

# RESTAURANT AR VAG

35 Chemin des justices  
29000 QUIMPER

02.98.55.90.35

*Les élèves encadrés de leurs  
enseignants vous accueillent :*

*de 12H 05 à 12H15*

*Afin de répondre aux  
exigences pédagogiques et  
légales, l'heure de de  
fermeture de nos locaux  
est fixée à 14H15.*

*Pour des raisons pédagogiques,  
notre capacité d'accueil ne peut  
excéder 40 personnes.*

*Menus disponibles sur le site du lycée Chaptal*

# *Découvrez nos menus*

## *pleins de saveurs*

*Et aussi...*

*Les apéritifs à partir de 2.50 €,*

*Les vins à partir de 2.50 € le verre et 8.00 € la bouteille,*

*Les cafés ou infusions,*

*Les « menus boissons comprises » pour les groupes,*

*N'hésitez pas à nous contacter...*

*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 participez à un acte pédagogique, l'ensemble de l'équipe vous en remercie.*

**Nous sommes susceptibles de modifier certains plats en fonction de la disponibilité des produits**

***Réservations au 02.98.55.90.35***

<p>Mardi 17/09/2019</p> <p><b>16 euros</b></p> <p><b>La Bretagne</b></p> <p>Etui de blé noir à l'effiloché d'andouille de Guéméné</p> <p>Cotriade de nos côtes</p> <p>Palets bretons Sorbet pomme et son caramel au beurre salé</p>	<p>Mercredi 18/09/2019</p> <p>Croustillant de pétoncles, Et coulis de langoustines</p> <p>Carré de porc poêlé, Crème d'andouille, Gratin de chou-fleur</p> <p>Kouign tatin, glace vanille</p>	<p>Jeudi 19/09/2019</p> <p><b>16 euros</b></p> <p><b>C'est la rentrée !!!</b></p> <p>Mousse de sardine au gingembre en amuse-bouche</p> <p>Maki de courgettes au chèvre frais, Tuile craquante au parmesan</p> <p>Magret de canard aux agrumes, Gratin de patate douce et graines variées</p> <p>Trianon palace au chocolat praliné</p>	<p>Vendredi 20/09/2019</p> <p><b>16 euros</b></p> <p><b>Saveurs d'été Indien</b></p> <p>Verrine fraîcheur de Cavailon</p> <p>Lieu jaune à la plancha torréfaction d'épices, Rosace de courgettes marinées, Basmati coco petit pois</p> <p>Choux craquants Crémoso</p>
<p>Mardi 24/09/2019</p> <p><b>13 euros</b></p> <p><b>La Provence</b></p> <p>Carpaccio de tomates arc-en-ciel, huile de Marjolaine</p> <p>Filets de grondin juste saisi à la plancha Mini ratatouille anisée Natte Parmentière au thym frais</p> <p>Tartelette choco-noisette aux éclats de pignons de pin torréfiés Sorbet à la lavande</p>	<p>Mercredi 25/09/2019</p> <p>Petite pissaladière et mesclun</p> <p>Filets de rouget à l'aneth, Tian de légumes provençaux</p> <p>Tartelette au citron vert</p>	<p>Jeudi 26/09/2019</p> <p><b>16 euros</b></p> <p><b>Cuisine d'épices et d'herbe !</b></p> <p>Saumon au Curcuma en amuse-bouche</p> <p>Tourte craquante à la féta et au basilic</p> <p>Filet de limande au poivre de Timut, Trio de flans de légumes au curry et au kari gosse</p> <p>Sablé breton à la fraise et cardamome, Crème au mascarpone abricot et rhubarbe confite</p>	<p>Vendredi 27/09/2019</p> <p><b>16 euros</b></p> <p><b>Prémices de saveurs automnales</b></p> <p>Domino de saumon laqué au sirop d'érable, Mousseline de céleri</p> <p>Aiguillettes de mignon de porc, «Béarnaise au cidre», Pommes Anna, Pleurotes, Brocolis en fine purée</p> <p>Pom Pom Pom Dessert chaud autour de la pomme et du caramel au beurre salé</p>

