

Lundi 29  
ouverture le 11 sept.

Midi en Brasserie
<p>Restaurant fermé</p> <p>Merci de votre compréhension</p>

Midi en Gastronomie
<p><b>Menu « Dans les terres et rivières d'Auvergne » à 27,80 € (hors boissons)</b></p> <p>Carotte au vinaigre de thym, crème de confiture de lait, éclat de brioche croustillante //</p> <p>Quenelle de truite cœur crémeux végétale, éclat de truite épinards chutney de canneberges, sauce façon genevoise, dips de polenta //</p> <p>Magret de la Limagne viennoise de cèpes, cuisson de canard confite et croustillante, foie gras snacké, croustilles aux champignons, crème de potimarron et étuvée de choux rouges //</p> <p>Dessert du jour</p>

**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 30  
ouverture le 12 sept.

Midi en Brasserie
<p><b>Formule brasserie à 18 €, café compris</b></p> <p>Légumes provençaux rafraîchis, Œuf poché, Crumble aux olives, basilic frit / Superposition de légumes confits et mozzarella, Bruschetta à la tapenade et jambon de Parme //</p> <p>Joues de cochon confites, carottes en déclinaison, orange et coriandre fraîche / Piquillos farcis à la brandade de cabillaud aux herbes et olives noires, jus court à la sauge, quelques pousses //</p> <p>Dessert</p>

Midi en Gastronomie
<p><b>Menu Charentes à 25.80 € (hors boisson)</b></p> <p>Velouté glacé de haricots mogettes au cognac, chips de jambon de pays //</p> <p>Croustillant de chèvre de Mansle aux noix, mesclun à l'huile de noix //</p> <p>Filet de bar rôti, quelques coquillages et légumes, écrasés de pomme de terre //</p> <p>Comme une forêt noire</p>

En soirée
<p><b>Menu « Bistronomie locale » à 34,50 € (hors boissons)</b></p> <p>Verrine de bleu d'Auvergne, rattes au jambon et noix //</p> <p>Filet de truite en Bellevue condiments et pickles de légumes racines, craquant jambon d'Auvergne //</p> <p>Le suprême de volaille d'Auvergne et œuf de poule à 63°C aux écrevisses, ragoût de lentilles et légumes, la cuisson confite en mouillette //</p> <p>Riz au lait caramel praliné voile de lait glace vanille</p>

Mercredi 1  
ouverture le 12 sept.

Midi en Brasserie
<p><b>Formule Brasserie à 18 €, café compris</b></p> <p>Tarte salée aux saveurs d'Auvergne et quelques endives aux noix / Superposition de légumes confits et mozzarella, Bruschetta à la tapenade et jambon de Parme //</p> <p>Estouffade de boeuf provençale au chorizo et fèves, riz coloré, gratin de haricots verts au chèvre / Rouget façon bouillabaisse, compotée de fenouil, aioli / Filet de poulet grillé bordelaise pommes croquettes //</p> <p>Babas saveur des îles, crème brûlée vanille bourbon, finger ananas, gelée passion et chantilly coco</p>

Midi en Brasserie « Marmiton »
<p> <b>Menu Brasserie à 11.90 € (hors boisson)</b></p> <p>Préparation à l'examen</p> <p>Tarte tatin miel courgette bourrata, pesto, roquette //</p> <p>Cuisson de poulet braisé, légumes tajines et semoule, panisse //</p> <p>Entremets aux fruits et glace au yaourt</p>

En soirée
<p>Restaurant fermé à la clientèle extérieure Dîner des partenaires</p> <p>Merci de votre compréhension</p>

Jeudi 2  
ouverture le 15 sept

Midi en Brasserie
<p><b>Formule à 18 €, café compris</b></p> <p>Nugget de poulet au flocon d'avoine //</p> <p>Assiette fraîcheur (avocat, crevettes, agrumes, pickles et popcorns salés) //</p> <p>Burger Auvergnat, pomme de terre et légumes rôtis, sauce au bleu //</p> <p>Sundae cacahuètes caramélisées, crumble châtaigne grué, caramel salé, mini cookies aux pépites de chocolat et tuile cacao</p>

En soirée
<p> <b>Menu à 34,50 (hors boissons)</b></p> <p>Mise en bouche //</p> <p>Jambon d'Auvergne, pamplemousse</p> <p>Truite de mer au sel d'épices, glace roquette //</p> <p>Agneau bardé au lard colonnata et piqué à l'ail noir</p> <p>Feuille de polenta et légumes, jus court //</p> <p>Pré dessert : Délicate note de miel //</p> <p>La mirabelle, la vanille et l'amande //</p> <p>Mignardises</p>

**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](http://menus.lyceedechamalieres.fr)

**Légende :**

/ indique un choix dans le menu

// indique un changement de plat

Vendredi 3  
ouverture le 15 sept.

Midi en Brasserie
<p><b>Menu à 15 € café compris</b></p> <p>Pressée de tomate macédoine, rillettes de saumon //</p> <p>Cabillaud poché, risotto d'herbes et bouillon vert //</p> <p>Tarte Bourdaloue</p>

Midi en Brasserie « Marmiton »
<p> <b>Menu à 18€, verre de vin du jour et café compris</b></p> <p>Tarte fine aux oignons, à la tomate et au chèvre //</p> <p>Travers de porc laqué aux épices, pomme macaire et betterave rôtie //</p> <p>Tarte Bourdaloue</p>

Midi en Gastronomie
<p>Restaurant fermé</p> <p>Merci de votre compréhension</p>



Lundi 6  
ouverture le 16 sept.

