

Suite au succès rencontré, nous continuons !

Toutes les réservations s'effectuent via de notre site internet
 En cliquant sur
 « RESERVER VOTRE TABLE » vous serez redirigé vers la plateforme de réservations ;
 Vous recevrez un sms et un mail de confirmation avec le lien pour annuler si besoin
 Vous présenterez votre confirmation à l'accueil à votre arrivée



LYCEE DE L'ATLANTIQUE
 ROYAN

MENUS 2023/2024

Nouvelle Tarification !! :

1 plat + boisson 7 € + café = 8 €
 2 plats + boisson 13 € + café = 14 €
 3 plats + boisson 19 € + café = 20 €

Menu 2nd + verre de vin 15 cl Charentais 19 €
 Menu 1ère +verre de vin 15 cl Régions Française 20 €
 Menu Term + cocktail + vin de région 26 €
 Menu de Noël 36 €

	Brasserie	Menu	Menus		Brasserie ou Menu		Menus	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI		JEUDI		VRENDREDI	
	7€ ou 13€ ou 19€	20 €	20 €	26 €	7€ ou 13€ ou 19€	Brasserie jusqu'au 22/10/23	19 €	26 €
Lundi 11 AU Vendredi 15 Septembre	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Saumon fumé Suprême de volaille farci , gratin de H verts Tarte aux fruits rouges
Lundi 18 AU Vendredi 22 Septembre	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Salade italienne Lasagnes au bœuf et salade verte Tiramisu au café	Fermé	Omelette aux fruits de mers Rôti de pintade farcie jardinière de légumes, moelleux cœur
Lundi 25/09 AU Vendredi 29 Septembre	Fermé	Fermé	Salade de lentilles œuf poché, Dorade au fenouil riz pilaf beurre blanc, tarte aux figes	Saumon fumé, suprême de volaille farci Tarte aux fruits rouge	Fermé	Tartelette oignon œuf poché, brandade de morue salade verte, chocolat liégeois	Nos objectifs pédagogiques ne nous permettent pas d'accueillir plus de 24 couverts. L'accueil clientèle s'effectue entre 12h00 et 12h15. Cliquez sur : « RESERVER VOTRE TABLE » Vous serez redirigé vers la plateforme de réservations ; Vous recevrez un sms et un mail de confirmation avec le lien pour annuler Vous présenterez votre confirmation à l'accueil, dès votre arrivée. Attention, Il n'y a plus de réservation Par téléphone	
Lundi 02 AU Vendredi 06 Octobre	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	12 tables de 2 Velouté de potimarron quenelle de chèvre frais Choux farcis au saumon beurre blanc et riz pilaf Crumble aux pommes et glace V		
Lundi 9 AU Vendredi 13 Octobre	Fermé	Beignets de langoustines sauce andalouse Filet de poisson grillé sauce Choron, légumes braisés Croquant chocolat coulis de fruits rouges	Fermé	Fermé	Fermé	9 tables de 2 Accras de morue, rougail saucisse riz blanc , moelleux ananas		
Lundi 16 AU Vendredi 20 Octobre	Fermé	Fermé	Fermé	Velouté de potimarron, Côtelettes d'agneau croûte moderne, légumes d'automne, tarte tatin	Fermé	9 tables de 2 Rouleau de printemps, Porc au caramel riz cantonais, nem de banane sauce chocolat	Fermé	PFMP
Vacances de toussaint lundi 23 Octobre au dimanche 5 Novembre								
Lundi 06 AU Vendredi 10 Novembre	Terrine de poissons sauce cocktail, Escalope de volaille à la crème, champignons et purée Choux chantilly	PFMP	Fermé	Saint jacques crème de carottes betteraves, feuilleté de saumon beurre blanc, Assiette de fruits exotiques	Poireaux vinaigrette, côte de porc sauce au cognac pomme purée et/ou salade verte, choux chantilly	Fermé	Quiche aux légumes , darne de saumon poché, pommes vapeurs, beurre blanc, crêpes chantilly	Assiette de jambon cru Koulibiac de saumon beurre blanc Crème brûlée/ fruits exotiques
