



LYCÉE HÔTELIER  
LA ROCHELLE

# Restaurant d'application Le Vieux Carré



Menus des mois de

**Avril à Juin 2022**

**Réservations au 05.46.44.90.42**

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

Lien : <https://lycee-hotelier.fr>

Mardi 05 Avril MIDI	Mercredi 06 Avril MIDI	Jeudi 07 Avril MIDI	Vendredi 08 Avril MIDI
<p><b><u>COULEURS OCCITANES</u></b></p> <p>Sardine et rouget en barigoule d'artichauts, tatin d'oignons rouges ***</p> <p>Filet de loup grillé et flambé, riz camarguais, sauce vierge ou Filet de canard au citron confit, garniture catalane et pommes sautées ***</p> <p>Gratin aux abricots flambés, noisettes caramélisées, glace romarin</p> <p><b>Prix 23 euros hors boissons</b></p>	<p><b><u>COULEURS OCCITANES</u></b></p> <p>Sardine et rouget en barigoule d'artichauts, tatin d'oignons rouges ***</p> <p>Filet de loup grillé et flambé, riz camarguais, sauce vierge ou Filet de canard au citron confit, garniture catalane et pommes sautées ***</p> <p>Gratin aux abricots flambés, noisettes caramélisées, glace romarin</p> <p><b>Prix 23 euros hors boissons</b></p>	<p><b><u>COULEURS OCCITANES</u></b></p> <p>Sardine et rouget en barigoule d'artichauts, tatin d'oignons rouges ***</p> <p>Filet de loup grillé et flambé, riz camarguais, sauce vierge ou Filet de canard au citron confit, garniture catalane et pommes sautées ***</p> <p>Gratin aux abricots flambés, noisettes caramélisées, glace romarin</p> <p><b>Prix 23 euros hors boissons</b></p>	
Mardi 12 Avril MIDI	Mercredi 13 Avril MIDI	Jeudi 14 Avril MIDI	Vendredi 15 Avril MIDI
<p><b><u>SAVEURS DU SUD</u></b></p> <p>Fleur de courgette à la Niçoise ***</p> <p>Filet de daurade royale en croûte d'olives, émulsion de fenouil et déclinaison d'aubergines ou Canon d'agneau rôti, mousseline de lard, pressé de légumes au brocciu ***</p> <p>Tartelette citron meringuée, glace lavande, abricots flambés</p> <p><b>Prix 23 euros hors boissons</b></p>	<p><b><u>SAVEURS DU SUD</u></b></p> <p>Fleur de courgette à la Niçoise ***</p> <p>Filet de daurade royale en croûte d'olives, émulsion de fenouil et déclinaison d'aubergines ou Canon d'agneau rôti, mousseline de lard, pressé de légumes au brocciu ***</p> <p>Tartelette citron meringuée, glace lavande, abricots flambés</p> <p><b>Prix 23 euros hors boissons</b></p>	<p><b><u>SAVEURS DU SUD</u></b></p> <p>Fleur de courgette à la Niçoise ***</p> <p>Filet de daurade royale en croûte d'olives, émulsion de fenouil et déclinaison d'aubergines ou Canon d'agneau rôti, mousseline de lard, pressé de légumes au brocciu ***</p> <p>Tartelette citron meringuée, glace lavande, abricots flambés</p> <p><b>Prix 23 euros hors boissons</b></p>	

Mardi 03 Mai SOIR	Mercredi 04 Mai SOIR	Jeudi 05 Mai MIDI	Vendredi 06 Mai MIDI
<p>Huitre gratinée au safran ***</p> <p>Velouté de moules VGE ***</p> <p>Carré d'agneau, jus court au thym, légumes primeurs ***</p> <p>Croustillant léger aux fraises, Sorbet citron vert.</p> <p><b>Prix 28 euros hors boissons</b></p>	<p>Huitre gratinée au safran ***</p> <p>Crème de Champignon façon VGE ***</p> <p>Carré d'agneau rôti, purée de moquette et asperges vertes ***</p> <p>Soufflé au Grand Marnier</p> <p><b>Prix 28 euros hors boissons</b></p>	<p><b><u>Bretagne - Normandie</u></b></p> <p>Coquille Saint Jacques sur crème de chou fleur ***</p> <p>Velouté de moules au safran ***</p> <p>Duo de cabillaud saumon, sauce Genevoise, endives braisées à l'orange ou Mignon de porc au cidre, gâteau d'artichaut et croustillant de pommes de terre ***</p> <p>Assortiment de desserts</p> <p><b>Prix 23 euros hors boissons</b></p>	<p><b><u>PLAISIR</u></b></p> <p>Rouget de roche en filets croustillants sur effeuillé d'endives, réduction d'agrumes et cardamome ou Raviole de chabichou, échalotes confites au pineau et mesclun ***</p> <p>Filet de dorade en écailles de pommes de terre, coulis de poireaux ou Fricassée de volaille fermière au vin jaune, risotto aux morilles ***</p> <p>Dessert du pâtissier</p> <p><b>Prix 23 euros hors boissons</b></p>

