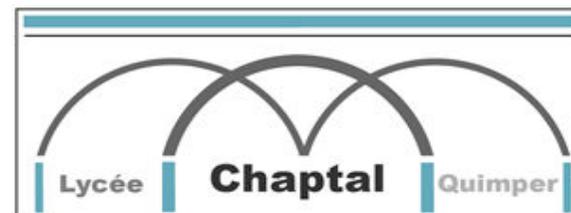




Lycée Jean Chaptal
Quimper



**Restaurant AR VAG
Lycée CHAPTAL
QUIMPER**

Le restaurant vous accueille les *mardis, jeudis et vendredis uniquement au déjeuner.*

Les élèves des sections hôtellerie-restauration servent et élaborent les plats quotidiennement, dans la grande majorité, avec des produits frais et de saison. La composition et les produits proposés dans les menus pourront évoluer selon les disponibilités de nos fournisseurs.

Les éventuelles variations qualitatives sont inhérents à l'acte de former et permettent à nos élèves de progresser, nous acceptons volontiers vos opinions et remarques qu'elles soient positives ou non. Nous vous remercions de les formuler avec tact et bienveillance.

Sur demande, à la réservation ou lors de votre arrivée, un menu végétarien pourra vous être préparé sur simple demande.

La rigueur scolaire nous impose l'arrivée des clients entre 12h05 et 12h15 au déjeuner, le départ de la clientèle doit être effectif à 14 h. Nous vous remercions de respecter ces horaires.

Les prix sont nets et les tarifs affichés ne peuvent être comparés aux prix en vigueur dans les restaurants commerciaux.

En venant dans notre établissement, vous effectuez un acte pédagogique, l'ensemble de l'équipe vous en remercie



De préférence, réservez sur le site internet du lycée

[AR VAG](#)

Par téléphone au **02 98 55 90 35** **uniquement les mardis, jeudis et vendredis matin**

Les élèves de premières proposent		Les élèves de terminales proposent
<p>Mardi 21 janvier 2025 Menu DOM TOM 18 €</p> <p>Verrine antillaise (Dés et mousse d'avocat, pamplemousse)</p> <p>*****</p> <p>Colombo de volaille traditionnel Riz madras</p> <p>*****</p> <p>Blanc-manger Vanille lingot d'ananas rôti à la vanille et au vieux rhum Tuile black and white Glace exotique</p>	<p>Jeudi 9 janvier 2025 Menu Alsace 19 €</p> <p>Flammekueche maison</p> <p>*****</p> <p>Pavé de sandre, sauce au Riesling Tagliatelles aux légumes</p> <p>*****</p> <p>Tarte alsacienne</p>	<p>Vendredi 17 janvier 2025 Menu Bretagne 23 €</p> <p>Verticale de pommes de terre Coquillages de nos côtes, citronnelle</p> <p>*****</p> <p>Filet de poisson, artichaut farci Jus d'arêtes rôties</p> <p>*****</p> <p>Kouign amann tatin, sorbet pomme verte ou Petits choux crémeux, fruits flambés</p>
<p>Mardi 28 janvier 2024 Menu examen 19 €</p> <p>Apéritif offert</p> <p>*****</p> <p>Le menu ne peut être dévoilé car épreuve d'examen</p> <p>*****</p>	<p>Jeudi 30 janvier 2025 Menu examen 17 €</p> <p>*****</p> <p>Le menu ne peut être dévoilé car épreuve d'examen</p> <p>*****</p>	<p>Vendredi 7 février 2025 25 €</p> <p>Carottes plurielles</p> <p>Plat signature de Jérôme Goumelen Parrain du concours Produit en Bretagne organisé au lycée Chaptal Pigeon en deux cuissons Raviole de céleris et son jus ou Dorade en escabèche</p> <p>*****</p> <p>Compression de pommes et poires Sablé à la crème de pruneaux Galce caramel sarrasin Écume de lait Ribot</p>