Lundi 13 AU Vendredi 17 Novembre	Potage de légumes, suprême de volaille légumes étuvés, tarte Bourdaloue	PFMP	Quiche trois fromages, Effiloché de souris d'agneau Pommes croquettes, baba chantilly	Ass d'huitres chaudes, râble de lapin farci tagliatelles, Pommes flambées à la normandes	Potage de légumes, brandade de morue salade verte, moelleux au chocolat	Fermé	Crêpe forestière, Darne de poisson riz pilaf beurre blanc, tarte aux pommes	Assiettes d'huitres filet de dorade grillé trilogie de tagliatelles et petits légumes, café gourmande crème brûlée, macarons, mini moelleux
Lundi 20 AU Vendredi 24 Novembre	Salade de pommes de terre, poulet rôti jardinière de légumes, Moelleux au chocolat	PFMP	Tartare de saumon, jambonnette de volaille riz au safran, tarte citron meringuée	Fermé	Œuf mimosa, Blanquette de volaille riz pilaf, bande de pommes feuilletées	Fermé	Œuf cocotte princesse, goujonnette de poisson plat surgelé, sauce tartare, croquant chocolat crème anglaise	Cassolette feuilletée de fruits de mer, souris d'agneau pommes anglaises, pommes à la normande, tarte tatin
Lundi 27/11 AU Vendredi 01 Décembre	Salade de lentilles œuf mollet ou œufs mimosa, Darne de saumon pochée beurre blanc pommes vapeur, Profiteroles	PFMP	Fermé	Fermé	Salade de chèvres chauds, Andouillette frites, roulé au chocolat	Trio de saumon (gravelax et rillettes et tartare), entrecôte double pommes frites et sauce béarnaise, tartelette au citron meringuée	Œufs brouillés aux herbes, Escalope viennoise pommes cocotte, Entremet PAI	Soufflé au bleu d'auvergne, entrecôte double beurre maître d'hôtel pommes gaufrettes, omelette norvégienne
Lundi 04 AU Vendredi 8 Décembre	Assiette de jambon cru, spaghetti bolognaise, tiramisu café	Velouté de potiron Crème fouettée, Sauté d'agneau au curry riz madras, Café gourmand	Fermé	Assiette nordique, souris d'agneau aux épices déclinaison de carottes, Saint honoré	Assiette de jambon cru, lasagnes salade verte, tiramisu	PFMP	Potage julienne Darblay, longe de porc rôtie, coco façon grand-mère , dunes Royannaises	Huitres chaudes Sabayon champagne Ou froides Poisson plat meunière Pommes châteaux Forêt noire
Lundi 11 AU vendredi 15 Décembre	Velouté de courge, darne de poisson grillée sauce hollandaise embeurrée de choux, panna cotta vanille mangue fraîche	St jacques flambées Estouffade bourguignonne légumes oubliées, soufflé glacé grand Marnier			PFMP	PFMP	PFMP	Assiette Scandinave Tournedos Rossini Buche aux fruits rouge
Lundi 18 AU vendredi 22 Décembre	Menu de Noël : Mise en bouche foie gras Cappuccino de langoustines Cuisse de pintade rôtie écrasée de pomme de terre à la truffe, Plateau de fromages Pavlova myrtille marron	Menu de Noël Mise en bouche foie gras Huitres chaudes au Safran Filet de marassin au pineau Fromages Dessert surprise	Menu de Noël Ravioles de langoustine, Beurre à l'estragon Filet de Sole beurre citronnée Méli mélo de légumes de saison Sabayon citron-miel Plateau de fromages Croustillant chocolat cacahuète glace		Menu classique Assiette de saumon fumé Magret sauce framboise gratin dauphinois, soufflé glacé		PFMP	Fermé

Vacances de Noël du 23 décembre 2021 au 07 Janvier 2024

