



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

Restaurant d'Application
Le Vieux Carré


Menus des mois de


Septembre à Décembre 2020


Réservations au 05.46.44.90.42

Du lundi de 14h00 à 20h00, du mardi au vendredi de 8h00 à 20h00

Lien : <http://lycee-hotelier.fr/#prestations>

Vendredi 02 MIDI	Vendredi 09 MIDI	Vendredi 16 MIDI	
<p><u>PASTEL</u> Cromesquis d'huîtres au coulis de persil et crème d'ail Ou Dorade en 2 façons : chaud en millefeuille croustillant et froid en tartare ***</p> <p>Osso-buco à la milanaise, gremolata et tagliatelles fraîches maison ***</p> <p>Assiette du pâtissier ou chariot de pâtisseries</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><u>DOUCEUR</u> Mousseline de truite, velouté de coco en cappuccino de lard fumée aux herbes Ou Saumon Gravlax, blinis maison, crème acidulée à l'aneth ***</p> <p>Filet de sandre, déclinaison de fenouil à la lie de vin Ou Carré d'agneau rôti, pomme fondante et moelleux d'aubergines au citron confit, jus aillé ***</p> <p>Assiette du pâtissier ou Chariot de pâtisseries</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><u>SENSATION</u> Velouté de potiron et petit chou farci au foie gras Ou Feuilletée tiède de dorade confite et oignons confits, crème à l'aneth ***</p> <p>Filet de maigre sauce mouclade, écrasé de mojettes. ***</p> <p>Dos de pigeon rôti aux épices et cuisse confite, pomme croquette, marmelade de fruits secs. ***</p> <p>Assiette du pâtissier ou chariot de pâtisseries</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	

Mardi 17 SOIR	Mercredi 18 SOIR	Jeudi 19 SOIR	
<p><u>MENU MEDITERRANEE</u> Mise en bouche ***</p> <p>Tarte fine aux noix de Saint-Jacques, beurre blanc aux herbes et piquillos, salade d'herbes ***</p> <p>Filet de rouget en barigoule d'artichauts, sauce poivron au foie, cannelloni de courgettes Ou Carré d'agneau rôti et canon d'épaule confite, en habit vert flan d'ail, jus corsé, cannelloni de courgettes ***</p> <p>Baba à la crème vanillée, brochette de fruits Ou Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p><u>MENU MEDITERRANEE</u> Mise en bouche ***</p> <p>Tarte fine aux noix de Saint-Jacques, beurre blanc aux herbes et piquillos, salade d'herbes ***</p> <p>Filet de rouget en barigoule d'artichauts, sauce poivron Ou Côtelettes d'agneau rôti et canon d'épaule confite, en habit vert flan d'ail, jus corsé ***</p> <p>Baba à la crème vanillée, brochette de fruits Ou Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p><u>MENU MEDITERRANEE</u> Mise en bouche ***</p> <p>Tarte fine aux noix de Saint-Jacques, beurre blanc aux herbes et piquillos, salade d'herbes ***</p> <p>Filet de rouget en barigoule d'artichauts, sauce poivron au foie, cannelloni de courgettes Ou Carré d'agneau rôti et canon d'épaule confite, en habit vert flan d'ail, jus corsé, cannelloni de courgettes ***</p> <p>Baba à la crème vanillée, brochette de fruits Ou Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	
Mardi 24 MIDI	Mercredi 25 MIDI	Jeudi 26 MIDI	Lundi 30 SOIR
<p><u>VIVA ITALIA</u> Risotto de fruits de mer ***</p> <p>Bar grillé au romarin, tronçons de courgettes et carottes glacées, coulis de poivron rouge Ou Osso bucco Milanaise pâtes fraîches ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><u>VIVA ITALIA</u> Risotto de fruits de mer ***</p> <p>Bar grillé au romarin, tronçons de courgettes et carottes glacées, coulis de poivron rouge Ou Osso bucco Milanaise pâtes fraîches ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p><u>VIVA ITALIA</u> Risotto de fruits de mer ***</p> <p>Bar grillé au romarin, tronçons de courgettes et carottes glacées, coulis de poivron rouge Ou Osso bucco Milanaise pâtes fraîches ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p>Menu en création</p>

