



LYCÉE HÔTELIER  
LA ROCHELLE



*Restaurant d'application*

**LE VIEUX CARRÉ**

MAI ET JUIN 2025



Le restaurant d'application "Le Vieux Carré" est un restaurant gastronomique et un lieu pédagogique pour les apprenants en formation.

Nous vous accueillons le midi entre **12h00 et 12h30**, et le soir entre **19h00 et 19h30**.

Nous vous proposons des menus à choix, des menus préparés autour d'une thématique tout en profitant d'une vue exceptionnelle sur le Port des Minimes.

**Nous attirons votre attention sur quelques points importants :**

- *Dans le cas d'un menu à choix, nous demandons aux clients d'une même table d'équilibrer la répartition entre les convives.*
- *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. En cas d'impossibilité, vu les contraintes pédagogiques, nous vous invitons à vous orienter vers un menu plus adapté.*

*Au plaisir de vous accueillir pour un agréable moment de partage et convivialité.*

## TARIFS

**Menu le midi : 23 € (hors boissons)**

**Menu le soir : 28 € (hors boissons)**

**Menu à thème : prix à 40 € (hors boissons) et entre 70 € et 95 € (boissons comprises)**

**Réservations au 05.46.44.90.42**

**Le lundi de 17h00 à 20h00  
Du mardi au jeudi de 09h00 à 14h00 et de 17h00 à 20h00  
Le vendredi de 09h00 à 14h00**

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

***Pour les groupes au delà de 9 personnes, votre demande est à envoyer à l'adresse mail suivante :  
[assistante-ddfpt.lh@ac-poitiers.fr](mailto:assistante-ddfpt.lh@ac-poitiers.fr)***



Mai

Mardi 6 mai MIDI	Mercredi 7 mai MIDI	Mardi 13 mai MIDI	Mercredi 14 mai MIDI
<p><u>RESTONS BENEZE</u></p> <p>Chou farci aux moules de bouchot, sauce mouclade ***</p> <p>Filet de maigre sauté à l'unilatéral, sauce salicorne, fondue de tomates, feuilleté d'asperges blanches ou</p> <p>Onglet de bœuf, sauce béarnaise, pommes Amandine ***</p> <p>Tourteau revisité, sorbet angélique</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><u>RESTONS BENEZE</u></p> <p>Chou farci aux moules de bouchot, sauce mouclade ***</p> <p>Filet de maigre sauté à l'unilatéral, sauce salicorne, fondue de tomates, feuilleté d'asperges blanches ou</p> <p>Onglet de bœuf, sauce béarnaise, pommes Amandine ***</p> <p>Tourteau revisité, sorbet angélique</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><u>COULEUR OCCITANE</u></p> <p>Sardine et rouget à la barigoule d'artichauds, tatin d'oignons rouges ***</p> <p>Filet de loup à la plancha, riz camarguais, sauce vierge ou</p> <p>Filet de canard au citron confit, garniture catalane et pommes sautées ***</p> <p>Desserts des pâtisseries ou</p> <p>Gratin aux abricots, noisettes caramélisées, glace romarin</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><u>COULEUR OCCITANE</u></p> <p>Sardine et rouget à la barigoule d'artichauds, tatin d'oignons rouges ***</p> <p>Filet de loup à la plancha, riz camarguais, sauce vierge ou</p> <p>Filet de canard au citron confit, garniture catalane et pommes sautées ***</p> <p>Desserts des pâtisseries ou</p> <p>Gratin aux abricots, noisettes caramélisées, glace romarin</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>
Jeudi 15 mai MIDI	Mardi 20 mai MIDI	Mercredi 21 mai MIDI	Jeudi 22 mai MIDI
<p><u>COULEUR OCCITANE</u></p> <p>Sardine et rouget à la barigoule d'artichauds, tatin d'oignons rouges ***</p> <p>Filet de loup à la plancha, riz camarguais, sauce vierge ou</p> <p>Filet de canard au citron confit, garniture catalane et pommes sautées ***</p> <p>Desserts des pâtisseries ou</p> <p>Gratin aux abricots, noisettes caramélisées, glace romarin</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><u>MENU EN COURS D'ÉLABORATION</u></p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>Champignons version cappuccino ***</p> <p>Pavé de maigre au jus de viande, petit chou farci ou</p> <p>Croustillant d'agneau, palé de céleri glacé, coulis de persil ***</p> <p>Comme un cheesecake et mignardises</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><u>RESTONS BENEZE</u></p> <p>Chou farci aux moules de bouchot, sauce mouclade ***</p> <p>Filet de maigre sauté à l'unilatéral, sauce salicorne, fondue de tomates, feuilleté d'asperges blanches ou</p> <p>Onglet de bœuf, sauce béarnaise, pommes Amandine ***</p> <p>Tourteau revisité, sorbet angélique</p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>

Mai - Juin

Vendredi 6 juin MIDI	Vendredi 13 juin MIDI	LUNDI 16 JUIN <b>SOIR</b>	Vendredi 20 juin MIDI
<p><u>MENU INSPIRATION</u></p> <p><u>EN COURS D'ÉLABORATION</u></p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p><u>MENU INSPIRATION</u></p> <p><u>EN COURS D'ÉLABORATION</u></p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>	<p>Déclinaison d'asperges vertes et blanches ***</p> <p>Carré d'agneau en croûte d'herbes, purée de mogettes à l'huile de noix ***</p> <p>Chariot de pâtisseries</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>	<p><u>MENU INSPIRATION</u></p> <p><u>EN COURS D'ÉLABORATION</u></p> <p>Prix 23 euros hors boissons</p>
<p>Lundi 23 juin <b>SOIR</b></p>	 <p><b>LYCÉE HÔTELIER</b> LA ROCHELLE</p>		
<p>Déclinaison d'asperges vertes et blanches ***</p> <p>Carré d'agneau en croûte d'herbes, purée de mogettes à l'huile de noix ***</p> <p>Chariot de pâtisseries</p> <p>Prix 28 euros hors boissons</p>			