<p>Mardi 01/10/2019</p> <p><b>13 euros</b></p> <p><b>La Normandie</b></p> <p>Moules à la Granvillaise</p> <p>Escalope de volaille à la Normande Tagliatelles de légumes du bocage</p> <p>Crêpe à la confiture de lait et son granité aux pommes</p>	<p>Mercredi 02/10/2019</p> <p>Nage de crevettes et coques flambées au Calvados</p> <p>Suprême de volaille vallée d'Auge, Carottes glacées au cidre, Riz noir</p> <p>Douillon aux pommes sauce caramel</p>	<p>Jeudi 03/10/2019</p> <p><b>16 euros</b></p> <p><b>E viva Italia !</b></p> <p>Antipasti Venice en amuse-bouche</p> <p>Foccacia à l'aubergine et pizza bianca</p> <p>Rizotto crémeux Napoli aux fruits de mer</p> <p>Tiramisu revisité façon Michalak</p>	<p>Vendredi 04/10/2019</p> <p><b>19 euros</b></p> <p><b>Rendez-vous d'arrière-saison</b></p> <p>Gribiche de lentilles vertes servie tiède, copeaux de haddock, saint-jacques grillées, beurre citron</p> <p>Jambonnette de canard farci aux saveurs d'orange et de châtaignes, cuisson au foin, Gratin de potimarron brûlé à la flamme</p> <p>Poire confite, fruits secs Glace blé noir</p>
---	---	--	---

**LA SEMAINE DU GOUT**

<p>Mardi 08/10/2019</p> <p><b>16 euros</b></p> <p>Raviole d'araignée de mer et caviar d'aubergine. Sauce bisque</p> <p>Ballotine de lapin aux champignons des bois Sauce sylvestre</p> <p>Cerfeuil tubéreux et passion de patate douce</p> <p>Poire pochée au safran, Cannelé au sarrasin et crème glacée à la cardamome</p>	<p>Mercredi 09/10/2019</p> <p><b>13 euros</b></p> <p>Méli-mélo de melon, jambon sec</p> <p>Dos de cabillaud confit, Ecrasé de pomme de terre basilic</p> <p>Macaron framboisier</p>	<p>Jeudi 10/10/2019</p> <p><b>19 euros</b></p> <p><b>Saveurs de nos terres</b></p> <p>Verrine de betteraves et avocats en amuse-bouche</p> <p>Velouté de butternut et châtaignes aux pétales de Saint-Jacques</p> <p>Côte de veau aux chanterelles, Sauce au bleu de Bresse, Millefeuille de légumes rôtis</p> <p>Délices de macaron pistache, mûres et Chantilly</p>	<p>Vendredi 11/10/2019</p> <p><b>19 euros</b></p> <p><b>Menu bio naturalité</b></p> <p><i>Plats réalisés à partir d'ingrédients 100 % biologiques et locaux</i></p>
--	---	---	---

<p>Mardi 15/10/2019</p> <p><b>13 euros</b></p> <p><b>Le Centre Loire</b></p> <p>Salade de la Loire, Filaments de truite fumée, Galipettes farcies</p> <p>Magret de canard à la Tourangelle, sauce aigre-douce au verjus et légumes du jardin de la France</p> <p>La tarte retournée des soeursTatin et sa glace vanille</p>	<p>Mercredi 16/10/2019</p> <p><b>19 euros</b></p> <p><b>Promenons-nous ... dans les bois</b></p> <p>Velouté de champignons sauvages, Chips de lard rôti</p> <p>Civet de sanglier grand veneur, Pommes rissolées, Flan d'épinards aux cèpes</p> <p>La forêt noire revisitée...</p>	<p>Jeudi 17/10/2019</p> <p><b>16 euros</b></p> <p><b>La gastronomie d'automne</b></p> <p>Fruits secs tombés des arbres en amuse-bouche</p> <p>Tartare de saumon et Saint-Jacques, émulsion d'avocat</p> <p>Pintade rôtie aux châtaignes, pâtes fraîches maison, tomates confites</p> <p>Soufflé glacé mangue / framboise, tuile parfumée à l'orange</p>	<p>Vendredi 18/10/2019</p> <p><b>19 euros</b></p> <p><b>Aux confins du Bengale</b></p> <p>Samoussa au poulet massalé, houmous poivron paprika fumé</p> <p>Rôti de lotte tandoori au lard fumé, Riz à l'indienne</p> <p>Carré des Indes coco citron vert meringué mangue rôtie au poivre</p>
<p>Mardi 05/11/2019</p> <p><b>16 euros</b></p> <p><b>La Champagne</b></p> <p>Mousseline de poisson, sauce au Champagne</p> <p>Pintadeau en cocotte sauce vigneronne</p> <p>Purée au Chaource façon aligot, Fagot de haricots verts</p> <p>Charlotte aux myrtilles Biscuits roses</p>	<p>Mercredi 06/11/2019</p> <p><b>13 euros</b></p> <p><b>La Bourgogne</b></p> <p>Salade vigneronne</p> <p>Pavé de bœuf Sauce Charollaise, Pommes allumettes</p> <p>Entremet vanille-cassis</p>	<p>Jeudi 07/11/2019</p> <p>Vendredi 08/11/2019</p> <p><b>13 euros</b></p> <p><b>Chaptal Snack</b></p> <p><i>Inclus dans le menu :</i> <i>1 apéritif, 1 verre de vin, 1 café</i></p> <p>Œuf dur à la parisienne</p> <p>Poulet rôti Gratin de pommes de terre Courgettes sautées</p> <p>Tarte aux pommes</p>	

