

La Brasserie

C'est nouveau cette année!!!

Le jeudi midi (A partir du 09/11 sauf spécifié sur le menu)

Service continu entre 12h15 et 13h15

Sandwiches, paninis, bière pression.

Entrées, plats et desserts du jour

Pour une formule à 8.00










2017 / 2018

Nos classes étant plus nombreuses, nous avons essayé de vous proposer des menus plus variés et plus originaux. Les pavés grisés ou comportant une photo sont des jours où les productions des élèves ou les périodes en entreprises ne nous permettent pas d'ouvrir au public.

Pour toute réservation de plus de 8 convives, Contacter Mr GOIZET 05-46-23-55-00

herve.goizet@ac-poitiers.fr

Merci encore à tous pour votre fidélité

| | Lundi | Mardi | 16 € Mercredi 24 € | Jeudi | 16 € vendredi 24 € |
|--|---|---|--|---|---|
| Lundi 11 au Vendredi 17 Septembre |  Souriez, c'est la rentrée! | Les menus habituels sont au prix de 16€, mise en bouche, verre de vin et café compris | Les menus à 24 euros du mercredi et vendredi (en jaune sur fond bleu) comprennent toujours un cocktail et des vins sélectionnés par notre caviste : Le Comptoir des Vignes à Royan | ½ Avocat vinaigrette @ Coquelet rôti Pomme Purée et Jardinière Tarte Citron | Saumon fumé Filet de poulet aux escargots Tarte aux fruits rouges |
| Lundi 18 au Vendredi 22 Septembre |  | Omelette champignons Truite farcie riz pilaf Tarte aux pommes et Pommes flambées | Quiche Lorraine Côtes de porc charcutière Assiette gourmande @ |  Légumes Athéniens Ballottine de poisson Beurre Blanc Tarte aux Pommes |  Omelette fruits de mer Filet de veau en feuilleté Bananes Flambées |
| Lundi 25 au Vendredi 29 Septembre |  | Assiette saumon fumé Côtes de veau aux cèpes Pommes château Dartois aux poires | Avocat cocktail @ Goujonnettes de sole tartare, Flan d'épinards Tarte aux pommes | Saumon fumé Filet de poulet aux escargots, Gratin de H verts Tarte aux fruits rouges | Farcis Poitevin Darne de Saumon Grillée Béarnaise Riz Pilaf au Safran Profiteroles |
| Lundi 02 au Vendredi 06 Octobre | L'accueil clientèle s'effectue entre 12h15 et 12h30. | Fritot de cervelle Orly Darne saumon grillée Béarnaise Ananas flambé glace |  |  | Moules Marinières Filet Mignon de Porc Pommes Château Feuillantine framboises |
| Lundi 09 au Vendredi 13 Octobre | La capacité de notre restaurant et nos effectifs élèves ne nous permettent pas | Brochette de Saint-Jacques Poulet sauté et ses légumes oubliés Croquant au chocolat | Macédoine de légumes Blanquette de veau Riz pilaff entremets poires | Œuf brouillé crevettes Filet de veau en feuilleté Poêlée de légumes Bananes flambées | Potages au choix Côte d'agneau persillé Gratin Dauphinois Pommes normandes |
| Lundi 16 au Vendredi 20 Octobre | d'accueillir plus de 28 couverts, pensez à réserver à l'avance | Salade vitamine Faux filet bordelaise Pommes amandines Bavarois rubané |  | Assiette Scandinave Râble de lapereau farci Pâtes fraîches Crème brûlée | Frisé au lard Sole meunière Flan de légumes Dartois aux poires |

05 46 23 53 16

Tous nos menus, sauf ceux en jaune sur fond bleu, sont au prix de 16 euros. Une mise en bouche, un verre de vin Charentais et un café sont compris dans le menu. Nos élèves de terminale étant en formation en entreprise, nous sommes désolés de ne pouvoir vous accueillir que 2 vendredi avant les congés de la Toussaint.

