



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

Restaurant d'application

Le Vieux Carré

Menus des mois de
Mai à juin 2023

Quelques points importants :

- Dans le cas d'un menu à choix, nous demandons aux clients d'une même table d'équilibrer les portions des mets.
- Les menus sont susceptibles de subir des changements pour des raisons pédagogiques.
- En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous avertir au moment de la réservation pour tenter de trouver une alternative dans la mesure du possible.

Réservations au 05.46.44.90.42
Du lundi au vendredi de 09h00 à 13h00
Lien : <https://lycee-hotelier.fr>

Mai et juin 2023

Mardi 23 MIDI	Mercredi 24 MIDI	Jeudi 25 MIDI	Vendredi 26 MIDI				
<p align="center"><u>ESCALES</u> <u>MEDITERRANEENES</u></p> <p>Assortiment de gaspacho de tomates, mousse d'avocat, piquillos farcis « Al baccalao »et mezzés Grecque *** Paëlla *** Thé ou café gourmand</p> <p align="center"><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p align="center"><u>ESCALES</u> <u>MEDITERRANEENES</u></p> <p>Assortiment de gaspacho de tomates, mousse d'avocat, piquillos farcis « Al baccalao »et mezzés Grecque *** Paëlla *** Thé ou café gourmand</p> <p align="center"><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p align="center"><u>ESCALES</u> <u>MEDITERRANEENES</u></p> <p>Assortiment de gaspacho de tomates, mousse d'avocat, piquillos farcis « Al baccalao »et mezzés Grecque *** Paëlla *** Thé ou café gourmand</p> <p align="center"><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p align="center"><u>PLAISIR</u></p> <p>Filets de rouget snackés, salade d'agrumes et fenouil croquant ou Raviole de Chabichou, crémeux de petits pois, écume d'échalotes au Pineau des Charentes *** Filet de dorade en écailles de chorizo, pomme de terre safranées, écume d'herbes fraîches ou Suprême de volaille fermière pochée au vin jaune, risotto d'épeautreux morilles et pointes d'asperges *** Dessert du pâtissier</p> <p align="center"><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p align="center">Mercredi 31 mai MIDI</p> <p align="center"><i>Menu en cours d'élaboration</i></p> <p align="center"><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p align="center">Vendredi juin 02 MIDI</p> <p align="center"><u>PLAISIR</u></p> <p>Filets de rouget snackés, salade d'agrumes et fenouil croquant ou Raviole de Chabichou, crémeux de petits pois, écume d'échalotes au Pineau des Charentes *** Filet de dorade en écailles de chorizo, pomme de terre safranées, écume d'herbes fraîches ou Suprême de volaille fermière pochée au vin jaune, risotto d'épeautreux morilles et pointes d'asperges *** Dessert du pâtissier</p> <p align="center"><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p align="center">Vendredi 02 juin <u>SOIR</u></p> <p align="center">Tartare de poisson *** Carré d'agneau rôti, jus au romarin, légumes de saison *** Feuilleté aux fraises, citron vert</p> <p align="center"><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p align="center">Lundi 05 juin <u>SOIR</u></p> <p align="center">Raviole ricotta, bouillon de légumes *** Maigre confit, jus de viande, farandole de légume ou Quasi de veau rôti en basse température, farandole de légumes *** Dessert du pâtissier</p> <p align="center"><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>
<p align="center">Mercredi 31 mai MIDI</p> <p align="center"><i>Menu en cours d'élaboration</i></p> <p align="center"><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p align="center">Vendredi juin 02 MIDI</p> <p align="center"><u>PLAISIR</u></p> <p>Filets de rouget snackés, salade d'agrumes et fenouil croquant ou Raviole de Chabichou, crémeux de petits pois, écume d'échalotes au Pineau des Charentes *** Filet de dorade en écailles de chorizo, pomme de terre safranées, écume d'herbes fraîches ou Suprême de volaille fermière pochée au vin jaune, risotto d'épeautreux morilles et pointes d'asperges *** Dessert du pâtissier</p> <p align="center"><i>Prix 23 euros hors boissons</i></p>	<p align="center">Vendredi 02 juin <u>SOIR</u></p> <p align="center">Tartare de poisson *** Carré d'agneau rôti, jus au romarin, légumes de saison *** Feuilleté aux fraises, citron vert</p> <p align="center"><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>	<p align="center">Lundi 05 juin <u>SOIR</u></p> <p align="center">Raviole ricotta, bouillon de légumes *** Maigre confit, jus de viande, farandole de légume ou Quasi de veau rôti en basse température, farandole de légumes *** Dessert du pâtissier</p> <p align="center"><i>Prix 28 euros hors boissons</i></p>				

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 :

<https://lycee-hotelier.fr>

Nous vous remercions de réserver au 05 46 44 90 42

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.

Chambres pour 3 personnes	Grand lit et un canapé convertible, vue sur le port des Minimes avec TV, plateau courtoisie, wifi, salle de bain avec douche	75 euros
Chambre pour 2 personnes	Grand lit, vue sur le port des Minimes avec TV, plateau courtoisie, wifi, salle de bain avec douche ou baignoire	65 euros
Chambre pour 2 personnes	lit jumeaux, vue sur le port des Minimes avec TV, plateau courtoisie, wifi, salle de bain avec douche	65 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	55 euros
Chambre pour 1 personne	lit simple, vue sur le port des Minimes avec TV, plateau courtoisie, wifi, salle de bain avec douche	45 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 7 h 30 et 8 h 30.

Nous vous remercions de réserver au 05 46 44 90 42