Mardi 12 /11/2019	Mercredi 13/11/2019	Jeudi 14 /11/2019	Vendredi 15/11/2019
<p style="text-align: center;"><b>16 euros</b></p> <p style="text-align: center;"><b>La grande brasserie</b></p> <p>Cassolette de moules, pétoncles, crevettes et son fleuron croquant *</p> <p style="text-align: center;">La pêche du jour</p> <p style="text-align: center;"><b>Ou</b></p> <p style="text-align: center;">La pièce du boucher</p> <p style="text-align: center;">Et leurs garnitures *</p> <p style="text-align: center;">Café gourmand et son assiette de mignardises</p>	<p style="text-align: center;"><b>13 euros</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Chaptal Snack</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Inclus dans le menu : 1 apéritif, 1 verre de vin, 1 café</i></p> <p>Rillettes de la mer en amuse-bouche</p> <p style="text-align: center;">Vol au vent de volaille, Panier de légumes en bouquetière</p> <p style="text-align: center;">Tuiles à l'orange, Jeté d'agrumes et sorbet orange</p>	<p style="text-align: center;"><b>13 euros</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Chaptal Snack</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Inclus dans le menu : 1 apéritif, 1 verre de vin, 1 café</i></p> <p>Toasts de truite fumée en amuse-bouche</p> <p>Darne de saumon sauce tartare Riz à notre façon</p> <p>Choux chantilly, sauce praliné</p>	<p style="text-align: center;"><b>13 euros</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Chaptal Snack</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Inclus dans le menu : 1 apéritif, 1 verre de vin, 1 café</i></p> <p>Toasts de truite fumée en amuse-bouche</p> <p>Darne de saumon sauce tartare Riz à notre façon</p> <p>Choux chantilly, sauce praliné</p>
<p style="text-align: center;"><b>13 euros</b></p> <p style="text-align: center;"><b>La grande brasserie</b></p> <p>Assortiment d'entrées froides et chaudes *</p> <p>Pavé de saumon, sauce Paloise, Riz sauvage <b>Ou</b></p> <p>Suprême de volaille farci aux champignons, Sauce à l'estragon, Pommes Duchesse Endives braisées *</p> <p>Eventail de pâtisseries et entremets</p>	<p style="text-align: center;"><b>13 euros</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Chaptal Snack</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Inclus dans le menu : 1 apéritif, 1 verre de vin, 1 café</i></p> <p>Toasts de truite fumée en amuse-bouche</p> <p>Darne de saumon sauce tartare Riz à notre façon</p> <p>Choux chantilly, sauce praliné</p>	<p style="text-align: center;"><b>13 euros</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Chaptal Snack</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Inclus dans le menu : 1 apéritif, 1 verre de vin, 1 café</i></p> <p>Toasts de truite fumée en amuse-bouche</p> <p>Darne de saumon sauce tartare Riz à notre façon</p> <p>Choux chantilly, sauce praliné</p>	<p style="text-align: center;"><b>13 euros</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Chaptal Snack</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Inclus dans le menu : 1 apéritif, 1 verre de vin, 1 café</i></p> <p>Toasts de truite fumée en amuse-bouche</p> <p>Darne de saumon sauce tartare Riz à notre façon</p> <p>Choux chantilly, sauce praliné</p>