Les élèves de premières proposent		Les élèves de terminales proposent
<p>Mardi 4 février 2025</p> <p>Menu examen 19 €</p> <p>Apéritif offert</p> <p>*****</p> <p>Le menu ne peut être dévoilé car épreuve d'examen</p> <p>*****</p>	<p>Jeudi 6 février 2025</p> <p>Menu examen 17 €</p> <p>*****</p> <p>Le menu ne peut être dévoilé car épreuve d'examen</p> <p>*****</p>	<p>Vendredi 7 mars 2025</p> <p>Menu examen</p> <p>*****</p> <p>Le menu ne peut être dévoilé car épreuve d'examen</p> <p>*****</p>
<p>Mardi 18 mars 2025</p> <p>Menu de la Saint Patrick 18 €</p> <p>Profiterolle au Cheddar Coleslaw et Espumas mentholé</p> <p>*****</p> <p>Irish Stew à la Guinness Gratin de légumes façon Connemara</p> <p>*****</p> <p>Irish Lemon Cake et Baileys Tiramisu</p>	<p>Jeudi 20 mars 2025</p> <p>Menu Corse 19 €</p> <p>Aubergine à la corse</p> <p>*****</p> <p>Aziminu (bouillabaisse corse)</p> <p>*****</p> <p>Plateau de fromages corses</p>	<p>Vendredi 14 mars</p> <p>Menu examen</p> <p>*****</p> <p>Le menu ne peut être dévoilé car épreuve d'examen</p> <p>*****</p>

Les élèves de premières proposent		Les élèves de terminales proposent
<p>Mardi 22 avril 2025 Annonce du Printemps 19 €</p> <p>Feuilleté d'asperges vertes Brouillade d'œufs à la ciboulette</p> <p>*****</p> <p>Picatta de veau sauce vierge Eventail de légumes grillés et tapenade Corolle parmentière</p> <p>*****</p> <p>Tarte au citron meringuée revisitée à notre façon</p>	<p>Jeudi 27 mars 2025 Menu Rhône-Alpes 19 €</p> <p>Salade lyonnaise</p> <p>*****</p> <p>Saucisson brioché et sa sauce au vin Salade aux noix</p> <p>*****</p> <p>Bugnes lyonnaises</p>	<p>Vendredi 21 mars Menu examen</p> <p>*****</p> <p>Le menu ne peut être dévoilé car épreuve d'examen</p> <p>*****</p>
<p>Mardi 15 mai 2025 La Provence 19 €</p> <p>Assortiment de gratons Arc-en-cielde tomates en tartare-Huile marjolaine</p> <p>*****</p> <p>Filet de Rouget juste saisi à la plancha Mini ratatouille anisée Natte parmentière au thym frais</p> <p>*****</p> <p>Tartelette choco-noisette éclats de pignons de pin torréfiés Sorbet lavande</p>	<p>Jeudi 3 avril Menu Bourgogne Franche Comté 19 €</p> <p>Crèmeux aux cèpes</p> <p>*****</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>*****</p> <p>Galette au goumeau</p>	<p>*****</p> <p>*****</p>

Les élèves de premières proposent		Les élèves de terminales proposent
	<p data-bbox="1005 209 1229 236">Jeudi 24 avril 2025</p> <p data-bbox="943 240 1292 272">Menu Champagne-Ardennes</p> <p data-bbox="1093 277 1142 304">19 €</p> <p data-bbox="943 384 1292 416">Salade gourmande aux lardons</p> <p data-bbox="987 472 1247 496">*****</p> <p data-bbox="904 560 1330 592">Saucisse fumée et sa Cacasse à cul nu</p> <p data-bbox="987 647 1247 671">*****</p> <p data-bbox="1010 727 1225 759">Sabayon aux fruits</p>	
	<p data-bbox="1010 815 1225 842">Jeudi 15 mai 2025</p> <p data-bbox="1046 847 1189 879">Menu Ch'ti</p> <p data-bbox="1093 884 1142 911">17 €</p> <p data-bbox="994 991 1240 1023">Gougère au Maroilles</p> <p data-bbox="987 1078 1247 1102">*****</p> <p data-bbox="994 1150 1240 1214">Moules frites maison sauce au choix</p> <p data-bbox="987 1254 1247 1278">*****</p> <p data-bbox="1032 1342 1202 1374">Tarte au sucre</p>	