Restaurant AR VAG
Lycée CHAPTAL
QUIMPER

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

Il est conseillé de réserver de préférence sur le site internet de l'établissement pour ne pas gêner le bon déroulement des cours de travaux pratiques.

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 12h15 et 12h30 au déjeuner, le départ de la clientèle doit être effectif avant 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.

Réservations par internet ou au par téléphone 02.98.55.90.35 *(les mercredis, jeudis et vendredis, le matin uniquement)*

Les 1ères		*Les Terminales*
Mercredi 20 septembre 2023 BRETAGNE 17 € Mille-feuille de sarrasin ********** Filet de Merlan, beurre blanc au cidre, fondue de poireaux, pommes vapeurs ********** Sablé Breton, pommes caramélisées	Jeudi 21 septembre 2023 BRETAGNE 14 € Moules marinières Frites maison ********** Kouign amann tatin, glace blé noir, caramel au beurre salé	Vendredi 22 septembre 2023 **20 €** Risotto rouge à l'aneth et citrons confits, tempura de gambas, fleurettes de romanesco, jus de crustacés ********** Filet de rouget grillé, huile de basilic, raviole de légumes ********** Verrine stracciatella cœur coulant citron, granité limoncello, mikado pistache *Pain : Foccacia*
Mercredi 27 septembre 2023 BRETAGNE 17 € Velouté de chou-fleur aux coquillages ********** Joue de Porc braisée au cidre, compotée d'oignons, pommes de terre sautées ********** Kouign- Amann, glace blé noir	Jeudi 28 septembre 2023 NORMANDIE 17 € Mille-feuille de moules de Bouchot au camembert, poireaux en julienne ********** Filet de limande sole à la normande, riz pilaf, carottes de Créance ********** Charlotte tiède aux poires et pommes caramélisées au calvados	Vendredi 29 septembre 2023 **20 €** Gaspacho de laitue, chips de chorizo, chipirons (encornets) en feuille croustillante au pimenton (paprika fumé espagnol), poivrons grillés à la flamme ********** Cocido aux cocos de Paimpol : plat espagnol composé de plusieurs viandes et charcuteries ********** Eclair crème catalane mini-macarons au turron *Pain : pain de maïs*

Mercredi 04 octobre 2023 BRETAGNE 17 € Coquille à la bretonne ********** Papillote de poisson aux algues, Légumes du pays léonard, artichauts sautés ********** Crêpe soufflée, caramel au beurre salé	Jeudi 05 octobre 2023 HAUTS DE FRANCE 17 € Cassolette de crevettes et pétoncles, fondue de poireaux au curry doux, crémeux de petits pois ********** Confit de porc cuit 7 heures, pommes pont-neuf, endives braisées, sauce brune houblonnée ********** Tarte rhubarbe/fruits rouges, crumble spéculoos, siphon chicorée	Vendredi 06 octobre2023 **25 €** Soufflés suisses en trilogie d'automne : courge butternut, champignon, artichaut ********** Quasi de veau grillé chips de châtaigne, jus de veau truffé et fine purée de cèleri ********** Tarte chocolatée bergamote, poire rôtie, infusion au poivre de Timut *Pain : pain aux châtaignes*
Les 1ères		*Les Terminales*
Mercredi 11 octobre 2023 NORMANDIE 17€ Mille-feuille croustillant au camembert et cidre brut ********** Croustillant d'agneau au cidre, panier de légumes du jardin ********** Teurgoule normande, pommes et poires flambées	Jeudi 12 octobre 2023 ERASMUS DAYS Italie 20€ Gnocchis de courge butternut, ricotta citronnée aux épinards frais, crème de gorgonzola ********** Pasta alla vongole (pâtes aux coquillages) Ou Pasta veggie (courgettes, amandes torréfiées, tofu frit, pâte d'arachide, oignons crispy) ********** Tiramisu aux framboises	Vendredi 13 octobre2023 ***ERASMUS DAYS*** ***Restaurant fermé***

Mercredi 18 octobre 2023 NORMANDIE 14 € Bisque de crustacés ********** Poulet sauté façon vallée d'Auge Polenta panée à la noisette ********** Crêpes Suzette	Jeudi 19 octobre 2023 ILE DE FRANCE17 € Toasts mimosa à la petite brunoise de homard, crème saint-germain ********** Poulet rôti aux herbes Gratin de pommes de terre, champignons et courges en persillade ********** Tarte Bourdaloue à la crème d'amandes servie tiède	Vendredi 20 octobre 2023 **25 €** Marinière de coquillages fenouil confit, bouillon miso et huile de homard, tuile sarrasin ********** Lieu jaune, à l'ail noir, purée de chou-fleur, chips de légumes d'antan, beurre noisette au xeres ********** Joconde Granny smith combava Sauce au crémig *Pain : pain de seigle*
Les 1ères		*Les Terminales*

Les élèves de premières sont en stage pendant 3 semaines.
Ils auront le plaisir de vous retrouver prochainement.

