

RESTAURANT AR VAG

Restaurant d'application du Lycée CHAPTAL

35 Chemin des justices
29000 QUIMPER
02.98.55.90.35

*Les élèves encadrés de leurs
enseignants vous accueillent :*
de 12h05 à 12h15
et de 19h05 à 19h15

Afin de répondre aux exigences
pédagogiques et légales, les
heures de fermeture de nos
locaux sont fixées à 14h15 pour
les services du déjeuner et à
22h00 pour les soirées.



***NOUS SOMMES HEUREUX DE POUVOIR A
NOUVEAU VOUS ACCUEILLIR***

Notre priorité... Votre Sécurité !

- *Formation du personnel et des élèves aux protocoles COVID -19*
- *Vitre de protection à l'accueil*
- *Gel hydro alcoolique à disposition*
- *Port du masque obligatoire dans les espaces communs,*
- *Distance minimale d'1 mètre entre les tables ...*
- *Et toutes les autres mesures sanitaires recommandées par le gouvernement.*



Menus disponibles sur le site du lycée Chaptal à l'adresse
<https://www.lycee-chaptal.fr/restaurant-dapplication-ar-vag/menu/>

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

NOUVEAUTE
Cette année !

Le menu
brasserie



Mardi 22 septembre

**Menu brasserie
14 €**

Mercredi 23 septembre

L'Entre deux saisons
14 euros


Verrine concombre et tomates
cerises aux herbes fraîches.

Poulet sauté chasseur, pommes
anglaise, poêlée de châtaignes.

Tarte sablée aux fraises et
rhubarbe confite.

<p>Mardi 29 septembre</p> <p><i>Italissimo</i> 14 euros</p> <p>Confit de tomate, œuf poché, carta musica</p> <p>Escalope de volaille saltimbocca</p> <p>Pasta zuchini basilic</p> <p>Fruits pochés, crumble, crème soufflée vanille bourbon</p>	<p>Mercredi 30 septembre</p> <p>Menu brasserie 14 €</p>	<p>Mardi 06 octobre</p> <p>Menu brasserie 14 €</p>	<p>Mercredi 07 octobre</p> <p><i>Le petit voyage ...</i> 17 euros</p> <p>Samossas aux crevettes et noix de cajou.</p> <p>Pavé de saumon Beurre blanc passion Riz pilaf</p> <p>Moelleux au chocolat, glace vanille maison.<</p>
<p>Mardi 13 octobre</p> <p><i>Tro breizh gourmand</i> 17 euros</p> <p>Artichaut rôti, beurre d'algues</p> <p>Lotte rôtie, bouillon de langoustines, Légumes du Léon</p> <p>Crêpe aux pommes et caramel au beurre salé, glace au lait ribot</p>	<p>Mercredi 14 octobre</p> <p>Menu brasserie 14 €</p>	<p>Mardi 03 novembre</p> <p>Menu brasserie 14 €</p>	<p>Mercredi 04 novembre</p> <p><i>Prémices d'automne</i> 17 euros</p> <p>Velouté de moules au safran torsades parmesan</p> <p>Emincé de veau aux champignons sauvages Purée de butternut, Flan d'épinard</p> <p>Kouign tatin aux pommes</p>

<p>Vendredi 06 novembre</p> <p><i>Retour de Brocéliande</i> 17 euros</p> <p>Velouté de cèpes, chips de lard</p> <p>Magret en croûte forestière, chutney au cassis, Purée mousseline girofle Carottes et betteraves glacées au miel.</p> <p>Croquembouche amandes aux pommes, Glace à la châtaigne</p>	<p>Vendredi 13 novembre</p> <p><i>Casino jour de chance !</i> 20 euros</p> <p>Cromesquis de panais au Cheddar fondant, Salade green garden , Chips de panais Crépinette de bar au beurre rouge Fondue d'épinards, Amandine rissolées croquant de chorizo, Tuile au pavot Dessert créatif autour de l'As</p>	<p>Mardi 17 novembre</p> <p>Menu brasserie 14 €</p>	<p>Mercredi 18 novembre</p> <p><i>Déclinaison de couleurs</i> 14 euros</p> <p>Crème Dubarry, chips de lard.</p> <p>Petit Parmentier de canard au chou rouge, Salade frisée à l'huile de noix.</p> <p>Tarte aux myrtilles, Tuiles aux amandes.</p>
<p>Jeudi 19 novembre</p> <p><i>Au p'tit Bouchon</i> 14 euros</p> <p>Gratinée lyonnaise et planche régionale</p> <p>Andouillette, sauces au choix Purée ou Pommes frites</p> <p>Poire au vin rouge, glace et pain d'épices</p>	<p>Vendredi 20 novembre</p> <p><i>Terre et mer</i> 20 euros</p> <p>Bavarois panais langoustine sur palet de butternut, Coulis de demoiselles au kari gosse.</p> <p>Brochette de Gambas marinées Pilaf de riz vénéré aux petits légumes, Champignon farci</p> <p>Carrot-cakes acidulé Bavarois fraise et coulis Rodelika</p>	<p>Mardi 24 novembre</p> <p><i>D'ouest en est</i> 14 euros</p> <p>Crêpe de sarrasin craquante, Mornay au comté, salade d'herbes</p> <p>Ballotine de volaille à la châtaigne, courge fondante.</p> <p>Semi-pris au lait ribot, crème citron, meringue et opaline</p>	<p>Mercredi 25 novembre</p> <p>Menu brasserie 14 €</p>

