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 12H 05 à 12H15
et de 19H05 à 19H15

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

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.

Notre priorité…Votre Sécurité !

- *Passe sanitaire obligatoire*
- *Formation du personnel et des élèves aux protocoles COVID 19*
- *Vitre de protection à l'accueil*
- *Gel hydroalcoolique 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 effectuez 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

lundi 10 janvier 2022	*mercredi 12 janvier 2022*	*jeudi 13 janvier 2022*	*vendredi 14 janvier 2022*	*jeudi 20 janvier 2022*
Menu 9 € Œufs mimosa **Andouillette** **ou saucisse grillée** **Pommes allumettes** **Salade verte** Choux Chantilly	**Menu 14 €** Frisée aux lardons œuf mollet **Pièce de bœuf sauté** **sauce bordelaise** **Pommes allumettes** **Salade verte** Cygnes Chantilly	**Menu Brasserie 17 €** Crème de Potimarron châtaignes caramélisées Cassolettes de la mer aux Crevettes et Saint Jacques L'entrée du jour *** **Limande sole Meunière** **Magret de canard Sc Béarnaise** **Suprême de pintadeau** **Sc Moutarde estragon** *** Frites Fraiches et légumes vert *** Choux et Eclairs au Buffet	**Menu 14 €** Tourte aux endives, poires & noix, **Volaille pochée façon Waterzoï** **Stoemp de légumes** **à la Bruxelloise** Tiramisu à la chicorée, Gelée Arabica & Mini-savarins	**Journée de la gastronomie Allemande 17 €** Amuse-bouche *** Choucroute garnie *** Café gourmand bavarois
mardi 25 janvier 2022	*jeudi 27 janvier 2022*	*vendredi 28 janvier 2022*	*mardi 1 février 2022*	*jeudi 3 février 2022*
Menu 14 € Gougères auvergnate **Petit salé aux lentilles** Clafoutis	**Menu Brasserie 17 €** Crème de Potimarron châtaignes caramélisées Cassolettes de la mer aux Crevettes et Saint Jacques L'entrée du jour *** **Limande sole Meunière** **Magret de canard Sc Béarnaise** **Suprême de pintadeau** **Sc Moutarde estragon** *** Frites Fraiches et légumes vert *** Choux et Eclairs au Buffet	**Menu 14 €** Tartare de poissons, légumes confits **Grillade de bœuf** **sauce vigneronne** **Garniture Printanière** **Pommes château** Financier, glace pistache	**Menu 14 €** Nage de coquillages **Pièce du boucher,** **Sauce au choix** **Tombée de champignons** **Pommes Pont Neuf** Gourmandise Macaron	**Cuisine créole 17 €** Amuses-bouches *** Trio de caris créoles : rougail saucisses, canard à la vanille, cari boucané Riz, grains, rougail *** Buffets de desserts exotiques

vendredi 4 février 2022				
Menu Sud ouest **14 euros** Méli-Mélo maraicher Façon Landaise (Dés de foie gras & lamelles de magret fumé) **Parmentier de canard confit** **Oignons grelots glacés** Trio gourmand Périgourdin				
lundi 21 février 2022	*mercredi 23 février 2022*	*jeudi 24 février 2022*	*lundi 28 février 2022*	*mercredi 2 mars 2022*
Menu 9 € Assiette landaise **Bœuf bourguignon,** **Pommes Anglaises** Crème caramel	**Menu 9 €** Omelette sauce portugaise à la tomate **Poulet rôti,** **Pommes rissolées** Banana split	**Saveurs du Nord 14 €** Quiche flamande & moules en coquilles *** Effiloché de jarret de porc braisé à la bière *** Variations sucrées autour de la bière	**Menu 14 €** Pithiviers de Saint-Jacques, beurre blanc passion **Côte de porc à la moutarde,** **Endives braisées,** **Risotto de quinoa** Banana split	**Menu 9 €** Macédoine de légumes **Salmis de pintade** **Choux de Bruxelles** **Purée mousseline** Feuilleté aux pommes, glace vanille
lundi 7 mars 2022	*mercredi 9 mars 2022*	*jeudi 10 mars 2022*	*lundi 14 mars 2022*	*mercredi 16 mars 2022*
Menu 14 € Velouté de cresson **Magret à l'orange,** **Purée de patate douce,** **Flan de courgette** Tarte aux myrtilles	**Menu 14 €** Pissaladière & tapenade niçoise **Filet de dorade** **sauce normande,** **carottes et courgettes** **glacées** Tarte citron clémentine	**Restaurant Fermé**	**Menu 14 €** Tartare de saumon à l'avocat, Blinis **Steack sauté béarnaise,** **Pommes Allumette** **Frites de polenta**. Appfelstrudel chantilly, coulis de framboise	**Menu 14 €** Salade d'endives aux noix, œuf mollet. **Magret au poivre vert,** **haricots verts,** **tomates persillées.** Panna cotta aux amandes, coulis de mûres