Vendredi 10 novembre 2023

25 €

Curry de lentilles corail et patate douce, condiment citron concombre, samoussas & accras de haddock

****

Aile de raie sur bouillon épicé au lait de coco

ou

Poulet boucané mangue noix de cajou

****

Riz basmati Baba tropical, crème kalamansi, infusion d'épices

Pain : naan

Vendredi 17 novembre 2023

20 €

SEMAINE COREENNE

La section Restauration du lycée Chaptal a le plaisir d'accueillir un(e) chef(fe) venant spécialement de Séoul en Corée du Sud pour participer à la formation de nos élèves.
Un menu à thème sera servi à cette occasion, n'hésitez pas à réserver.

Vendredi 24 novembre 2023

20 €

Couteau en persillade, tartine de bigorneaux au beurre de cidre
Ou
Terrine de campagne à l'ancienne « fait maison »

****

Caille rôti sur son coffre, crème de betterave à la cardamone et jus infusé à la clémentine

****

Mille-feuille vanille, ananas flambé en salle
Pain : pain aux graines

Mercredi 29 novembre 2023 AQUITAINE 17€ Nage de coquillages ********** Pièce du boucher, sauce au choix Tombée de champignons, pommes Pont Neuf ********** Gourmandise Macaron	Jeudi 30 novembre 2023 PAYS DE LOIRE 17€ Salade de mâche aux graines germées, chèvre pané aux herbes, copeaux de foie gras ********** Saumon grillé, beurre nantais légèrement épicé pommes grenailles au lard, mogettes du pays au thym ********** Moelleux nantais en tutti frutti, crème parfumée au Cointreau	Vendredi 1 décembre 2023 **30 €** Terrine de foie gras, pressé de pommes, pickles d'oignons rouges et salicornes, brioche maison toastée ********** Lotte à l'armoricaine ou Carré d'agneau rôti Jus corsé au thym, gnocchi de potimarron et crème d'échalote ********** Religieuse forêt noire, poêlée de cerises flambées *Pain : pain aux céréales*
Mercredi 06 décembre 2023 AQUITAINE 20 € Vol au vent de volaille et chanterelles ********** Filet de poisson de nos côtes, sauce velouté aux algues, légumes racines et fenouil confit ********** Assiette gourmande	Jeudi 07 décembre 2023 AQUITAINE 20 € Crème de cèpes, émiettée de confit de canard ********** Pavé de bœuf grillé sauce bordelaise, Gratin de pommes de terre, haricots verts en fagot ********** Parfait glacé et petits cannelés bordelais	Vendredi 08 décembre 2023 **35 €** Saint-Jacques snackées (3 pièces), blancs de poireaux étuvés, parfums de vanille ********** Poularde pochée truffée demi-deuil façon mère Brazier ou Blanc de turbot ou barbue (selon arrivage) ancien légumes braisés et crème de crustacées safrané ********** Omelette norvégienne flambée au grand Marnier *Pain : pain aux algues*
Mercredi 13 décembre 2023 NOËL 25 € Assiette de poissons fumés, crème à l'aneth et ses toasts ********** Poularde sauce suprême, légumes glacés ********** Assiette fromagère du terroir ********** Nougat glacée maison, coulis de fruits rouges	Jeudi 14 décembre 2023 CHAMPAGNE ARDENNES 20 € L'andouillette de Troyes en deux cuissons, confit d'oignons au vinaigre Ou Salade frisée aux lardons, œuf parfait ********** Matelote champenoise aux 3 poissons et écrevisses, sauce au champagne Légumes du potager ********** Marquise au chocolat aux biscuits roses de Reims	Vendredi 15 décembre 2023 **35 €** Coquille de saumon et de langoustines en Bellevue, rose de saumon fumé, sauce tartare ********** Bar à l'unilatérale, Confit de pomme et cèleri, émulsion iodée ou Tournedos de biche Sauce aux brisures de morilles Accompagnement hivernal ********** L'incontournable buche de Noel *Pain : pain d'épeautre*

Mercredi 20 décembre 2023 NOËL 25 €	Jeudi 21 décembre 2023 L'ALSACE A NOËL 30 €	Vendredi 22 décembre **35 €** ***Menu de Noël de prestige en collaboration avec le Greta***
Crème brulée au foie gras Pain d'épice et chutney de mangues ********** Canard à l'orange, Pommes gaufrettes, marrons braisés ********** Moelleux cacaoté, sauce anglaise	Le grand buffet de Noël Alsacien : *Venez prendre un avant-gout des fêtes de fin d'année autour des spécialités d'une des régions françaises symbolisant le mieux l'esprit de Noël.* Foie gras, tourtes salées, pâté en croute, poissons fumés Volailles farcies et garnitures Buffet de pâtisseries alsaciennes dont le fameux kouglof	*Menu en cours de composition autour des produits de fin d'année*