Mardi 10 Mai MIDI	Mercredi 11 Mai MIDI	Jeudi 12 Mai MIDI	Vendredi 13 Mai MIDI
<p align="center"><b><u>ESCALES MEDITERRANEENES</u></b></p> <p>Assortiment de gaspacho de tomate, mousse d'avocat, piquillos farcis « Al bacalao » et mezzès --- Paëlla --- Thé ou café gourmand</p> <p align="center"><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p align="center"><b><u>ESCALES MEDITERRANEENES</u></b></p> <p>Assortiment de gaspacho de tomate, mousse d'avocat, piquillos farcis « Al bacalao » et mezzès --- Paëlla --- Thé ou café gourmand</p> <p align="center"><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p align="center"><b><u>Menu en cours d'élaboration</u></b></p> <p align="center"><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p align="center"><b><u>VOYAGE CULINAIRE</u></b></p> <p>Bouillon clair à la citronnelle et gambas ou Tataki de bœuf et salade croquante du moment, émulsion au soja *** Pavé de cabillaud en croûte viennoise aux épices, fondue de poireaux ou Magret de canard à la moutarde violette, pomme macaire et sucrose braisée *** Dessert du pâtissier</p> <p align="center"><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>

Mardi 17 Mai MIDI	Mercredi 18 Mai MIDI	Jeudi 19 Mai MIDI	Vendredi 20 Mai MIDI
<p align="center"><b><u>RESTONS BENEZE</u></b></p> <p>Chou farcie aux moules de bouchot, sauce mouclade *** Filet de maigre sauté à l'unilatéral, sauce salicorne, fondue de tomate et feuilleté d'asperges blanches ou Côte de bœuf grillée, sauce Béarnaise au beurre d'Échiré, pommes Amandine *** Tourteau revisité, sorbet Angélique et pommes flambées</p> <p align="center"><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p align="center"><b><u>RESTONS BENEZE</u></b></p> <p>Chou farcie aux moules de bouchot, sauce mouclade *** Filet de maigre sauté à l'unilatéral, sauce salicorne, fondue de tomate et feuilleté d'asperges blanches ou Côte de bœuf grillée, sauce Béarnaise au beurre d'Échiré, pommes Amandine *** Tourteau revisité, sorbet Angélique et pommes flambées</p> <p align="center"><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p align="center">   <b>LYCÉE HÔTELIER</b>          LA ROCHELLE       </p>	<p align="center"><b><u>PLAISIR</u></b></p> <p>Rouget de roche en filets croustillants sur effeuillé d'endives, réduction d'agrumes et cardamome ou Raviole de chabichou, échalotes confites au pineau et mesclun *** Filet de dorade en écailles de pommes de terre, coulis de poireaux ou Fricassée de volaille fermière au vin jaune, risotto aux morilles *** Dessert du pâtissier</p> <p align="center"><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>

Mardi 17 Mai SOIR	Mercredi 18 Mai SOIR	Jeudi 19 Mai SOIR	Vendredi 20 Mai SOIR
<p>Huitre gratinée au safran *** Velouté de moules VGE *** Carré d'agneau, jus court au thym, légumes primeurs *** Croustillant léger aux fraises, Sorbet citron vert.</p> <p align="center"><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p>Huitre gratinée au safran *** Crème de Champignon façon VGE *** Carré d'agneau rôti, purée de moquette et asperges vertes *** Soufflé au Grand Marnier</p> <p align="center"><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p align="center">   <b>LYCÉE HÔTELIER</b>          LA ROCHELLE       </p>	<p align="center">   <b>LYCÉE HÔTELIER</b>          LA ROCHELLE       </p>

**Vendredi 03 Juin MIDI**

**VOYAGE CULINAIRE**

Bouillon clair à la citronnelle et gambas

ou

Tataki de bœuf et salade croquante du moment, émulsion au soja

\*\*\*

Pavé de cabillaud en croûte viennoise aux épices, fondue de poireaux

ou

Magret de canard à la moutarde violette, pomme macaire et sucrine braisée

\*\*\*

Dessert du pâtissier

***Prix 23 euros hors boissons***

**Vendredi 03 Juin SOIR**

Velouté d'asperges

\*\*\*

Fraicheur de poisson cru

\*\*\*

Carré d'agneau, jus au romarin et légumes confits

\*\*\*

Assiette de fromages

\*\*\*

Croustillant léger aux fraises et citron vert

***Prix 28 euros hors boissons***

**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 12h10 et 13h00.

Nos tarifs oscillent entre 12 € et 15 € hors boisson.

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

**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

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

**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.

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

**Nos tarifs comprennent la chambre et le petit déjeuner inclus.**

Le petit déjeuner continental, fraîchement préparé le jour même, est servi en chambre entre 7 h 30 et 8 h 30.

**Nous vous remercions de réserver au 05 46 44 90 42**

Du lundi de 14h00 à 20h00, du mardi au vendredi de 8h30 à 20h00

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

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

***Vous pouvez réserver votre chambre en ligne sur notre site***