Mardi 01 MIDI	Mercredi 02 MIDI	Jeudi 03 MIDI	Vendredi 04 MIDI
<p>VOYAGE DANS LES FJORDS Saumon de l'Atlantique mariné à l'aneth et aux baies roses accompagné de jeunes pousses ***</p> <p>Dos de cabillaud de Norvège, déclinaison de courges Ou Gigue de chevreuil au chou rouge, pomme en l'air garnie au chutney de marron et fruits rouges ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p>VOYAGE DANS LES FJORDS Saumon de l'Atlantique mariné à l'aneth et aux baies roses accompagné de jeunes pousses ***</p> <p>Dos de cabillaud de Norvège, déclinaison de courges Ou Gigue de chevreuil au chou rouge, pomme en l'air garnie au chutney de marron et fruits rouges ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p>VOYAGE DANS LES FJORDS Saumon de l'Atlantique mariné à l'aneth et aux baies roses accompagné de jeunes pousses ***</p> <p>Dos de cabillaud de Norvège, déclinaison de courges Ou Gigue de chevreuil au chou rouge, pomme en l'air garnie au chutney de marron et fruits rouges ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p>VOYAGE CULINAIRE Bouillon clair à la citronnelle et gambas Ou Tataki de bœuf et salade croquante du moment, émulsion au soja ****</p> <p>Pavé de cabillaud en croute viennoise aux épices, fondue de poireaux. Ou Magret de canard à la moutarde violette, pomme macaire et sucrine braisée minute. *****</p> <p>Dessert du Pâtissier ou chariot de pâtisseries</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>
Mardi 01 SOIR	Mercredi 02 SOIR	Jeudi 03 SOIR	Vendredi 04 SOIR
<p>AUX PORTES DE L'HIVER Mise en bouche ***</p> <p>Tartare de poissons Ou Crème de Potiron, blettes farcies aux coques ***</p> <p>Filet de sole et son duo de sauces méli-mélo de légumes Ou Sole Meunière Ou Mignon de veau sauce crustacés millefeuille de céleri-butternut ***</p> <p>Dacquoise coco à l'ananas rôti, crème rhum raisin et sorbet Antillais Ou Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p>MENU HIVER Tartare de poisson Ou Crème de Potiron, blettes farcies aux coques ***</p> <p>Sole filet sauce vin rouge et sauce vin blanc, méli-mélo de légumes sablé Parmesan Ou Sole Meunière Ou Mignon de veau sauce crustacés, millefeuille céleri-butternut ***</p> <p>Dacquoise coco à l'ananas rôti, crème rhum raisin et sorbet Antillais Ou Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p>AUX PORTES DE L'HIVER Mise en bouche ***</p> <p>Tartare de poissons Ou Crème de Potiron, blettes farcies aux coques ***</p> <p>Filet de sole et son duo de sauces méli-mélo de légumes Ou Sole Meunière Ou Mignon de veau sauce crustacés millefeuille de céleri-butternut ***</p> <p>Dacquoise coco à l'ananas rôti, crème rhum raisin et sorbet Antillais Ou Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	 <p>LYCÉE HÔTELIER LA ROCHELLE</p>

Mardi 08 MIDI	Mercredi 09 MIDI	Jeudi 10 MIDI	Vendredi 11 MIDI
<p>DE MOZART À BEETHOVEN</p> <p>Terre et Mer fumée ***</p> <p>Choucroute de poissons Ou Médaille de sanglier des chasseurs, polenta aux morilles, palets de céleri aux épices ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p>DE MOZART À BEETHOVEN</p> <p>Terre et Mer fumée ***</p> <p>Choucroute de poissons Ou Médaille de sanglier des chasseurs, polenta aux morilles, palets de céleri aux épices ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p>DE MOZART À BEETHOVEN</p> <p>Terre et Mer fumée ***</p> <p>Choucroute de poissons Ou Médaille de sanglier des chasseurs, polenta aux morilles, palets de céleri aux épices ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p>MENU CHASSE Bavaroise de betterave au saumon fumé et écume de roquette à l'huile de noisette Ou Suprême de caille à la plancha, abattis en pastilla, poires au beurre et jus de carcasse à la coriandre ****</p> <p>Gambas et Saint-Jacques flambées au whisky, sauce américaine et risotto Ou Civet de sanglier au vin rouge, panais rôtis au miel d'acacia et pomme paillason ****</p> <p>Assiette du pâtissier ou chariot de pâtisseries</p> <p><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>
Mardi 08 SOIR	Mercredi 09 SOIR	Jeudi 10 SOIR	Vendredi 11 SOIR
Menu de Noël	Menu de Noël	Menu de Noël	Menu de Noël