lundi 21 mars 2022	*mercredi 23 mars 2022*	*lundi 28 mars 2022*	*mercredi 30 mars 2022*	*vendredi 01 Avril 2022*
Menu 9 € Quiche lorraine **Poulet sauté chasseur,** **Gratin de Chou-fleur** Brownies crème anglaise	**Menu 9 €** Tarte au poireau et gouda **Escalope viennoise,** **Tagliatelle** Coupe florida, sorbet orange	**Menu 14 €** Beignets de crevette, sauce andalouse **Curry d'agneau,** **Riz basmati** Moelleux coulant au chocolat	**Menu 9 €** Salade de mâche & gésiers confits **Escalope forestière,** **Purée pomme de terre-céleri** Suprêmes d'agrumes, sorbet au citron.	**Menu 17 €** Feuilleté d'asperges vertes & Brouillade d'œufs à la ciboulette **Piccatta de veau sauce vierge** **Eventail de légumes grillés &** **Tapenade** **Corolle Parmentière** Tarte au citron meringuée revisitée à notre façon
lundi 4 avril 2022	*mardi 5 avril 2022*	*mercredi 6 avril 2022*	*vendredi 08 Avril 2022*	
Menu 9 € Œuf cocotte aux champignons, & mouillettes feuilletées. **Paella castillane** Eclairs au café, chocolat, vanille	**Menu 14 €** **Bouillabaisse** Verrine de Menton façon tarte au citron	**Menu 9 €** Velouté de moules au cidre **Sauté de volaille à l'estragon,** **pâtes fraîches** Crumble pommes cannelle	**Menu 17 €** Verrine fraicheur fenouil, pamplemousse, crevettes **Filet de rouget Méditerranée** **Mini ratatouille & linguines** **à l'encre de seiche** Tarte Tropézienne	
lundi 25 avril 2022	*mardi 26 avril 2022*	*mercredi 27 avril 2022*	*jeudi 28 avril 2022*	*vendredi 29 avril 2022*

Menu 14 € Brochette de poisson au chorizo **Poulet rôti,** **petits pois carottes** Beignets aux pommes, coulis d'abricot	**Menu 14 €** **Cassoulet** Charlotte aux pommes	**Menu 14 €** Chèvre chaud sur toast, mesclun **Cabillaud à la galicienne,** **oignons verts, poivrons frits, aïoli**. Mille feuilles framboise chantilly.	**Menu 17 €** **Tout compris** **CCF Restaurant** Un menu vous est proposé qui mets en évidences les compétences de nos élèves de restaurant Merci de votre participation à ces moments importants	**Menu 14 €** Verrine Antillaise **Colombo de volaille** **Riz Madras** Lingot d'ananas rôti à la vanille et au vieux rhum & Tuile Black & White Glace exotique
lundi 2 mai 2022	***mardi 3 mai 2022***	***mercredi 4 mai 2022***	***jeudi 5 mai 2022***	***lundi 9 mai 2022***
Menu 14 € Petit cake à l'épeautre tomates confites et roquefort ; mesclun **Darne de colin, crème de langoustine, riz pilaf** Mille feuilles fraise chantilly	**Menu 14 €** **(Café parisien)** Vol au vent **Quasi de veau** **Gratin de pomme de terre** Assiette de desserts parisiens	**Menu 14 €** Assiette de charcuteries **Tagliatelles aux deux saumons** Moelleux au chocolat	**Menu 17 €** **Tout compris** **CCF Restaurant** Un menu vous est proposé qui mets en évidences les compétences de nos élèves de restaurant Merci de votre participation à ces moments importants	**Menu 14 €** Croustillant de pétoncles, coulis façon gaspacho **Bœuf braisé aux olives,** **semoule de couscous,** **Brunoise de légumes** Panna cotta vanille mangue, tuile aux amandes
mardi 10 mai 2022	***mercredi 11 mai 2022***	***jeudi 12 mai 2022***	***lundi 16 mai 2022***	***mardi 17 mai 2022***

Menu 17 € Feuilleté d'asperges **Poisson côtiers,** **petits légumes printaniers** Variation autour des fraises	**Menu 14 €** Assiette d'anti-pasti. **Effilochée de raie,** **crème de crustacés,** **Risotto aux champignons** **& parmesan.** Tiramisu en verrine	**Menu 17 €** **Tout compris** **CCF Restaurant** Un menu vous est proposé qui mets en évidences les compétences de nos élèves de restaurant Merci de votre participation à ces moments importants	**Menu 14 €** Bouchées de fruit de mer & salade de mâche **Moules sauce poulette,** **Frites** Charlotte aux fraises	**Menu 17 €** Assiette corse **Cochon noir** **de 8 heures confit** **Aubergine grillée** Mousse aspic, sorbet d'agrumes
mercredi 18 mai 2022	***jeudi 19 mai 2022***	***lundi 23 mai 2022***	***mardi 24 mai 2022***	***mercredi 25 mai 2022***
Menu 14 € Velouté de lentilles corail au curry et coques en persillade **Médaillons de porc,** **crème brûlée carotte au curry, flan de courgettes**. Soupe de fraises à 'estragon	**Restaurant Fermé**	**Menu 14 €** Galette sarrasin langoustines et pousses d'épinard **Suprême de canard à la provençale,** **tian de légumes** Tarte au citron		**Menu 14 €** Samoussas aux crevettes noix de cajou. **Saumon à l'unilatérale,** **Asperges vertes,** **fèves et betterave** Fraîcheur de fraises au basilic
jeudi 26 mai 2022	***lundi 30 mai 2022***	***mercredi 1 juin 2022***	***jeudi 02 juin 2022***	
	Menu 17 € Petite bisque de homard **Côte de veau,** **Asperges snackées et** **patates rôties** Royal épicurie	**Menu 14 €** Billes de melon, Jambon de parme, mozzarella **Bavette à l'échalote,** **Gratin dauphinois** Tartelette aux framboises.	**Restaurant Fermé**	

Les élèves poursuivent leur formation
au sein des entreprises de restauration

Ils vous remercient ainsi que l'ensemble de l'équipe pédagogique
pour votre confiance et votre fidélité.

Nous vous souhaitons un bel été
et vous donnons rendez-vous en Septembre prochain