

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 recevez 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	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 recevez 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	Raviolles 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
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
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
Lundi 10 AU vendredi 14 novembre	Velouté Dubarry Suprême de volaille basquaise Tarte fine aux pommes, glace	Fermé	Ass d'huîtres chaudes, râble de lapin farci tagliatelles, pommes flambées à la normande	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
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
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 bérarnaise, pommes pont neuf Tartelette au citron meringué	Crème de moules Poulet grillé, pommes à la suédoise, sauce diable Entremet caramel
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 au 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 »
Sémaine de Noël : Dates, Réservations, Menus et tarifs à venir						
Vacances de Noël du 22 décembre 2025 au 05 Janvier 2026						

