semaine 03

du 12 au 16 janvier 2026



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.

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 raitort-timbale de choux aux morilles, topinambours grillés, sauce aigre douce aux myrtilles // Fromages // Comme un kanelpulla 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 croûtons 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.lyceeedechamalières.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.

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, glace 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, tuile de knack / Goujonnets 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.lyceeedechamalières.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

