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		*Terminales*
Mercredi 31 janvier 2024 **17 €** Raviole d'écrevisse à l'estragon °°°°°°°°°°°°°°°° Cuisse de lapin confite, crémeux de polenta et chicon braisé °°°°°°°°°°°°°°°° Tarte meringuée aux myrtilles	Jeudi 1 février 2024 **17 €** **Menu Franche-Comté** Salade tiède de lentilles ravigote à la saucisse de Morteau °°°°°°°°°°°°°°°° Jambonneau braisé au vin jaune et aux girolles Pommes de terre rôties en raclette de comté °°°°°°°°°°°°°°°° Dessert glacé « Autour des fruits rouges »	
Mercredi 7 février 2024 **17 €** Saucisson brioché °°°°°°°°°°°°°°°° Truite meunière, garniture pomme dauphine et mousseline de romanesco °°°°°°°°°°°°°°°° Pavlova au guignolet	Jeudi 8 février 2024 **Menu Examen** Prix : Menu+ 1 verre de vin + 1 café **17 €** Tourte aux fruits de mer °°°°°°°°°°°°°°°° Blanquette de volaille riz pilaf °°°°°°°°°°°°°°°° Choux à la crème sauce chocolat	

Mercredi 14 février 2024 **17 €** Planchette de charcuterie °°°°°°°°°°°°°°°° Volaille fermière rôtie, pomme paille et tomate en persillade °°°°°°°°°°°°°°°° Charlotte aux pommes, coulis d'abricot	Jeudi 15 février 2024 **Menu Examen** Prix : Menu+ 1 verre de vin + 1 café **17 €** Terrine de campagne, Pickles maison °°°°°°°°°°°°°°°° Filet de merlu sauce beurre blanc, légumes glacés. Pommes anglaises °°°°°°°°°°°°°°°° Tarte Bourdaloue, glace vanille	
Les 1ères		*Terminales*
Mercredi 21 février 2024 **14 €** Huitre chaude du bassin de Thau °°°°°°°°°°°°°°°° Brandade de morue °°°°°°°°°°°°°°°° Nougat glacé maison aux fruits confits	Jeudi 22 février 2024 Menu Outre-Mer **17 €** Gratin de cristophine et de patate douce au boucané °°°°°°°°°°°°°°°° Cari de canard, brèdes chou de chine, riz créole °°°°°°°°°°°°°°°° Baba Mangue Chantilly au rhum vieux, Ananas rôti, sorbets exotiques	Vendredi 23 février 2024 Menu Asiatique **25 €** Amuse-Bouche et Bubble tea °°°°°°°°°°°°°°°° Rouleaux de printemps ou samoussa °°°°°°°°°°°°°°°° Soupe Miso °°°°°°°°°°°°°°°° Porc au caramel ou poulet au curry °°°°°°°°°°°°°°°° Fraisier japonais
Mercredi 13 mars 2024 **17 €** Pissaladière sur lit de mesclun °°°°°°°°°°°°°°°° Fameuse bouillabaisse traditionnelle du sud °°°°°°°°°°°°°°°° Tarte aux citrons de Menton	Jeudi 14 mars 2024 Menu Bourgogne **17 €** Tartine d'escargots persillés ou Salade dijonnaise °°°°°°°°°°°°°°°° Rôti de bœuf taillé dans le rumsteck, sauce bourguignonne Frites maison °°°°°°°°°°°°°°°° Entremet poire cassis	

Mercredi 20 mars 2024 **17 €** Feuilleté d'asperge sauce mousseline °°°°°°°°°°°°°°°° Mixed grill °°°°°°°°°°°°°°°° Profiteroles au chocolat	Jeudi 21 mars 2024 Menu PACA **18 €** Grillagé provençal tomate aubergine fromage de brebis °°°°°°°°°°°°°°°° Noisettes d'agneau grillées, crème légèrement aillée à l'estragon °°°°°°°°°°°°°°°° Tarte tropézienne	
Mercredi 27 mars 2024 **14 €** Pilaf de fruits de mer °°°°°°°°°°°°°°°° Moelleux chocolat glace vanille	Jeudi 28 mars 2024 Menu Rhône-Alpes **17 €** Salade des Gones à l'œuf pané °°°°°°°°°°°°°°°° Grillades gourmandes du vieux Lyon à la sauce Beaujolais, pommes boulangères gratin de brocolis °°°°°°°°°°°°°°°° Tarte tiède aux noix de Grenoble	
Mercredi 3 avril 2024 **17 €** Gougères à l'Epoisse °°°°°°°°°°°°°°°° Pièce du boucher, sauce marchand de vin et sa garniture °°°°°°°°°°°°°°°° Poire façon dijonnaise	Jeudi 4 avril 2024 **Pas de menu**	

Mercredi 10 avril 2024 **17 €** Salade de chèvre chaud °°°°°°°°°°°°°°°°° Sandre au vin rouge, petit pois à la française °°°°°°°°°°°°°°°°° Tarte des sœurs Tatin	Jeudi 11 avril 2024 Menu Languedoc-Roussillon **18 €** Petite bourride de lotte safranée, coquillages de l'étang de Thau °°°°°°°°°°°°°°°°° Daube des gardians à la camarguaise °°°°°°°°°°°°°°°°° Parfait glacé, tube croustillant figue noix	
Mercredi 17 avril 2024 **17 €** Salade façon Périgourdine °°°°°°°°°°°°°°°°° Darne de saumon, sauce au beurre blanc et pomme vapeur °°°°°°°°°°°°°°°°° Tarte au chocolat	Jeudi 18 avril 2024 Menu Pays Basque **17 €** Tapas du pays basque °°°°°°°°°°°°°°°°° Civet de lotte au piment d'Espelette, piperade au chorizo °°°°°°°°°°°°°°°°° Gâteau basque, crème Izarra	
Mercredi 15 mai 2024 **Pas de menu**	Jeudi 16 mai 2024 Menu Poitou-Charentes **18 €** Risotto à l'aneth, moules gratinées °°°°°°°°°°°°°°°°° Gigot d'agneau au pineau, garniture printanière °°°°°°°°°°°°°°°°° Mille feuilles aux poires comices caramélisées	Vendredi 17 mai 2024 **20 €** Menu examen *Le menu ne peut être divulgué à l'avance dans le respect du règlement d'examen*
		Vendredi 24 mai 2024 **20 €** Menu examen *Le menu ne peut être divulgué à l'avance dans le respect du règlement d'examen*