**Midi en Brasserie**

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

**Midi en Gastronomie**

**Menu « Cuisine du monde » à 27.80 € (hors boisson)**  
Amuse-bouche : Bouchées de lieu jaune mariné et riz parfumé vinaigrette aux zestes d'agrumes // Sachi mi-cuit de saumon snacké au sésame, émulsion au wasabi et cracker au cheddar condiment chimichurri au saumon fumé // Magret de canard au sautoir laqué sauce bigarade, frites de polenta et légumes thaï // Poire pochée au jasmin, dattes à la crème légère et de rose, Pulpe de grenade, macaron à la rose

**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 7  
ouverture le 16 sept.

**Midi en Brasserie**

**Formule brasserie à 18 €, café compris**  
Légumes provençaux rafraîchis, Œuf poché, Crumble aux olives, basilic frit / Superposition de légumes confits et mozzarella, Bruschetta à la tapenade et jambon de Parme // Joles de cochon confites, carottes en déclinaison, orange et coriandre fraîche / Piquillos farcis à la brandade de cabillaud aux herbes et olives noires, jus court à la sauge, quelques pousses // Dessert

**Midi en Gastronomie**

**Menu Charentes à 25.80 € (hors boisson)**  
Velouté glacé de haricots mogettes au cognac, chips de jambon de pays // Croustillant de chèvre de Mansle aux noix, mesclun à l'huile de noix // Filet de bar rôti, quelques coquillages et légumes, écrasé de pomme de terre // Sphère chocolat pomme tatin

**En soirée**

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Mercredi 8  
ouverture le 17 sept.

**Midi en Brasserie**

**Formule Brasserie à 18 €, café compris**  
Tarte salée aux saveurs d'Auvergne et quelques endives aux noix / Superposition de légumes confits et mozzarella, Bruschetta à la tapenade et jambon de Parme // Estouffade de bœuf provençale au chorizo et fèves, riz coloré, gratin de haricots verts au chèvre / Rouget façon bouillabaisse, compotée de fenouil, aioli / Blanquette de volaille Riz pilaf, carottes glacées // Dans l'idée d'une feuille d'automne, la Poire, sablé sarrasin et caramel à la sauge / Fusion entre le pamplemousse et la vanille, meringue croustillante au pavot

**Midi en Brasserie « Marmiton »**

**Menu Brasserie à 11.90 € hors boissons Préparation à l'examen**  
 Œuf poché, velouté champignon, girolles sautées // Suprême de caille / volaille farci, légumes de la jardinière revisités, risotto potimarron noisette jambon // Tartelette pommes (gelée, dès caramélisés, billes pochées), sorbet verveine

**En soirée**

**Menu gastronomique à 50 € (hors boisson)**  
Crèmeux de carotte au cumin en cuillère, Œuf en gelée de safran, Beurre aux herbes // Palet de foie gras aux quatre épices, travail autour de la figue et gel à la cardamome // Tartare de dorade grise mariné au citron, poivre de Sichuan et petits croûtons Cubes de gelée au pamplemousse // Râble de lapin farci aux herbes, jus réduit. Betteraves glacées et origami de betterave. Pousses d'herbes // Fromages, Gel pomme cannelle // Coing poché, vermicelle de crème de marron, tuile meringue, copeaux de marron // Travail de la noisette, panacotta noisette, mousse vanille, sablé noisette, praliné, tuile cacao

Jeudi 9  
ouverture le 18 sept

**Midi en Brasserie**

**Formule Bistronomie à 18 €, verre de vin et café compris**  
Rillettes de saumon et saumon fumé aux pamplemousses, vinaigrette aux agrumes et sablé au cantal // Petites brochettes de beignets de crevettes au chorizo, Emulsion wasabi, mesclun vinaigrette soja et pop-corn au curry // Dos de lieu jaune en croûte d'herbes, jus court de veau au vinaigre balsamique // Penne crémeuse, ail courgette et ricotta // Déclinaison de fruits rouges, crèmeux à la vanille, crumble, sorbet framboise et éclats de tuiles.

**En soirée**

**Menu à 37,50 (hors boissons)**  
Mise en bouche // Maquereaux, betteraves, émulsion miso // Palet de volaille confit à la graisse de canard, « Macaire de cerfeuil tubéreux », bouillon de cresson de fontaine et légumes, Les cuisses comme une petite tourte // Fromages du jour // Entremets tout chocolat dans l'esprit d'un royal // 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](http://menus.lyceedechamalieres.fr)

**Légende :**  
/ indique un choix dans le menu  
// indique un changement de plat

Vendredi 10  
ouverture le 19 sept.

**Midi en Brasserie**

**Formule Brasserie à 15 €, café compris**  
Pressée de tomate macédoine, rillettes de saumon // Cabillaud poché, risotto d'herbes et bouillon vert // Paris Brest

**Midi en Brasserie « Marmiton »**

**Menu à 18 € verre de vin et café compris**  
 Velouté de potiron aux crustacés polenta et œuf poché // Saumon au beurre blanc safrané, épinards sautés et tatin d'endives aux agrumes // Paris-Brest

**Midi en Gastronomie**

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

