lycée Jean Chaptal

académie Rennes

jeunesse éducation recherche

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

RESTAURANT ARVAG

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

Mardi 17/09/2019	Mercredi 18/09/2019	Jeudi 19/09/2019	Vendredi 20/09/2019
16 euros **La Bretagne**		***16 euros*** **C'est la rentrée !!!**	***16 euros*** **Saveurs d'été Indien**
Etui de blé noir à l'effiloché d'andouille de Guéméné Cotriade de nos côtes Palets bretons Sorbet pomme et son caramel au beurre salé	Croustillant de pétoncles, Et coulis de langoustines Carré de porc poêlé, Crème d'andouille, Gratin de chou-fleur Kouign tatin, glace vanille	Mousse de sardine au gingembre en amuse-bouche Maki de courgettes au chèvre frais, Tuile craquante au parmesan Magret de canard aux agrumes, Gratin de patate douce et graines variées Trianon palace au chocolat praliné	Verrine fraicheur de Cavaillon Lieu jaune à la plancha torréfaction d'épices, Rosace de courgettes marinées, Basmati coco petit pois Choux craquants Crémoso

Mardi 24/09/2019	Mercredi 25/09/2019	Jeudi 26/09/2019	Vendredi 27/09/2019
13 euros **La Provence**		***16 euros*** **Cuisine d'épices et d'herbe !**	***16 euros*** ***Prémices de saveurs automnales***
Carpaccio de tomates arc-en-ciel, huile de Marjolaine Filets de grondin juste saisi à la plancha Mini ratatouille anisée Natte Parmentière au thym frais Tartelette choco-noisette aux éclats de pignons de pin torréfiés Sorbet à la lavande	Petite pissaladière et mesclun Filets de rouget à l'aneth, Tian de légumes provençaux Tartelette au citron vert	Saumon au Curcuma en amuse-bouche Tourte craquante à la féta et au basilic Filet de limande au poivre de Timut, Trio de flans de légumes au curry et au kari gosse Sablé breton à la fraise et cardamome, Crème au mascarpone abricot et rhubarbe confite	Domino de saumon laqué au sirop d'érable, Mousseline de céleri Aiguillettes de mignon de porc, «Béarnaise au cidre», Pommes Anna, Pleurotes, Brocolis en fine purée Pom Pom Pom Dessert chaud autour de la pomme et du caramel au beurre salé

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

LA SEMAINE DU GOUT

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

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

Mardi 12 /11/2019	Mercredi 13/11/2019	Jeudi 14 /11/2019	Vendredi 15/11/2019
16 euros **La grande brasserie**		***13 euros*** **Chaptal Snack** *Inclus dans le menu :* *1 apéritif, 1 verre de vin, 1 café*	
Cassolette de moules, pétoncles, crevettes et son fleuron croquant * La pêche du jour **Ou** La pièce du boucher Et leurs garnitures * Café gourmand et son assiette de mignardises	Tartare de saumon **Ou** Crème Dubarry **Ou** Ravioles au fromage * Fricassée de volaille à l'ancienne, Gratin de pommes de terre **Ou** Filets de sole bonne femme, Petits légumes farcis * Choix de saveurs gourmandes	Rillettes de la mer en amuse-bouche Vol au vent de volaille, Panier de légumes en bouquetière Tuiles à l'orange, Jeté d'agrumes et sorbet orange	

Mardi 19/11/2019	Mercredi 20/11/2019	Jeudi 21/11/2019	Vendredi 22/11/2019
13 euros **La grande brasserie**		***13 euros*** **Chaptal Snack** *Inclus dans le menu :* *1 apéritif, 1 verre de vin, 1 café*	
Assortiment d'entrées froides et chaudes * Pavé de saumon, sauce Paloise, Riz sauvage **Ou** Suprême de volaille farci aux champignons, Sauce à l'estragon, Pommes Duchesse Endives braisées * Eventail de pâtisseries et entremets	Assortiment d'entrées froides et chaudes * Jarret de veau braisé, Embeurrée de choux **Ou** Poisson du marché, Beurre blanc Pommes anglaises et brocoli * Eventail de pâtisseries et entremets	Toasts de truite fumée en amuse-bouche Darne de saumon sauce tartare Riz à notre façon Choux chantilly, sauce praliné	

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

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

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