

Lundi 3
ouverture le 29 sept.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu « Espagne » à 27,80 € hors boissons
Amuse-bouche : croquette de manchego à l'espagnol, gaspacho blanc andalou à l'huile de truffe //
Crevettes snackées condiment poivrons piquillos en tarte fine, chèvre frais, mesclun aux noix et chiffonnade de jambon ibérique, crumble chorizo //
Parillada de daurade et volaille fumée, espuma de riz au safran, jus dans un esprit, paella Tortilla de courgette, purée de carottes jaunes à l'orange //
Dessert du jour

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 4
ouverture le 30 sept.

Midi en Brasserie

Menu à 18 € hors boissons
Salade de lentilles du Puy aux petits légumes croquants
Œuf coulant frit en croûte d'olive / Pounti auvergnat aux pois blonds et jeunes pousses, huile de noix //
Grosse crevette rôtie à l'huile de chorizo, Bouillon aux saveurs de paella / Dodine de poulet farcie tomate confite, sauté basquaise, Gratin de pommes de terre à l'ail //
Dessert du jour

Midi en Gastronomie

Menu à 25.80 € hors boissons Sud-ouest
Cappuccino de cèpes à l'huile de truffe // Foie gras de canard mi-cuit, chutney de figues et pain brioché //
Magret de canard rôti ou cuisson de canard confite, réduction de vin de Cahors, purée de patate douce et légumes glacés //
Superposition cassis, pain d'épices, dacquoise aux épices douces

En soirée

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Mercredi 5
ouverture le 1 oct.

Midi en Brasserie

Menu à 18 € hors boissons
Légumes provençaux rafraîchis, Œuf poché, julienne de jambon de Bayonne, tuile de tomate / Salade de lentilles du Puy aux petits légumes croquants Œuf coulant frit en croûte d'olive //
Dodine de poulet farcie tomate confite, sauté basquaise Gratin de pommes de terre à l'ail / Piquillos farcis à la brandade de cabillaud aux herbes et olives noires, jus court à la sauge, quelques pousses / Filet de limande bonne femme, pommes vapeurs Flan de carotte //
Dessert du jour

Midi en Brasserie « Marmiton »

Menu Brasserie à 11.90 € hors boissons Préparation à l'examen

Œuf poché, velouté champignon, giroldes sautées //
Caille farcie / Suprême de 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 boissons
Canapés de Cromesquis de canard au genièvre / Fine tartelette de truite fumée et pomelos, Beurre au Curry Madras Longe de thon brûlée, gel mangue piment et crémeux d'avocat //
Entrée : Raviole de langoustine au foie gras et gelée d'or. Émulsion de carapaces //
Pavé de cerf sauce Grand Veneur, Travail autour du cèleri, pommes gaufrettes en satellite //
Fromages, Compote de coing //
Pré-Dessert : Mini dômes poire et chocolat //
Douceur autour du coing, champagne et fève de tonka, Mignardises

Jeudi 6
ouverture le 2 oct.

Midi en Brasserie

Menu à 18 € hors boissons Espagne
Green gaspacho allumettes au pavot // Poêlée de chipirons et coquillages piperade à l'espagnole, crème d'étrilles à la cardamome verte, copeaux de jambon ibérique et pluches de coriandre //
Paella Valenciana //
Crème Catalana, Torrijas (pain perdu) et compotée de pomme au coing, Churros au chocolat

En soirée

Menu à 37,50 € hors boissons

Mise en bouche //
Saint Jacques sautées
Soupe de Courge, trompe d'Albenga, sablé au comté et aux noix, lait mousseux aux châtaignes torréfiées //
Timbale de macaroni et lièvre à la Royale façon Sénateur Couteau, Macaire de persil racine comme un finger, échalotes caramélisées //
Assortiment de Fromages //
Entremets Poire Comice, 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 7
ouverture le 3 oct.

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 15 €, café compris
Œuf en deux cuissons, fricassée de champignons //
Filet de veau en tajine aux épices, gratin Bayeldi, pommes Maxim's //
St Honoré à la vanille

Midi en Brasserie « Marmiton »

Menu Brasserie à 18 € verre de vin et café compris

Tarte fine aux oignons, à la tomate et au chèvre //
Travers de porc laqué aux épices pomme macaire et betterave rôtie //
St-Honoré Vanille

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension



Lundi 10
ouverture le 6 oct.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Midi en Gastronomie

Menu à 27,80 € hors boissons
Petite salade fraîcheur pickles de légumes et Mignon de porc confit d'andouille de Guéméné croustillante //
Saint jacques grillées risotto encre de seiche, langoustine en pomme fondante champignon, endives caramélisées //
Filet mignon poêlé en croûte de cèpes, sauce mousseuse au bleu d'Auvergne, galette de pomme de terre à la tomate fraîche, légumes glacés //
Rencontre entre le yuzu, le café et la noisette, maki croustillant praline

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 11
ouverture le 7 oct.

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 12
ouverture le 8 oct.

Midi en Brasserie

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

Midi en Brasserie « Marmiton »

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

En soirée

« Brasserie » Balade en Alsace 35€ hors boissons
Autour d'un apéritif convivial servi debout une Flammekueche //
Tourte chaude de volaille à l'huile de noix, champignons et munster, jus au foie gras / Tartare de Sandre au raifort //
L'effilochée de lièvre au Pinot noir et pain d'épices comme un lièvre à la royale, Spatzles et légumes d'hiver / Truite au Riesling en filet et paupiette, Légumes au genièvre //
Le Munster et ses gourmandises
Petit Kouglof aux griottines et kirsch, Glace au pain brûlé / Forêt noire revisitée

Jeudi 13
ouverture le 9 oct.

Midi en Brasserie

Menu à 18 € hors boissons
Menu Languedoc
Rillettes de maquereau et croûtons //
Brandade de cabillaud, jeunes pousses et jus à la sauge //
Ragoût de porc Cévenol, Légumes plancha //
Entremets citron bergamote, Méli-mélo d'agrumes tuiles à la fleur d'oranger et coulis abricot

En soirée

Menu à 37,50 € hors boissons
Mise en bouche //
Potimarron en textures, butternuts et ail noir
Sur condiment de caviar d'Aquitaine iodée, praliné de courges //
Sole entière fumée au foin
Sarasin dit Kasha façon risotto au topinambour et lard colonnata
Sabayon au vin jaune //
Pré dessert : Tartare de fruits de saison //
La poire Comice et le chocolat, 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 14
ouverture le 10 oct.

Midi en Brasserie

Formule Brasserie à 15 €, café compris
Œuf en deux cuissons, fricassée de champignons //
Filet de veau en tajine aux épices, gratin bayeldi, pommes Maxim's //
Tarte au citron meringuée

Midi en Brasserie « Marmiton »

Menu Brasserie 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 //
Tarte au citron meringuée

Midi en Gastronomie

Restaurant fermé

Merci de votre compréhension