<p>Mardi 26/11/2019</p> <p><b>13 euros</b></p> <p><b>De Lorient à l'Orient</b></p> <p>Samoussas de légumes d'automne au curry, effiloché de raie au cidre et son fondant de fenouil *</p> <p>Canard à l'orange, Panier de légumes en gratin <b>ou</b> Porc laqué au miel et gingembre, petits légumes glacés *</p> <p>Duo macarons aux parfums bretons et exotiques</p>	<p>Mercredi 27/11/2019</p> <p><b>16 euros</b></p> <p><b>La grande brasserie</b></p> <p>Tartare de saumon ou crème Dubarry ou ravioles au jambon *</p> <p>Sauté de veau Marengo, Gratin de légumes <b>ou</b> Travers de porc laqué miel et gingembre, Légumes glacés *</p> <p>Crème brûlée <b>ou</b> Tarte normande</p>	<p>Jeudi 28/11/2019</p>	<p>Vendredi 29/11/2019</p> <p><b>13 euros</b></p> <p><b>Chaptal Snack</b></p> <p><i>Inclus dans le menu :</i> <i>1 apéritif, 1 verre de vin, 1 café</i></p> <p>Mousseline de sardines aux épices en amuse-bouche</p> <p>Pavé de lieu jaune et son jus aux coques, Ecrasée de pommes de terre et fenouillade</p> <p>Tarte au chocolat, crème anglaise</p>
<p>Mardi 03/12/2019</p> <p><b>16 euros</b></p> <p><b>Menu de Fête Et CCF</b></p> <p><b>Menu surprise car nos élèves sont en examen.</b></p> <p><i>Quelques effluves :</i></p> <p><i>Foie gras Magret de canard Pâtisserie festive au chocolat</i></p>	<p>Mercredi 04/12/2019</p> <p><b>16 euros</b></p> <p><b>Alsace Et CCF</b></p> <p><b>Menu surprise car nos élèves sont en examen</b></p> <p><i>De petites idées :</i></p> <p><i>Entrée à base de poisson Palette de porc Une pâtisserie typique</i></p>	<p>Jeudi 05/12/2019</p>	<p>Vendredi 06/12/2019</p> <p><b>13 euros</b></p> <p><b>Chaptal Snack</b></p> <p><i>Inclus dans le menu :</i> <i>1 apéritif, 1 verre de vin, 1 café</i></p> <p>Verrines de Douarnenez en amuse-bouche</p> <p>Limande meunière, Pommes à l'anglaise Duo de choux fleur</p> <p>Paris-Brest</p>

<p>Mardi 10/12/2019</p> <p><b>16 euros</b></p> <p><b>Menu de l'Avent Et CCF</b></p> <p><i>Menu surprise car nos élèves sont en examen</i></p> <p><i>Quelques effluves : Saint Jacques Canard Pâtisserie de Noël</i></p>	<p>Mercredi 11/12/2019</p> <p><b>19 euros</b></p> <p><b>Menu de l'Avent Et CCF</b></p> <p><i>Menu surprise car nos élèves sont en examen</i></p> <p><i>De petites idées :</i></p> <p><i>Foie gras Gambas Pâtisserie festive au chocolat</i></p>	<p>Jeudi 12/12/2019</p> <p><b>16 euros</b></p> <p><b>L'Avent à Chaptal</b></p> <p>Assiette baltique au saumon fumé, blinis et sauce citron aneth</p> <p>Magret de canard poire pochée, réduction de vin rouge aux épices, Pommes dauphine</p> <p>Sabayon d'agrumes au Grand Marnier, glace au lait d'amandes</p>	<p>Vendredi 13/12/2019</p>
---	---	--	----------------------------



<p>Mardi 17/12/2019</p> <p><b>19 euros</b></p> <p><b>Menu de Noel</b></p> <p>Foie gras de canard roulé au poivre, chutney aux coings</p> <p>Sauté de biche, sauce grand veneur Pommes croquettes, Châtaignes et figes rôties</p> <p>Moelleux au chocolat, glace mandarine</p>	<p>Mercredi 18/12/2019</p> <p><b>19 euros</b></p> <p><b>Menu de Noel</b></p> <p>Bisque de crustacés, craquant de Langoustine</p> <p>Tournedos de canard, sauce Périgourdine, purée céleri tomate, Butternut rôti au miel</p> <p>Bûche de Noël, mignardises</p>	<p>Jeudi 19/12/2019</p> <p><b>16 euros</b></p> <p><b>Noel à Chaptal</b></p> <p>Foie gras frais mi-cuit</p> <p>Suprême de pintade au savagnin, farce en feuille de chou, Endive braisée, Palets de pommes de terre</p> <p>La bûche de Noël maison</p>	<p>Vendredi 21/12/2019</p>
---	--	--	----------------------------

