

Lundi 23

ouverture le 19 janv.

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 24

ouverture le 20 janv.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Mercredi 25

ouverture le 21 janv.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé
à la clientèle individuelle



Merci de votre compréhension

Midi en Brasserie « Marmiton »



**Menu Brasserie à
11.90 € hors boissons**

Préparation à l'examen

Tartelette langoustines, agrume,
caviar, beurre blanc //

Carré de porc, légumes //

Choux craquelin diplomate chocolat,
framboise fruit & coulis

En soirée

Menu gastronomique à 50 €, hors boissons

Canapés Pain soufflé à la carotte, bonbon de betterave,

Beurre poivré //

Crèmeux de pomme de terre truffé //

Tartare de mulot aux agrumes, croûtons et condiments,

sorbet citron //

Ris de veau au madère, laitue braisée,

condiment à l'échalote. Jus corsé au madère //

Fromages, Gel à la pomme //

Pré-Dessert Litchi //

Rocher marron chocolat vanille ou Contraste noisette,

mandarine et citron au poivre de Timut //

Mignardises

Jeudi 26

ouverture le 22 janv.

Midi en Brasserie

Menu "Buffet" à 18 euros hors boissons

Smoothie aux crevettes roses, Salade de lentilles
vertes et haddock vinaigrette au jus de viande et
chips de grison, Rillettes de thon aux herbes et
tomate confites, Mini Pastilla de volaille aux
épices, Panna cotta avocat au crabe
et chantilly curry //

Pavé de saumon crumble de chorizo, Pomme de
terre juste écrasée et ragoût de coquillages
et jus crémeux //

Îles flottantes, Mousse au chocolat, Salade de
fruits frais, Choux caramel,
Tartes aux fruits de saison

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 27

ouverture le 23 janv.

Midi en Brasserie

**Formule Brasserie à 15 €,
café compris**

Quiche lorraine et son mesclun //
Bœuf bourguignon cuisson basse
température, pomme de terre cocotte et
carottes vichy //
Dessert du jour

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu à 27,50 € hors boissons

Mise en bouche //

Tartelette aux champignons, jus de veau
truffé //

Colvert rôti sur le coffre, jus de carcasses,
mouseline de panais au macis //

Dessert du jour

Prévisions de menus

Semaine 10

Du 2 au 6 mars 2026



10

Lundi 2

ouverture le 26 janv.

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 3

ouverture le 27 janv.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Mercredi 4

ouverture le 28 janv.

Midi en Brasserie

Menu à 18 € hors boissons

Profiteroles d'escargot au jus de persil / Salade crétoise en pot / Sablé au parmesan, artichaut à la grecque, maquereau en saumure d'agrumes, beurre de grecque // Filet de limande au cidre, crème de poireaux choux fleurs, brocoli / Pintadeau rôti et jus, lasagnes de légumes provençaux Gratin de pomme de terre à l'ail / Osso bucco de veau milanaise // Dessert du jour

Midi en Brasserie « Marmiton »



Menu Brasserie à 11.90 € hors boissons

Préparation à l'examen

Tartelette langoustines, agrume, caviar, beurre blanc // Carré de porc, légumes // Choux craquelin diplomate chocolat, framboise fruit & coulis

En soirée

Menu à 80 € avec boissons en accords mets et vins avec le vignoble du Château Lagrange

Cuillère gelifiée au pomeles, Tartare de Dorade à l'huile de vanille, Beurre aux épices // Foie gras en fine gelée de fruits jaunes, gel poire vanille, tulle de pain d'épices // Filet de canette aux épices « Apicius », purée de carotte au cumin et datte. Jus de canard corsé // Filet d'agneau basse température, cassis tièdes, jus d'agneau au cassis, travail autour de la betterave en chaud-froid // Assortiment de fromages, Gel de cerise au poivre long // Pré-dessert autour de la betterave et du pamplemousse // Biscuit cacaoté, Namelaka extra Bitter, bonbon crémeux aux épices et caviar de clémentine // Mochi poire et jasmin, Sphère chocolat aux épices, Nougat vietnamien

Jeudi 5

ouverture le 29 janv.

Midi en Brasserie

Menu Alsacien à 18 € hors boissons

Tarte flambée // Salade de pomme de terre cervelas et chou rouge // Choucroute de la mer (saumon et sandre), beurre blanc à l'aneth // Forêt noire montée comme un opéra gelé de griottes et chantilly chocolat

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 6

ouverture le 30 janv.

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 15 €, café compris

quiche lorraine et son mesclun // Boeuf bourguignon cuisson basse température, pomme de terre cocotte et carottes vichy // Entremets fruits exotiques

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu à 27,50 € hors boissons

Mise en bouche // Soufflet de crustacés à l'américaine, noix de St Jacques snackée // Mostelle et jus de volaille rôti aux noisettes, chicon caramélisé au parfum d'agrumes // Dessert du jour

