

Prévisions de menus

Semaine 11
du 9 au 13 mars 2026



11

Lundi 9

ouverture le 2 fév.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu Rhône-Alpes à 27,80 € hors boissons

Oeuf cocotte aux cèpes et Mont d'Or //
Gâteau de foie de volaille, sauce aux queues
d'écrevisse et grenouilles snackées //
Suprême de volaille fermière cuit basse
température, crème de morilles, Pressé de
patates au lard fumé,
ragoût de légumes printaniers //
Version du Mont Blanc citron
et crème de marrons

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 10

ouverture le 3 fév.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Escale gourmande en Champagne 50 € tout compris

en partenariat avec le lycée Diderot de Langres
Règlement chèque ou espèces seulement
Bulles de Ratafia, Croustillant d'andouillette de Troyes
moutarde de Reims et crème au Chaource //
Cappuccino de lentillons de champagne à l'œuf mollet
chantilly de lard fumé | Chardonnay - Muid Montsaugonnais //
Carbonade de la plaine champenoise à la bière brune de
Haute-Marne | Pinot noir - Muid Montsaugonnais //
Le plateau de fromages du pays de Langres //
La pomme du pays d'Othe, Le biscuit rose de Reims au
Champagne et marc | Perle de rosé - Muid Montsaugonnais

Mercredi 11

ouverture le 4 fév.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Soirée au profit de l'association « Auvergne pour un enfant »

55 € par personne | Chèque à l'ordre du Kiwanis

Burger Kadaïf et Saint-Jacques //
Véritable Pâté croûte, pickles de légumes //
Dos de cabillaud en feuille de nori, Purée, Petits
légumes, beurre au yuzu //
Pause douce //
Escapade autour du Pamplemousse

Cocktail du Jour (avec et sans alcool)
Vin blanc et rouge (Sélection des Sommeliers)
Café, thé, infusion

Jeudi 12

ouverture le 5 fév.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée



Menu à 37,50 € hors boissons

Mise en bouche //

Tartare bar et saumon fumé Corail d'oursin
Herbes, pickles et condiment
Pointe de caviar d'Aquitaine (Travail de salle) //
Poitrine de pintade aux morilles, truffe et savagnin
Asperges vertes et siphon au Cantal //
Pré dessert : Fraicheur à la clémentine //
La pomme de Marsat et la noix //
Mignardises

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 13

ouverture le 6 fév.

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 15 €, café compris

Galette bretonne à l'andouille de Guéméné, Crème de moutarde //
Suprême de poisson à la julienne de légumes et au safran, Pomme à l'anglaise //
Chariot de desserts

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu à 27,50 € hors boissons

Mise en bouche //

Maki de poireau et tourteaux, vinaigre aux saveurs d'Asie //
Filet d'agneau en croûte d'herbes, jus serré au poivre long, betteraves rôties
et chou rouge confit //
Dessert du jour



Prévisions de menus

Semaine 12

Du 16 au 20 mars 2026



12

Lundi 16

ouverture le 23 fév.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu un plat, un vin avec accord des boissons 45€ hors eau minérale

Œuf de caille poché, fricassée de champignons
écume à l'huile de noix | *apéritif du jour avec ou sans alcool //*

Les ravioles de crevettes, infusion de crustacés,
écume aux épices | *verre de vin blanc //*
Noix de veau en chapelure de jambon, jus infusé aux
graines de café et noisettes, purée de choux fleurs
caramélisées | *verre de vin rouge //*
Meli-melo willams, chocolat, gelée poire sauternes et
crumble sarrasin | *verre de vin ou boisson chaude*

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 17

ouverture le 24 fév.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Soirée de Gala des BTS à 65 € tout compris (places limitées)

Animation musicale avec Daniel Larbaud
L'Huître et tartare veau, glaçon champagne //
Croustillant Saint Jacques et chou fleur et vin du Champenois //
Trilogie de ravioles de langoustine sauce Armoricaïne, voile de Champagne aux légumes fondants aigre doux et Langoustine snackée //
Médailillon de veau rôti, fine purée de pommes de terre à la truffe, chou farci aux poireaux et champignons, sauce brune au Ratafia de Champagne //
Assiette de fromages du grand Est et salade de fraîcheur aux noix //
Gelée miel et Champagne rosé, fruits exotiques et crème eau de rose //
Sur un sablé citron, fleur de sel, cheesecake vanille. Une mousse légère à la framboise et au chocolat blanc // Café et mignardises
Champagne : Cuvée Réserve de la Maison PALMER, 1er Cru cuvée M.O.F. de la Maison DUVAL-LEROY, Tête de Cuvée des Princes de la Maison DE VENOGÉ

Mercredi 18

ouverture le 25 fév.

Midi en Brasserie

Menu à 18 € hors boissons

Pounti auvergnat aux jeunes pousse et pois blonds / Grosse crevette rôtie à l'huile de chorizo, Bouillon aux saveurs de paella / Tartelette à l'échalote, échalote confite, jus de poulet //
Filet de rouget à la plancha sur un caviar d'aubergines et crème d'ail, Flan de courgettes / Carré d'agneau en croûte d'algues, purée de cocos, gratin de chou-fleur, émincé de Camus / Mignon de porc aux pruneaux, purée de pomme et céleri //
Dessert du jour

Midi en Brasserie « Marmiton »



Menu Brasserie à

11.90 € hors boissons

Préparation à l'examen

Salade César revisitée, œuf poché //
Dos de merlu, coquillages et sauce américaine, Céréales en risotto //
Baba au rhum et aux fruits exotiques, crème chantilly légère à la vanille grillée et muscovado.

En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Jeudi 19

ouverture le 26 fév.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

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 20

ouverture le 27 fév.

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 15 €, café compris

Galette bretonne à l'andouille de Guéméné, Crème de moutarde //
Suprême de poisson à la julienne de légumes et au safran, Pomme à l'anglaise //
Tropézienne Vanille-Pistache

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu à 27,50 € hors boissons

Mise en bouche //

Tartelette aux fruits de mer, crème de cresson à l'ail des ours //

Paletot de canette rôti, chou farci aux cuisses confites, pommes caramélisées aigre doux //
Dessert du jour