Surprise !
5 menus seront servis le soir !
traquez les étoiles et regardez au dos

Vacances de toussaint du vendredi 20 Octobre au lundi 06 Novembre inclus

| | | | | | | | |
|--|--|--|---|---|---|---|--|
| Jeudi 06 au Vendredi 10 Novembre | Potage julienne d'arblay Supreme de volaille sauté chasseur Croquant chocolat | Désolé de ne pouvoir vous accueillir, nos élèves sont en stages en entreprise. Vous les retrouverez peut être dans votre restaurant préféré !  | Dartois de haddock Jambonnette de volaille Pommes cocotte Pommes flambées | Assiette saumon fumé Côtes de veau aux cèpes pommes château Choux Chantilly | Potage d'Arblay Suprême de volaille forestière Marquise au chocolat | Assiette de crudités Blanquette de veau Riz Pilaff Tarte Alsacienne cerises | Dorade grillée Choron Râble de lapereau farci Crème brûlée Salade d'oranges |
| Lundi 13 au Vendredi 17 Novembre | Potage Cultivateur Coquelet Rôti Gratin de choux fleur Teurgoule | |  | Ravioles de langoustine, coulis de crustacés Médailon lotte safran spaghetti légumes ananas frais flambés | Potage D'Arblay Suprême de volaille forestier pdt sautées Marquise chocolat | Œuf cocotte Princesse Darne de colin pochée beurre blanc Lentilles Pêche melba | Dartois de haddock beurre blanc Canette de chaland au miel épicié pdt paillason Fruits exotiques |
| Lundi 20 au Vendredi 24 Novembre | Terrine de poisson Blanquette de veau à l'ancienne et Riz Créole Tatin Pomme banane | | Avocat aux crevettes Contre-filet rôti jardinière Tarte Alsacienne | Brochette de Saint-Jacques aux agrumes Poulet sauté, jus tourné, légumes oubliés Croquant au chocolat | Bisque de crustacés Cuisse de lapin Patate douce Tarte Ananas | Assiettes de crevettes Goujonnettes de sole Riz pilaf, Salade de fruits frais | St jacques à la crème de potiron Jambonnette de volaille Pommes cocotte Crêpes litchies flambés |
| Lundi 27/11 au Vendredi 01 Décembre | Œuf cocotte Princesse Saumon Beurre Blanc Pommes à l'anglaise Thé ou café gourmand |  |  |  | Je sais que nous allons vous manquer, préparez vous pour nos menus de Noël !  | Terrine de Saint jacques Darne de saumon grillée Beurre ciboulette Endives Choux chantilly | Assiette Scandinave Sole 2/pers soufflée Paris-brest et Pruneaux flambés |
| Lundi 04 au Vendredi 08 Décembre | Assiette de jambon cru Bœuf Bourguignon Pâtes fraîches (maison) Choux et Eclairs | Assiette de jambon cru Curry d'agneau riz madras Nougat glacé |  |  | | Salade pomelos crevettes Côte de porc charcutière Pommes écrasées Entremet façon forêt noire | Salade de gésiers Epaule d'agneau braisée Bourgeoise Riz impératrice |
| Lundi 11 au Vendredi 15 Décembre | Assiette charcuteries Saumon grillé hollandaise Pommes à l'anglaise Fondant au chocolat | 6 huitres creuses @ Magret de canard jeunes pousses Entremets mascotte | Quiche lorraine Darne de colin beurre blanc, lentilles Café gourmand | Salade vitamine Faux filet Béarnaise Pommes sautées Bavarois rubané | | Assiette de truite fumée Médailon de veau paprika Riz pilaf aux poivrons Croquant chocolat | Soufflé au fromage Bar farci, tian provençal Charlotte aux poires |

Les Menus de Noël à 32€

Sont aussi compris dans le prix du menu :
Mise en bouche : Canapés Noël et coupe de Champagne
Sélection de vins « Sommelier du Comptoir des vignes de Royan »

| | | |
|--|---|---|
| Lundi 18 au Vendredi 22 Décembre |  |  |
| Lundi 18 décembre Assiette Océane (huitres, st jacques...) Magret de Canard trilogie de purée Plateau de fromages affinés Bûche Mousse passion framboise | Mardi 19 décembre Salade gersoise Civet de marcassin Plateau de fromages affinés Bûches | Vendredi 21 Décembre Huitres chaudes au Pineau Pigeonneau en 2 cuissons au foie gras Plateau de fromages affinés Bûches |

Attention !
Menu surprise mercredi soir !
Tables maxi 6 CVTS
Réserver auprès de H. Goizet

Vacances de Noël du 21 décembre au Lundi 08 Janvier 2017 inclus



Bonne année 2018



24 €

15 Novembre

Thème Beaujolais nouveau
Flamiche au poireaux
Faux filet marchand de vin
Ananas flambé

24 €

17 Janvier

Thème : Les Rois
Jambon cru Bibelaskas
Pigeonneau au foie gras
Galette des rois

32 €

28 Février

Thème : le Champagne
Huîtres chaudes au Champagne
Côte de veau cèpes et morilles
Soufflé glacé des Rycées

