

La Brasserie

Renseignements au
05 46 23 53 16

La brasserie continue
... et se développe !!!
Service continu entre 12h15 et
13h15, cette année, le lundi et jeudi.
Sandwiches, paninis, bière pression.
Entrées, plats et desserts du jour
Formule à 10.00 € !
Sans réservation suivant places disponibles

Lycée de l'Atlantique
des Métiers Royan

2018 / 2019

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. Les réservations sont à effectuer auprès de
H. GOIZET 05-46-23-53-16
herve.goizet@ac-poitiers.fr

Merci encore à tous pour votre fidélité

H. GOIZET

	Lundi	Mardi	16 €	Mercredi	24 €	Jeudi	16 €	vendredi	24 €
Lundi 10 au Vendredi 14 Septembre		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	<div style="border: 2px solid blue; border-radius: 50%; padding: 10px; text-align: center;"> Nouvelle politique de Réservations  05 46 23 53 16 Les réservations seront enregistrées par Mr GOIZET les mardi, mercredi et jeudi matins entre 09h00 et 11h30. Tous nos menus, sauf ceux en jaune sur fond bleu, sont au prix de 16 euros. Mise en bouche, verre de vin Charentais et 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 Toussaint. </div>	Saumon fumé Filet de poulet aux escargots Tarte aux fruits rouges	
Lundi 17 au Vendredi 21 Septembre		Quiche au thon Navarin aux pommes Mirabelles flambées		Légumes Athéniens Ballottine de poisson Beurre Blanc Tarte aux Pommes	Omelette fruits de mer Filet de veau en feuilleté Bananes Flambées				
Lundi 24 au Vendredi 28 Septembre		Omelette champignons Truite farcie Riz Pilaf Tarte et pommes flambées		Salade de gésiers Magret de canard aux deux pommes Tarte aux fruits rouges	Farci Poitevin Darne de Saumon Grillée Béarnaise Riz Pilaf au Safran Crème caramel				
Lundi 01 au Vendredi 05 Octobre	L'accueil clientèle s'effectue entre 12h15 et 12h30.	Saumon fumé maison Côte de veau aux cèpes Pommes château Dartois aux poires		Moules Marinières Filet Mignon de Porc Pommes Château Feuillantine framboises					
Lundi 08 au Vendredi 12 Octobre	La capacité de notre restaurant et nos effectifs élèves ne nous permettent pas d'accueillir plus de 28 couverts, pensez à réserver à l'avance	Fritots de cervelle Orly Darne de saumon grillé Fenouil braisé P. vapeur Ananas flambé	Avocat à la Mexicaine Truite de mer soufflée au Noilly Riz Pilaf Entremet Mascotte	Potages au choix Côte d'agneau persillé Gratin Dauphinois Pommes normandes					
Lundi 15 au Vendredi 19 Octobre		Salade vitamine Faux filet bordelaise Pommes amandines Bavarois rubané	Saumon fumé maison Filet de poulet farci aux escargots Tarte Paysanne	Charlotte de St Jacques Sole aux agrumes Salsifis et P. vapeur Ananas flambé	Frisé au lard Sole meunière Flan de légumes Dartois aux poires				

Vacances de toussaint du vendredi 20 Octobre au lundi 05 Novembre inclus

Lundi 05 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 ! 	Saumon fumé maison Veau Marengo Bouquetière de légumes Tarte Paysanne	Dorade rôtie Choron Rable de lapereau farci Pâtes fraîches Assiette gourmande	Feuilleté de cagouilles Côte de bœuf Choron Pommes Duchesse Crème brûlée	Assiette Hors d'Oeuvres Blanquette de veau Riz Pilaf Tarte Alsacienne cerises	Dorade grillée Choron Rable de lapereau farci Crème brûlée Salade d'oranges
Lundi 12 au Vendredi 16 Novembre	Potage Cultivateur Coquelet Rôti Gratin de choux fleur Teurgoule			Huîtres chaudes Selle d'agneau rôtie Pommes Anna Pêches flambées	Potage Parmentier Suprême de volaille forestière pdt sautées Marquise chocolat	Œuf cocotte Princesse Darne de colin pochée beurre blanc Lentilles Pêche melba	Dartois de haddock beurre blanc Canette de Challans au miel épice pdt paillason Fruits exotiques
Lundi 19 au Vendredi 23 Novembre	Terrine de poisson Blanquette de veau à l'ancienne et Riz Créole Tatin Pomme banane		Assiette de jambon cru Blanquette de veau Riz Pilaf Tarte Alsacienne	Œufs en Meurette Pièce du boucher Marchand de vin Frites Poire pochée	Saumon fumé maison Cuisse de lapin moutarde Patate douce Tarte feuilletée 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 26 au Vendredi 30 Novembre	Œuf cocotte Princesse Saumon Beurre Blanc Pommes à l'anglaise Thé ou café gourmand			Duo de poissons marinés Carré de veau poêlé Garniture Bruxelloise Crème brûlée	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 03 au Vendredi 07 Décembre	Assiette de jambon cru Bœuf Bourguignon Pâtes fraîches (maison) Fondant passion	Brochette St Jacques Poulet sauté Légumes oubliés Dessert flambé	Salade Vitamine Pavé de saumon rôti Pommes cocotte Charlotte aux poires		Salade pomelos crevettes Côte de porc charcutière Pommes écrasées Entremet façon forêt noire	Salade de gésiers Epaule d'agneau braisée Bourgeoise Riz impératrice	
Lundi 10 au Vendredi 14 Décembre	Assiette charcuteries Saumon hollandaise Pommes à l'anglaise Fondant au chocolat	Assiette de jambon cru Curry d'agneau Riz Madras Dessert restaurant			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 : Canapé de Noël et coupe de Champagne
Sélection de vins « Sommelier du Comptoir des vignes de Royan »

