

Lundi 18

ouverture le 27 avril

Midi en Brasserie

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu « Healthy » à 27,80 €
Feta de brebis grillée velouté de petits pois au yaourt, menthe-gingembre //
Ceviche de saumon et st jacques au lait de coco, Cannelloni de courgettes aux gambas Vinaigrette aux agrumes et petit mesclun //
Pavé de cabillaud en croûte d'herbes, condiment citron gingembre, risotto verde de quinoa aux asperges vertes //
Goutte de Chocolat-Framboise

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 19

ouverture le 28 avril

Midi en Brasserie

Menu Brasserie à 18 €
Tarte fine aux sardines, tomates et oignons confits / Gaspacho de légumes, bohémienne et gambas sautée //
Lapin en plusieurs cuissons, polenta crémeuse, méliorative-mélo de légumes glacés / Filet de daurade aux olives et basilic, coulis de poivron, fine ratatouille //
Dessert du jour

Midi en Gastronomie

Menu Val de Loire à 25.80 €
Rillettes de sandre au citron confit, tuile au sarrasin //
Tarte fine aux asperges vertes et Sainte Maure de Touraine //
Filet de canard rôti, lentilles vertes du Berry, poêlée de champignons //
Entremets printanier, pistache, framboise

En soirée

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Mercredi 20

ouverture le 29 avril

Midi en Brasserie

Menu Brasserie à 18 €
Tarte fine aux sardines, tomate et oignon confits //
Aiguillette de canette aux cerises, pommes croquette, bayaldi de légumes //
Dessert du jour

Midi en Gastronomie

Menu gastronomique à 45 €
Nombre de places très limité
Asperge verte et condiment citron //
Foie gras et travail de la rhubarbe //
Pavé de bœuf aux petits légumes et jus aux morilles //
Assortiment de Fromages //
Dessert autour de la fraise et de la meringue

En soirée

Menu « Brasserie » à choix à 37.50 €
Pistou de légumes et escabèche tiède de sardine / Comme un tataki de thon rouge, salade croquante de légumes Provençaux et condiment //
Pieds paquets à la Marseillaise, Petits farcis Niçois / Dorade grillée au fenouil (pour deux personnes), Jus de bouillabaisse et légumes Aioli //
Fromages //
Abricots flambés au romarin et crème Balsamique, pistaches concassés et crème glacée à la lavande / Entremets Nougat de Provence et son Coulis

Jeudi 21

ouverture le 30 avril

Midi en Brasserie

Restaurant fermé à la clientèle individuelle

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 22

ouverture le 4 mai

Midi en Brasserie

Menu Brasserie à 18 €
Feuilleté d'asperges sauce légère au piment d'Espelette //
Filet de rouget à la plancha sur caviar d'aubergine et crème d'ail, flan de courgettes //
Fraisier

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie


Menu à 27,50 €
Pressé de légumes confits à la mozzarella //
Gargouillou de légumes //
Lieu jaune, mousseline de petits pois à la française, laitue braisée //
Fraisier



Lundi 25

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 26

ouverture le 5 mai

Midi en Brasserie


Menu Brasserie à 18 €
Tarte fine aux sardines, tomates et oignons confits / Gaspacho de légumes, bohémienne et gambas sautée // Lapin en plusieurs cuissons, polenta crémeuse, méliorative-mélo de légumes glacés / Filet de daurade aux olives et basilic, coulis de poivron, fine ratatouille // Dessert du jour

Midi en Gastronomie

Menu Val de Loire à 25.80 €
Rillettes de sandre au citron confit, tuile au sarrasin // Tarte fine aux asperges vertes et Sainte Maure de Touraine // Filet de canard rôti, lentilles vertes du Berry, poêlée de champignons // Goutte de chocolat sweet dulcey fraise

En soirée

Restaurant fermé




Merci de votre compréhension

Mercredi 27

ouverture le 6 mai


En déjeuner



EXAMEN DU BTS
Formule à 27,80 €, apéritif, vin et boisson chaude compris
(eau minérale et champagne en supplément)
Menu d'examen non communiqué
-
Réservation par table de 2 ou de 4 couverts seulement
Les tables sont susceptibles d'être repositionnées en 4 ou 8 personnes selon le sujet de l'épreuve.
Merci de votre compréhension.

En soirée

Restaurant fermé




Merci de votre compréhension

Jeudi 28

ouverture le 7 mai


En déjeuner



EXAMEN DU BTS
Formule à 27,80 €, apéritif, vin et boisson chaude compris
(eau minérale et champagne en supplément)
Menu d'examen non communiqué
-
Réservation par table de 2 ou de 4 couverts seulement
Les tables sont susceptibles d'être repositionnées en 4 ou 8 personnes selon le sujet de l'épreuve.
Merci de votre compréhension.

En soirée

Restaurant fermé




Merci de votre compréhension

Vendredi 29

ouverture le 7 mai

En déjeuner



EXAMEN DU BTS
Formule à 27,80 €, apéritif, vin et boisson chaude compris
(eau minérale et champagne en supplément)
Menu d'examen non communiqué
-
Réservation par table de 2 ou de 4 couverts seulement
Les tables sont susceptibles d'être repositionnées en 4 ou 8 personnes selon le sujet de l'épreuve.
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