32 €

21 Mars

Thème : Notre belle région
Soufflé langoustines et morilles
Pavé de Turbot rôti
Crêpes flambées au Cognac

| | Lundi | Mardi | 16 € Mercredi | 24 € | Jeudi | 16 € vendredi | 24 € |
|---|--|---|---|--|--|---|---|
| Lundi 08 AU Vendredi 12 Janvier |  |  | Salade aux lardons Escalope Viennoise endives braisées Tarte poires Bourdaloue | St jacques à la crème de potiron, Sole meunière Riz pilaf Frangipane | Bavarois de Légumes Filet de Bar Risotto Plateau de Fromages Pithiviers | Tarte fine aux sardines Escalope viennoise pommes cocotte Assiette gourmande | Assiette de saumon fumé Salmis de pintadeau pommes gaufrettes Mille feuilles |
| Lundi 15 AU Vendredi 22 Janvier |  | Salade de gésiers Goujonnettes de sole Flan d'épinard Galette des rois | Menu du soir | | Saumon Fumé Veau Marengo Aumônière aux Poires et Crème Légère |  | Filet de limande au cidre Carré de veau légumes d'hiver Fondant au caramel, |
| Lundi 22 AU Vendredi 26 Janvier |  | Flamiche Picarde Escalope de veau endives braisées Tarte abricots flambés | Salade vitamines @ Darne de saumon grillée, endives Choux Chantilly | Salade de ris d'agneau Côtes d'agneau Maréchale Pêches flambées | Potage Saint Germain Fricassé de volaille à l'Ancienne et Riz Pilaf Entremet aux pommes |  | 1/2 avocat au crabe Rognons et ris de veau braisés aux morilles Crêpes soufflées |
| Lundi 29/01 AU Vendredi 02 Février | Potage Saint Germain Contre-filet rôti Pommes Boulangères Crème caramel | Assiettes fruits de mer Escalope de saumon à l'oseille, riz pilaf Soufflé glacé mangue | Crevettes amoureuses Côtes de porc charcutière Choux à la crème | Bavarois de légumes, Filet de porc provençal Pommes cocotte, Assiette gourmande | Tartare de Saumon Rognon à la baugée Pâtes Fraîches Tarte façon Bourdaloue |  | Tresse de saumon et sole Selle d'agneau Pommes Anna Mangue aux spéculos |
| Lundi 05 AU Vendredi 09 Février |  |  | | Tresse saumon et sole Selle d'agneau pommes Anna Assiette gourmande | Œufs Brouillés f. Herbes Bar grillé et Risotto de blé Tatin pomme banane | Bisque de crustacés Sole grenobloise Pomme anglaise Tarte au chocolat | Ravioles de langoustine Médailillon de lotte au safran Ananas flambés |