Lundi 17 au Vendredi 21 Décembre	Lundi 17 décembre Assiette Océane (huîtres, st jacques...) Magret de Canard trilogie de purée Plateau de fromages affinés Bûche Mousse passion framboise	Mardi 18 décembre Salade gersoise Civet de marcassin Plateau de fromages affinés Bûches	Vendredi 21 Décembre Huîtres chaudes au Pineau geonneau 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 22 décembre au Lundi 07 Janvier 2017 inclus



Bonne année 2019



24 €

14 Novembre

Thème Beaujolais nouveau
Assiette de cochonailles
Entrecôte au Chiroubles
Tulipe de poire Beaujolaise

32 €

23 Janvier

Thème : Le Soleil en hiver
Déclinaison d'huîtres
Filet de dorade aux olives
Soufflé glacé au champagne

24 €

13 Février

Thème : St Valentin
Salade Niçoise à la rose
Ris de veau braisé aux Morilles
Crêpes soufflées fruits rouges

32 €

27 Mars

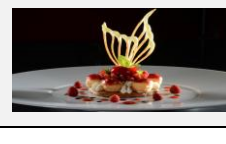






Thème : Le ciel, le soleil et...
Assiette de fruits de mer
Filet de sole Bonne femme
Tarte au citron meringuée

	Lundi	Mardi	16 € Mercredi	24 € Jeudi	16 € vendredi	24 €	
Lundi 07 au Vendredi 11 Janvier				Assiette de jambon cru Croustillant de canard Royale de champignons Mousse passion framboises	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 14 au Vendredi 18 Janvier	Salade aux Lardons Poulet rôti Pommes cocottes Fagot HV Choux Chantilly	Salade de gésiers Magret de canard Aux deux pommes Entremet Mascotte	Saumon fumé maison Goujonnettes de sole Sauce tartare Assiette gourmande	Bar rôti beurre anisé Pigeonneaux au foie gras Assiette gourmande	Assiette de jambon cru Veau Marengo Aumônière aux Poires et Crème Légère		Filet de limande au cidre Carré de veau légumes d'hiver Fondant au caramel,
Lundi 21 au Vendredi 25 Janvier		Salade composée Goujonnettes de sole Tartare pommes vapeur Galette des rois	Mousse de foie @ Darne de saumon grillée, endives Choux Chantilly		Potage Saint Germain Fricassé de volaille à l'Ancienne et Riz Pilaf Entremet aux pommes		½ avocat au crabe Rognons et ris de veau braisés aux morilles Crêpes soufflées
Lundi 28/01 au Vendredi 01 Février		Flamiche Picarde Escalope de veau Endives braisées Abricots flambés	Feuilleté œufs brouillés Médailon veau paprika Riz aux poivrons Assiette dégustation	Assiette terre/mer Pavé de sandre beurre de bière choucroute Mille feuille	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 04 au Vendredi 08 Février		Assiette fruits de mers Saumon à l'oseille, riz pilaf Légumes glacés Entremets Tiramisu	Crevettes et seiches flambées en persillade Carré d'agneau rôti Paris-Brest	MENU A 16 € Brochette St Jacques Cuisse de Poulet safran Ananas flambé coco	Œufs Brouillés f. Herbes Bar grillé et Risotto de blé Tatin pomme banane	Bisque de crustacés Sole grenobloise Pomme anglaise Croquant au chocolat	Ravioles de langoustine Médailon de lotte au safran Ananas flambés
Lundi 11 au Vendredi 15 Février	Potage Saint Germain Contre-filet rôti Pommes Boulangères Crème caramel		Profiteroles de moules au safran Truite de mer Risotto Crêpes façon Santonine		Oeuf Poché Bragance Entrecôte grillée Bercy Pommes Allumettes Pêches Flambées	Quiche lorraine Coquelet rôti gratin de pommes de terre Bavarois framboise	Gambas au whisky Tournedos St Amour Pommes cabaret Macaron framboises

