



**Restaurant AR VAG
Lycée CHAPTAL
QUIMPER**

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

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 12h05 et 12h15 au déjeuner, le départ de la clientèle doit être effectif à 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



De préférence, réservez sur le site internet du lycée

[AR VAG](#)

Par téléphone au **02 98 55 90 35** **uniquement les mardis, jeudis et vendredis matin**

Les élèves de premières proposent		Les élèves de terminales proposent
<p>Mardi 17 septembre 2024</p> <p>La Bretagne</p> <p>17 €</p> <p>Aumonière de blé noir & son effiloché d'andouille de Guéméné</p> <p>Cream cheese de ciboulette</p> <p>*****</p> <p>Cotriade de nos côtes</p> <p>Légumes locaux</p> <p>*****</p> <p>Palet breton</p> <p>Glase au Sarrasin</p> <p>Caramel au beurre salé</p>	<p>Jeudi 19 septembre 2024</p> <p>Fermé</p>	<p>Vendredi 20 septembre 2024</p> <p>Fermé</p>
<p>Mardi 24 septembre 2024</p> <p>La Normandie</p> <p>17 €</p> <p>Moules à la Granvillaise</p> <p>*****</p> <p>Escalope de volaille à la Normande</p> <p>Tagliatelles de légumes du bocage</p> <p>*****</p> <p>Crêpes à la confiture de lait</p>	<p>Jeudi 26 septembre 2024</p> <p>La Normandie</p> <p>19 €</p> <p>Tarte au camembert</p> <p>*****</p> <p>Filet de Lieu à la normande</p> <p>*****</p> <p>Pommes rôties au miel</p>	<p>Vendredi 27 septembre 2024</p> <p>Monochrome</p> <p>25 €</p> <p>Velouté de poireau encornet & tapioca</p> <p>*****</p> <p>Cabillaud</p> <p>Choux-fleur, céleri amandes & pickles, oignons</p> <p>*****</p> <p>Virgin Pavlova</p> <p>(Meringues texturées, panna cotta ivoire, riz au lait crémeux, sorbet fromage blanc chantilly mascarpone, brunoise de litchis)</p>

Les élèves de premières proposent		Les élèves de terminales proposent
<p>Mercredi 1er octobre 2024</p> <p>Les Hauts de France 17 €</p> <p>Petit pané au Maroilles, effilochée d'endives</p> <p>*****</p> <p>Carbonnades à la Flamande Purée de Pommes de terre</p> <p>*****</p> <p>Tartelette quadrillée à la Rhubarbe Crème brûlée à la chicorée</p>	<p>Jeudi 3 octobre 2024</p> <p>La Bretagne 19 €</p> <p>Panier du pêcheur à pied</p> <p>*****</p> <p>Canette au cidre et aux pommes</p> <p>*****</p> <p>Pommes caramélisées flambées au calvados Glace poire</p>	<p>Vendredi 4 octobre 2024</p> <p>Fermé</p>
<p>Mardi 8 octobre 2024</p> <p>L'Ile de France 17 €</p> <p>Tarte aux brocolis et camembert</p> <p>*****</p> <p>Pêche du jour, fumet émulsionné Garniture maraîchère & Pommes Pont-Neuf</p> <p>*****</p> <p>Café gourmand</p>	<p>Jeudi 10 octobre 2024</p> <p>Les Pays de Loire 19 €</p> <p>Salade du maraicher</p> <p>*****</p> <p>Filet de Sandre, beurre blanc</p> <p>*****</p> <p>Poire belle angevine au vin rouge</p>	<p>Vendredi 11 octobre 2024</p> <p>Fermé</p>

Les élèves de premières proposent		Les élèves de terminales proposent
<p>Mardi 15 octobre 2024 Semaine du Goût 19 €</p> <p>Crèmeux de potiron Espuma au Roquefort</p> <p>*****</p> <p>Médaille de lotte bardée Légumes oubliés frits Chou- fleur rôti, Sauce Hollandaise</p> <p>*****</p> <p>Feuilleté Pommes/poires Quenelle glacée</p>	<p>Jeudi 17 octobre 2024 Bretagne et Poitou-Charente 19 €</p> <p>Tarte au saumon fumé et chabichou</p> <p>*****</p> <p>Épaule d'agneau rôtie et ses mogettes</p> <p>*****</p> <p>Meli-mélo de fruits de saison</p>	<p>Vendredi 18 octobre 2024</p> <p>Fermé</p>
<p>Mardi 5 novembre 2024 Le Val de Loire 18 €</p> <p>Feuilleté aux champignons</p> <p>*****</p> <p>Filet de merlu au beurre blanc & jus de persil Méli-mélo de légumes</p> <p>*****</p> <p>La tarte retournée des Sœurs Tatin et sa glace vanille</p>	<p>Jeudi 7 Novembre 2024</p> <p>Fermé</p>	<p>Vendredi 8 novembre 2024</p> <p>Fermé</p>