Vacances de février du 10 au 25 Février

| | | | | | | | |
|--|--|---|---|--|--|---|--|
| Lundi 26/02 AU Vendredi 02 Mars | Potage Saint Germain Contre-filet rôti Pommes Boulangères Crème caramel |  | Menu du soir |  | Oeuf Poché Bragance Entrecôte grillée Bercy Pommes Allumettes Pêches Flambées | Quiche lorraine Coquelet rôti gratin de pommes de terre Bavarois framboise |  |
| Lundi 05 AU Vendredi 09 Mars | Cagouilles en persillade Escalope panée et écrasée de PDT Pêche flambées glace | Croustillant de tourteaux Paupiettes merlu Noilly Légumes glacés Nougat glacé | Assiette d'huîtres Veau au paprika Riz pilaf aux poivrons Forêt Noire | Assiette de jambon cru Filet de sole bonne- femme Risotto Tarte alsacienne | Salade de Gésiers Carré d'agneau, Légumes Primeurs Glacés Tulipe de Fruits Chantilly | Saumon fumé Côtes d'agneau Maréchale Choux à la crème | Désolé, le menu à 24€ ne pourra être proposé car nos élèves de terminale sont en stage en entreprise, Peut être les croiserez vous dans votre restaurant préférés ! |
| Lundi 12 AU Vendredi 16 Mars | Assiette de Jambon Cru Filet de Bar bonne- femme et Riz Pilaf Croquant chocolat | Salade de ris d'agneau Carré d'agneau légumes nouveaux Choux glacés caramel | Tarte fine maquereaux Contre-filet Béarnaise Pommes allumettes Litchis flambés | Crevettes flambées Sole soufflée coulis d'écrevisses Riz pilaf Paris-brest | Désolé, Nos élèves de la classe de terminale CAP étant en stages en entreprise, le restaurant sera fermé le jeudi midi du 15 mars au 07 avril inclus. Nous vous prions de nous en excuser | Frisée aux lardons Carré de porc poêlé Pommes boulangères Crêpes | |
| Lundi 19 AU Vendredi 23 Mars | Bisque de crustacés Filet mignon porc poivre Trilogie de carottes Fromage pané et salade Pêche Melba | Quiche au maroilles Faux filet au roquefort Gratin Parmentier Couronne fromage blanc | Asperges vinaigrette Carré d'agneau persillé gratin de PDT Pruneaux flambés | Menu du soir | | Tartare de poisson Contre filet rôti Jardinière de légumes Pannequets crêpes | |
| Lundi 26 AU Vendredi 30 Mars | Salade de crevettes Rognons de veau moutarde spaetzle Croquant chocolat | Œuf poché ratatouille Tronçon de turbot Sauce hollandaise Clafoutis aux cerises |  | | Désolé, Nos élèves de la classe de terminale CAP étant en stages en entreprise, le restaurant sera fermé le jeudi midi du 15 mars au 07 avril inclus. Nous vous prions de nous en excuser | Croustillant de saumon Magret de canard à l'orange, quinoa Pêches flambées glace | |
| Lundi 02 AU Vendredi 06 Avril | Férial | Cartouche de rouget Tajine d'agneau semoule de blé Desserts marocains |  | Chartreuse d'asperges, Magret au poivre Pommes rissolées Tarte au citron | | Crevettes flambées Canard croustillant Royale de champignons, Mousse Passion | |

Vacances de Pâques

| | | | | | | | | |
|--|---|---|---|--|--|--|---|---|
| Lundi 23 AU Vendredi 27 Avril | Salade niçoise Steak au poivre Pommes amandine Mousse au chocolat | Petits farcis niçois. Poulet en bouillabaisse Tarte citron salade d'oranges |  | Filet de Bar rôti Carré de porc fermier poêlé, ratatouille Millefeuille aux fraises | Buffet de crudités Magret Canard Bigarade Pommes Dauphine Riz à L'Impératrice | Tartare de saumon Poulet grillé américaine Assiette gourmande ATTENTION les menu | Salade végétarienne Carré d'agneau primeurs Savarin fruits exotiques à risquer d'être annulés | |
| Lundi 30/04 AU Vendredi 04 Mai | Melon Parisien Curry de volaille riz madras Crème brûlée |  |  | Les périodes en entreprises et les examens nous empêchent de vous proposer un menu à 24€ sur ces périodes. Veuillez nous en excuser | Crevettes amoureuses Civet de lapin Pâtes fraîches Crumble pommeframboise | Feuilleté d'asperge sauce mousseline Navarin printanier Poire Belle Hélène | Saumon Mariné Suprême de pintadeau risotto vert, Saint-honoré | |
| Lundi 07 AU Vendredi 11 Mai |  |  |  | |  | Asperges mousseline Darne de saumon grillée, beurre blanc, risotto Tarte aux fraises |  | |
| Lundi 14 AU Vendredi 18 Mai | Asperges mousseline Cotes d'agneau grillées pommes Anna Fraises Melba |  | Asperges mousseline Poulet façon coq au vin Polenta Coupe glacée | |  | Gaspacho Saumon pochée, b. blanc, mousseline de céleri Tarte aux fraises | 16€ Tables de 2 cvts Melon à l'italienne Filet de sole bonne- femme Risotto Tarte aux fraises | 16€ Tables de 4 cvts Chartreuse d'asperges, Steak au poivre Pommes nouvelles / fagots H V Tarte au citron meringuée |
| Lundi 21 AU Vendredi 25 Mai |  |  | Saumon fumé Curry d'agneau riz madras Tarte aux fraises | | Melon au pincou entrecôte béarnaise, Pommes nouvelles Vacherin citron mangue | Salade façon Niçoise Entrecôte béarnaise pommes amandine Tarte Tatin | Si menu, à définir | |
| Lundi 28/05 au Vendredi 01 Juin | Melon à l'italienne @ Cartouche de rouget Ratatouille Bavarois fruits rouges | L'année se termine mais il est cependant possible que le restaurant soit ouvert ponctuellement pour quelques déjeuners en juin. Renseignez vous à l'accueil. | |  | | | Nous vous souhaitons un bel été | |