

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 2025/2026

1 plat + boisson

2 plats + boisson

3 plats + boisson

7 € + café = 8 €

13 € + café = 14 €

19 € + café = 20 €

Menu 2nd + verre de vin 15 cl Charentais

Menu 1ère +verre de vin 15 cl Régions Française

Menu Term + cocktail + vin de région

Menu de Noël

19 €

20 €

26 €

Tarif à venir

	Brasserie	Menu	Menus	Brasserie ou Menu		Menus	
	7€ ou 13€ou 19€	20 €	26 €	7€ ou 13€ou 19€		19 €	26 €
	lundi	mardi	mercredi	jeudi		vendredi	
Lundi 8 AU Vendredi 12 Septembre	Fermé	Fermé	Mouclade charentaise Jambonnette de pintade sauce cognac et pommes amandine Tarte sablée aux fraises	Fermé		Fermé	Buffet de quiches salées et ass. de crudités Rouget grondin, sauce choron et légumes sautés Dunes Royannaises et salade de fruits
Lundi 15 AU Vendredi 19 Septembre	Fermé	Fermé	Feuilleté de fruits de mer Magret de canard aux épices, gratin Dauphinois Ananas flambé	Fermé		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.	
Lundi 22 AU Vendredi 26 Septembre	Fermé	Fermé	Ravioles de jambon sec et ricotta Pavé de maigre, tian de légumes, sauce vierge Tarte aux figues	Fermé			
Lundi 29 AU Vendredi 03 Octobre	Fermé	Beignets de langoustines sauce andalouse Filet de poisson grillé sauce choron, compotée de fenouil Crème brûlée	Fermé	Fermé		Fermé	PFMP
Lundi 06 AU Vendredi 10 Octobre	Assiette scandinave Cuisse de poulet sauté, champignons, pommes à l'anglaise Tarte bourdaloue	Fermé	Fermé	Accras de morue Rougail saucisse, riz blanc Moelleux ananas		Fermé	Fermé
Lundi 13 AU Vendredi 17 Octobre	Fermé	Menu Hauts de France Mini chicon au gratin, Carbonnade flamande pommes frites Ass. Du Nord	Velouté de potimarron Carré de porc rôti, légumes d'automne Tarte tatin	Rouleaux de printemps Sauté de porc au caramel, riz cantonnais Nems de banane sauce chocolet		Buffet de crudités Sandwichs toastés et club sandwich Fromage blanc caramel beurre salé ou coupe de glace	Menu Scandinave Déclinaison de saumon Boulettes de viande scandinave et PDT hasselback sauce aux aïrelles Entremet chocolat au lait croustillant et mûres flambées
Vacances de toussaint lundi 20 Octobre au dimanche 02 Novembre							
Lundi 03 AU vendredi 07 novembre	Terrine de poissons sauce cocktail, Escalope de volaille à la crème, champignons et purée choux chantilly	Quiche lorraine, Souris d'agneau de 7 heures et déclinaison de carottes Dunes royannaises	Velouté de champignon Feuilleté de saumon, beurre blanc Pavlova exotique	Fermé		Salade composée Fish burger, pommes frites Mousse au chocolat blanc et cookies	Velouté de cresson, huile d'herbes, tartine gourmande Effiloché de paleron de bœuf façon bourguignon, légumes glacés et pommes vapeur Charlotte poire chocolat
Lundi 10 AU vendredi 14 novembre	Velouté Dubarry Suprême de volaille basquaise Tarte fine aux pommes, glace	Fermé	Ass d'huitres chaudes, râble de lapin farci tagliatelles, pommes flambées à la normandes	Fermé		Toast au chèvre, pomme et miel, jambon de pays Blanquette de sot l'y laisse aux petits légumes et blé pilaf Tartelette aux pommes et crème anglaise	Déclinaison de ST jacques Filet mignon au poivre, champignons sautés et polenta au parmesan Ass. de fromages travaillés et/ou pavlova fruits exotiques
Lundi 17 AU Vendredi 21 Novembre	Avocat crevettes Contrefilet rôti au jus, purée de patate douce Tarte bourdaloue	Fermé	Fermé	Fermé		Tartine au confit de canard Blanquette de saumon et petits légumes, riz pilaf Tartelette aux poires et crème anglaise	Menu Amérique du Nord Salade coleslaw, saumon fumé Burger de porc confit, pommes frites et sauces maison Cheesecake citron vert, fruits rouges
Lundi 24 AU Vendredi 28 Novembre	Salade de pommes de terres, poulet rôti jardinière de légumes, Moelleux au chocolat	Fermé	Assiette nordique, souris d'agneau aux épices déclinaison de carottes, saint honoré	Trilogie de saumon Entrecôte double et sauce béarnaise, pommes pont neuf Tartelette au citron meringué		Crème de moules Poulet grillé, pommes à la suédoise, sauce diable Entremet caramel	Gnocchis de PDT, crème de parmesan et beurre de sauge Lotte à l'américaine, tagliatelles fraîches Chariot de fromages et /ou poires au vin rouge, glace cannelle
Lundi 01 AU Vendredi 05 Décembre	Salade de lentilles œuf mollet ou œufs mimosa (service) , Darne de saumon pochée beurre blanc pommes vapeur, Profiteroles	Fermé	Fermé	Fermé		Crème de potimarron, châtaigne et pousses d'épinard Mignon de veau, pommes croquettes Entremet mangue	Menu « Chez Mamie » Soupe à l'oignon Pot au feu revisité Chariot de desserts « de grand-mère »

Lundi 08 ou Vendredi 12 Décembre	Assiette de jambon cru, spaghetti bolognaise, tiramisu café	Menu Grand Est Flammenkuche, Baeckeofe salade verte Kouguelohpf et glace myrtille	Avocat sauce cocktail, Steack sauce au poivre et pommes Anna Omelette norvégienne	Fermé	Fermé	Trilogie d’huîtres bœuf béarnaise, pomme et champignons sautés Entremet façon « snikers »
	Semaine de Noël : Dates, Réservations, Menus et tarifs à venir					
Vacances de Noël du 22 décembre 2025 au 05 Janvier 2026						