Les élèves de premières proposent		Les élèves de terminales proposent
<p>Mardi 12 novembre 2024 Aquitaine 18 €</p> <p>Tourin bordelais</p> <p>*****</p> <p>Demi-palombe en deux cuissons Embeurrée de choux pak choi forestière Mille-feuille parmentier confit à la graisse de canard</p> <p>*****</p> <p>Cannelés bordelais, glace vanille</p>	<p>Jeudi 14 novembre 2024 Aquitaine 19 €</p> <p>Crevettes flambées au cognac</p> <p>*****</p> <p>Entrecôte bordelaise Frites maison</p> <p>*****</p> <p>Les dunes blanches du Cap ferret</p>	<p>Vendredi 15 novembre 2024</p> <p>Fermé</p>
<p>Mardi 19 novembre 2024 Bouchon lyonnais 17 €</p> <p>Brioche veggie duo de coulis végétaux</p> <p>*****</p> <p>Filet de canette snacké à la bière Polenta rotie, chou pointu Légumes primeur & pop-corn</p> <p>*****</p> <p>Faisselle, pralines et bugnes</p>	<p>Jeudi 21 novembre 2024 Pays basque 19 €</p> <p>Tapas du pays basque</p> <p>*****</p> <p>Poulet basquaise et son riz pilaf</p> <p>*****</p> <p>Gateau basque revisité</p>	<p>Vendredi 22 novembre 2024</p> <p>Fermé</p>

Les élèves de premières proposent		Les élèves de terminales proposent
<p>Mardi 26 novembre 2024 La Champagne 18 €</p> <p>Velouté de lentilles Corail, Œuf parfait Émulsion Champenoise au Chaource</p> <p>*****</p> <p>Pintadeau en cocotte sauce vigneronne Fagot de haricots verts</p> <p>*****</p> <p>Charlotte aux myrtilles & Biscuits roses</p>	<p>Jeudi 28 novembre 2024 Midi-Pyrénéen 19 €</p> <p>Velouté de châtaignes et chips de lard</p> <p>*****</p> <p>Carré d'agneau rôti et ses légumes</p> <p>*****</p> <p>Feuilleté au miel et figes</p>	<p>Vendredi 29 novembre 2024 30 €</p> <p>Variations autour de la Saint-Jacques</p> <p>*****</p> <p>Selle d'agneau confite, jus au porto, Racines braisées Émulsion de pommes de terre fumée au foin</p> <p>*****</p> <p>Sablé amande ganache ivoire et variation mangue épicée ou Tartelette kaki coing grenade</p>
<p>Mardi 3 décembre 2024 Bourgogne 18 €</p> <p>Feuilleté d'escargots Spaghettini de courgettes au beurre composé</p> <p>*****</p> <p>Pavé de saumon sauce Paloise, Pommes Duchesse & endive braisée</p> <p>*****</p> <p>Chaud froid de griottes Sabayon au Marc de Bourgogne</p>	<p>Jeudi 5 décembre 2024 Provence 25 €</p> <p>Légumes farcis</p> <p>*****</p> <p>Filets de dorade beurre safrané Ratatouilles fines</p> <p>*****</p> <p>Salade de fruits aux liqueurs de Provence</p>	<p>Vendredi 6 décembre 2024 30 €</p> <p>Pithiviers de pintade et sa sauce</p> <p>*****</p> <p>Lieu jaune beurre blanc au Noilly Prat Potimarron et châtaignes grillées</p> <p>*****</p> <p>Inspiration Sachertorte ou Chou praliné, glace vanille, anglaise caramel</p>

Les élèves de premières proposent		Les élèves de terminales proposent
<p>Mardi 10 décembre 2024 En attendant Noël 30 €</p> <p>Terrine de foie gras en spirale de poivre</p> <p>*****</p> <p>Pavé de biche aux épices & légumes glacés</p> <p>*****</p> <p>Fromage au guéridon *****</p> <p>Bûche roulée à la Clémentine</p>	<p>Jeudi 12 décembre 2024 Noël scandinave 30 €</p> <p>Assortiment de poissons fumés Crème fouettée Aneth-Citron</p> <p>*****</p> <p>La cotriade lutée en croute de feuilletage</p> <p>*****</p> <p>Bûche de Noël</p>	<p>Vendredi 13 décembre 2024 30 €</p> <p>Langoustine sur galet, cru cuit de légumes</p> <p>*****</p> <p>Magret de canard, sauce bigarade</p> <p>*****</p> <p>Déclinaison cerise, chocolat, noisette citron et crumble épice ou Mille-feuille vanille gousse</p>
<p>Mardi 17 décembre 2024 Noël scandinave 28 €</p> <p>Assortiment de poissons fumés</p> <p>*****</p> <p>Lütefisk de cabillaud Purée de légumes et chips de lard grillé</p> <p>*****</p> <p>Bûche de Noël glacée Griottes meringuées flambées à la façon d'une Omelette Norvégienne</p>	<p>Jeudi 19 décembre 2024 Menu de Noël 30 €</p> <p>Saint-Jacques caramélisées au Porto</p> <p>*****</p> <p>Noisettes de chevreuil, Purée de pommes de terre, céleri et châtaignes rôties</p> <p>*****</p> <p>Fondant au chocolat noir amer</p>	<p>Vendredi 20 décembre 2024 Menu de Noël 35 €</p> <p>Foie gras de canard</p> <p>*****</p> <p>Volaille de Noël et ses garnitures</p> <p>*****</p> <p>Douceur exotique ananas, passion, mangue, coco ou Galet forêt noire sorbet framboise</p>