<p>Jeudi 26 novembre</p> <p>Le bouchon lyonnais 14 euros</p> <p>Gratinée lyonnaise, planche régionale</p> <p>Côte de porc, sauce au choix Purée ou Pommes frites</p> <p>Coupe Belle Hélène et Pain d'épice</p>	<p>Vendredi 27 novembre</p> <p>Ballade sur la côte d'Emeraude 20 euros</p> <p>Mille-feuille de noix de St Jacques aux salicornes, sauce corail</p> <p>Carré d'Agneau Chou pointu en embeurrée Déclinaison autour de l'oignon nouveau</p> <p>Tartelette clémentines</p>	<p>Mardi 01 décembre</p> <p>Menu brasserie 14 €</p>	<p>En famille, entre collègues, entre amis, venez partager de bons moments pour vos repas de fin d'année</p>
<p>Mercredi 02 décembre</p> <p>Menu de St Nicolas 20 euros</p> <p>Amuse- bouche</p> <p>Pithiviers de Saint-Jacques, coulis de crustacé.</p> <p>Suprême de pintade aux girolles, panais et céleri.</p> <p>Tartelette tiramisu Michalak</p>	<p>Jeudi 03 décembre</p> <p>Nedeleg Laouen ! 17 euros</p> <p>Coquille à la Bretonne</p> <p>Darne de lieu jaune et beurre au cidre Purée de potimarron</p> <p>Mille-feuille de pommes caramélisées au Chouchen</p> <p><i>Attention préciser déjeuner lors de la réservation</i></p>		<p>Les menus de fête...</p> <p><i>Proposés par les élèves</i></p>

Soirée



Jeudi 03 décembre

30 euros

Attention préciser dîner lors de la réservation

Mise en bouche festive

Trilogie de foie gras maison Pain d'épice de Noel

ou

Croustade de st Jacques aux poireaux

Pavé de turbot rôti sauce champagne

ou

suprême de poularde sauce légèrement truffée

*

Pomme de terre tournées

Mousse de romanesco et butternut

Délices de St Nicolas, déclinaison de fruits exotiques

Mignardises de l'Avent

Mardi 08 décembre

Sur la route des rois mages

23 euros

Dés de homard, crème d'échalote
au curry & pak choï

Suprême de pintade, mousseline
de boudin blanc aux cèpes
Tagliatelles aux herbes

Dessert meringué, nage de fruits
rouges, glace maison

. Mercredi 09 décembre

Menu de l'Avent

23 euros

Amuse-bouche

Foie gras mi-cuit, confit d'oignons
rouge, pain d'épices.

Filet de sole au Chablis,
Légumes glacés,
champignons farcis.

Entremet marron chocolats, coulis
de mandarine.

Jeudi 10 décembre

Noël en pays léonard

17 euros

Feuilleté saint Jacques au cidre

Pavé de cabillaud,
sauce au vin blanc
Purée des Léoniz

Aumônière de pommes
caramélisées. Caramel au beurre
salé.

Vendredi 11 décembre

Noël dans l'assiette

23 euros

Foie gras en deux cuissons
Fondue d'endive
Chutney aux coings
Cramique « maison »

Ballotine de pintadeau
aux saveurs boisées,
Sauce Savagnin
Pommes Amandines & pleurotes

Royal épicurien, mousse ananas

Mardi 15 décembre

Vive les fêtes

23 euros

Foie gras au torchon,
beaume de Venise en gelée,
pain d'épices, chutney de figue

Chapon farci rôti,
Légumes oubliés,
Champignons sautés
Cromesquis de
pommes de terre au sésame

Saint honoré au mètre

Mercredi 16 décembre

En attendant la veillée

23 euros

Amuse-bouche

Bisque de homard,
croûtons sarrasin.

Magret de canard aux morilles,
Truffade céleri pommes de terre,
pousses d'épinard.

Croustillant praliné,
Mousse ivoire

Vendredi 18 décembre

MERRY CHRISTMAS

23 euros

Huitres chaudes sauce mikado,
petit tartare de Saint-Jacques.

Fines lasagnes
de homard et lotte à l'armoricaine,
Chou romanesco.

Bûche Pistache
et mousse au fromage blanc,
tuile agrumes et clémentines rôties



Nous vous remercions de votre fidélité, nous nous retrouvons dès le 12 janvier

Bonnes fêtes, prenez bien soin de vous !

Les élèves, l'équipe pédagogique de la section hôtellerie