Mardi 15 MIDI	Mercredi 16 MIDI	Jeudi 17 MIDI	Vendredi 18 MIDI
<p align="center"><u>JOYEUX NOEL</u></p> <p>Velouté de potimarron aux langoustines et copeaux de foie gras ***</p> <p>Terrine de foie gras, chutney et toast ***</p> <p>Duo de Saint-Jacques et filet de sole, fricassée de champignons des bois et tatin de vitelotte, sauce crustacés ***</p> <p>Dessert du pâtissier et mignardises</p> <p><i>Prix 40 euros hors boissons</i></p>	<p align="center"><u>JOYEUX NOEL</u></p> <p>Velouté de potimarron aux langoustines et copeaux de foie gras ***</p> <p>Terrine de foie gras, chutney et toast ***</p> <p>Duo de Saint-Jacques et filet de sole, fricassée de champignons des bois et tatin de vitelotte, sauce crustacés ***</p> <p>Dessert du pâtissier et mignardises</p> <p><i>Prix 40 euros hors boissons</i></p>	<p align="center"><u>JOYEUX NOEL</u></p> <p>Velouté de potimarron aux langoustines et copeaux de foie gras ***</p> <p>Terrine de foie gras, chutney et toast ***</p> <p>Duo de Saint-Jacques et filet de sole, fricassée de champignons des bois et tatin de vitelotte, sauce crustacés ***</p> <p>Dessert du pâtissier et mignardises</p> <p><i>Prix 40 euros hors boissons</i></p>	<p align="center"><u>JOYEUX NOEL</u></p> <p>Carpaccio de noix de Saint-Jacques à l'huile de noisette et légumes croquants ****</p> <p>Foie gras poêlé aux queues de langoustines, perles de poire et réduction de balsamique ****</p> <p>Raviole ouverte de filet de sole et chanterelles au Noilly Prat ****</p> <p>Dos de sanglier rôti au genièvre, mousseline de marron et pomme en l'air au chutney de baies rouges ***</p> <p>Dessert du pâtissier et mignardises</p> <p><i>Prix 40 euros hors boissons</i></p>
Mardi 15 SOIR	Mercredi 16 SOIR	Jeudi 17 SOIR	Vendredi 18 SOIR
Menu de Noël	Menu de Noël	Menu de Noël	Menu de Noël

Le Restaurant Le Vieux Carré :

est un restaurant gastronomique.

Le midi, vous serez les bienvenus pour commencer votre repas entre 12h15 et 12h45 et le soir, entre 19 h15 et 19h45.

La Brasserie Les Alizés :

est un restaurant de cuisine traditionnelle avec un service rapide selon un menu à choix. La cuisine est ouverte sur la salle pour le plus grand plaisir des clients.

Ouverte tous les midis en semaine scolaire. Vous serez les bienvenus pour commencer votre repas entre 12h00 et 13h00.

Nos tarifs oscillent entre 11 € et 15 € hors boisson.

Nos restaurants pédagogiques vous proposent un choix de mets en quantités limitées.

Nos élèves de la réception sont à votre disposition pour prendre vos réservations et vous informer des thématiques et menus à venir.

Nous vous remercions de réserver au 05 46 44 90 42

Du lundi de 14h00 à 20h00, du mardi au vendredi de 8h00 à 20h00

Avenue des Minimes – 17000 La Rochelle

Lien : <http://lycee-hotelier.fr/#prestations>

L'hôtel d'application « LE TRANSATLANTIQUE »

dispose de 8 chambres avec tout le confort et les services habituels d'un hôtel de qualité. Nous vous accueillons uniquement en période scolaire, du lundi soir au jeudi soir.

Chambre pour 2 personnes	Grand lit, vue sur le port des Minimes avec TV, plateau courtoisie, wifi, salle de bain avec douche ou baignoire	60 euros
Chambre pour 2 personnes	lit jumeaux, vue sur le port des Minimes avec TV, plateau courtoisie, wifi, salle de bain avec douche	60 euros
Chambre pour 1 personne	Grand lit ou lit simple, vue sur le port des Minimes avec TV, plateau courtoisie, wifi, salle de bain avec douche ou baignoire	50 euros
Chambre pour 1 personne	lit simple, vue sur le port des Minimes avec TV, plateau courtoisie, wifi, salle de bain avec douche	40 euros

Nos tarifs comprennent la chambre et le petit déjeuner inclus.

Le petit déjeuner continental, fraîchement préparé le jour même, est servi en chambre entre 7h30 et 8h30.

Nous vous remercions de réserver au 05 46 44 90 42

Du lundi de 14h00 à 20h00, du mardi au vendredi de 8h00 à 20h00

Hôtel d'application du Lycée Hôtelier - Avenue des Minimes – 17000 La Rochelle

Lien : <http://lycee-hotelier.fr/#prestations>

[Vous pouvez réserver votre chambre en ligne sur notre site](#)