

Prévisions de menus

Semaine 19

Du 4 au 7 mai 2026



19

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.

Lundi 4

ouverture le 30 mars

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu Terre et mer à 27,80 €

Piémontaise de pomme de terre en fine tartelette et jacks snackée au bacon et œuf de saumon //
Tempura de gambas aux épices, émulsion de volaille et jus de tête à l'huile d'olive, asperges vertes en cru-cuit et gnocchi au cresson //
Mignon d'agneau basse température, condiment échalotes et romarin, Jus corsé à l'encre de seiche, semoule moelleuse et croustillante Crèmeux de choux fleur au curry //
Pavlova aux fruits rouges et citron Combava

Mardi 5

ouverture le 31 mars

Midi en Brasserie

Menu à 18 €

Mousse de cèpes aux pétoncles et crème de porto / tartare de sandre, lentilles vertes du Puy, coulis de Salers, copeaux de jambon sec //
Filet de rouget à la plancha sur caviar d'aubergine et crème d'ail, flan de courgette / Estouffade de boeuf provençale au chorizo et fèves, riz coloré, gratin de haricots verts au chèvre // Dessert du jour

Midi en Gastronomie

Menu à 25.80 €

Œuf parfait, crèmeux de lentilles blondes du Puy, émulsion de lard fumé et son croustillant //
Filet d'omble rôti sur peau, écume de sauce Nantua, déclinaison de cardons en textures, quenelle soufflée à l'estragon //
Entremets Roussillon

En soirée

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Mercredi 6

ouverture le 1 avril

Midi en Brasserie

Menu à 18 €

Grosse crevette rôtie, huile de chorizo / Bavarois de céleri, crème moussieuse au bleu d'Auvergne //
Escalope de dinde viennoise risotto / Dos de bar rôti Crème de poivron, Petite Marmite de légumes printaniers // Dessert du jour

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

En soirée

Soirée Brasserie à 37,50 € hors boissons

Sous le soleil de PACA
Pistou de légumes et escabèche tiède de sardine / Comme un tataki de thon rouge, salade croquante de légumes provençaux et condiments //
Pieds paquets à la Marseillaise, petits farcis Niçois / Dorade grillée au fenouil, jus de bouillabaisse et légumes, aioli au Siphon //
Fromages //
Abricots flambés au romarin et vinaigre balsa, pistache concassées et crème glacée à la lavande / Entremets nougat de Provence

Jeudi 7

ouverture le 2 avril

Midi en Brasserie

Menu Italie à 18 €

Bruschetta printanière crème d'artichaut et asperges vertes copeaux de parmesan et chiffonnade de jambon cru //
Tarte fine de crevettes et thon juste snacké, marmelade de tomates au basilic, pesto et pecorino, mesclun aux noisettes //
Mignon de porc juste température comme un Rossini, Risotto aux cèpes // Dessert du jour

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.lyceedechamalières.fr

Légende :

/ indique un choix dans le menu
// indique un changement de plat

Vendredi 8

Midi en Brasserie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé



Merci de votre compréhension