Vacances de février du 16 Février au 03 Mars

Lundi 04 au Vendredi 08 Mars	Calamars en persillade Escalope panée et écrasée de PDT Pêche flambées glace	 		Salade de Gésiers Carré d'agneau, Légumes Primeurs Glacés Tulipe de Fruits Chantilly	Saumon fumé Côtes d'agneau Maréchale Choux à la crème	Saumon aux Pleurotes Magret canard à l'orange Pêches flambées glace vanille	
Lundi 11 au Vendredi 15 Mars	Fromage pané Filet de Bar bonne- femme et Riz Pilaf Assiette gourmande	Quiche au Maroilles Faux filet au Roquefort Gratin Parmentier Couronne fromage blanc	Salade vitamine Côte de porc charcutière p. écrasées Entremets forêt noire	Œufs en meurette Sandre au chablis, flan de poireaux Tulipe de fruits rouges	Salade niçoise Magret de canard bigarade, p. dauphine Fromages Riz à l'impératrice	Frisée aux lardons Carré de porc poêlé Pommes boulangères Crêpes	Assiette de jambons crus Canard en croustillant royale de champignons Mousse Passion/framboise
Lundi 18 au Vendredi 22 Mars	Bisque de crustacés Filet mignon porc poivre Fromage pané et salade Pêche Melba	Désolé, Nos élèves de la classe de 1^{ère} BAC PRO étant en stages en entreprise, le restaurant sera fermé le mardi midi du 12 mars au 02 avril. Réouverture le mardi 09 avril Nous vous prions de nous en excuser	Tarte fine aux sardines Escalope Viennoise Pommes cocotte Assiette gourmande	Ravioles de langoustine Médailon de lotte safran légumes marché Assiette gourmande	Gratinée lyonnaise Saucisson pistaché chaud salade de PDT Bugnes	Tartare de poisson Contre filet rôti Jardinière de légumes Pannequets crêpes	
Lundi 25 au Vendredi 29 Mars	Salade de crevettes Rognons de veau moutarde spaetzle Dessert flambé		Croustillant de saumon Magret de canard à l'orange, quinoa Poire belle-Helene		Empanadas au thon Aioli de morue fraîche PV Coupe de glace	Avocats aux écrevisses Emincé de volaille aux primeurs Assiette gourmande	
Lundi 01 au Vendredi 05 Avril	Assiette de hors d'œuvres Poulet sauté chasseur Tarte alsacienne cerises		Petits farcis Niçois Bouillabaisse Tarte au citron	Tarte fine aux sardines Jambonnette de volaille Pommes cocotte Pêches flambées glace	Crevettes sautées Filet de volaille sauté chasseur Crumble pomme framboise	Tartare de saumon Poulet grillé Américaine Assiette gourmande	
Lundi 08 au Vendredi 12 Avril	Salade niçoise Curry de volaille riz Madras Crème brûlée		Tomate au chèvre frais Filet de rouget au vin rouge, haricots blancs Pêches abricots flambés	MENU à 16 € Salade végétarienne Carré agneau primeurs Poires flambées glace	Melon au pineau entrecôte béarnaise, Pommes nouvelles Vacherin mangue citron		

Vacances de Pâques du 13 au 29 Avril

Lundi 29/04 au Vendredi 03 Mai	Melon Parisien Steak au poivre Mousse au chocolat	Œuf poché ratatouille Barbue hollandaise brocoli P. vapeur Soufflé glacé mangue			Feuilleté d'asperge sauce mousseline Navarin printanier Poire Belle Hélène		
Lundi 06 au Vendredi 10 Mai	Asperges mousseline Cotes d'agneau grillées Tomate provençale Fraises Melba	Croustillant tourteaux Paupiettes de merlu au Noilly Légumes glacés Dessert flambé	Fériers... 		Avocat aux écrevisses Emincé de volaille aux primeurs Colonel	Chartreuse d'asperges, Steak (4) ou magret (2) au poivre PdT nouvelles Tarte citron meringuée	
Lundi 13 au Vendredi 17 Mai	Terrine de poisson Entrecôte béarnaise Garniture fleuriste Choux à la crème	A définir	Feuilletés fruits de mer Canard aux agrumes P. amandine Fagots h vert Dessert Flambé	  			
Lundi 20 au Vendredi 24 Mai	Melon Italienne Cartouche de rougets légumes du marché Bavarois fruit rouge	Petits farci niçois. Cuisse de Poulet safran tagliatelles fraîches Nougat glacé	Tarte fines aux rougets Râble lapereaux farcis Champignons Tagliatelles Fraises Flambées glace	MENU à 16€ Oeufs brouillés asperges Carré porc ratatouille Tarte aux fraises	Gaspacho Saumon pochée, b. blanc, mousseline de céleri Tarte aux fraises	Examen restau 16€ Soupe de moule Pintadeau aux herbes, risotto Saint-honoré	
Lundi 27 au Vendredi 31 Mai	Entrée salle Poulet grillé à l'américaine Tarte feuilletée amandine aux Fraises	Salade émincé de poulet Filet de porc provençal Pommes cocotte, artichauts Savarin chantilly	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 