



Restaurant d'application
LE VIEUX CARRE

Du 23 février au 3 avril 2026



LYCÉE HÔTELIER LA ROCHELLE

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 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 indiqué sur le menu correspondant

RÉSERVATIONS

Réservations au 05.46.44.90.42

Le lundi de 16h00 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

L
R

S09

Mardi – Mercredi- Jeudi
MIDI
24-25-26/02
TPro

LE SOLEIL SE COUCHE A L'OUEST

Huîtres creuses, crème légère de choux fleur,
perles d'eau de mer et de citron,
tartine de beurre aux algues
**

Lotte rôtie au safran,
jardin de légumes primeurs

Ou

Carré d'agneau pré-salé en croûte persillée,
jus tranché, écrasé de coco
**

Kouign Amann,
glace caramel beurre salé

Vendredi
MIDI
27/02
1Pro

MENU VEGETARIEN

Samoussa de piperade, pickles
et ketchup de piquillos
**

Ronde, longue et en fleur :
Dans l'esprit d'un petit farci Niçois, la fleur en tempura,
jus réduit dans l'esprit d'une barigoule
**

Tarte fine parmesan-sésames, carotte curry en texture
et gel céleri-coriandre
**

En gnocchi, crémeux et frais au bouillon,
syphon au Bleu de Gex, huile d'Espelette
**

« Inspiration du chef Julien Bergua,
Le Relais des Aryelets à Aulon » :
Vacherin betterave-mûre, coulis de mûre
et sorbet orange-betterave



S10

**Mardi – Mercredi – Jeudi
MIDI
03-04-05/03
*TPro***

DUCHÉS ET COMTÉS

Raviole d'escargots et siphon au
Brillat-savarin, coulis de persil
**

Pochouse au Bourgogne Aligoté

Ou

Râble de lapereau farci, sauce au vin jaune
et flan de carottes
**

Poire pochée au vin rouge et quatre épices,
brioche perdue et glace à la vanille

**Vendredi
MIDI
06/03
*1Pro***

MENU CRÉATION ÉLÈVES

Tartare de bar aux huîtres
**

Filet de canette, butternut
et petits légumes
**

Bar entier en croûte de sel,
Sauce vierge et petits légumes
**

Tarte au citron meringuée revisitée



S10

Mardi

SOIR

03/03

1 BTS MHR 1

LA ROUTE DES EPICES

Amuse-bouche :
Sushi-tacos au thon et wasabi

Kefta d'agneau à la coriandre,
fenouil rôti, ajo blanco et tahini
**

Magret de canard en juste cuisson
laqué au gingembre,
aubergine croustillante,
graines et mélasse de grenade
**

Chocolat blanc Aéro,
glace matcha
et nougat au sésame

Mercredi

SOIR

04/03

1 BTS MHR 2

MENU VOYAGE

Amuse-bouche :
Tataki de bœuf

Ceviche de dorade et leche de tigre
**

Tentacules d'encornets grillés
au fumet de chorizo, pommes grenailles
Ou
Magret de canard miellé de soja,
aubergines à la Japonaise
**

Baba bouchon sélection de rhum,
crème moelleuse à la vanille

Jeudi

SOIR

05/03

1 BTS MHR 3

SUD-OUEST

Amuse-bouche :
Brouillade d'œuf et piperade

Tourte aux champignons
et foies de volaille
**

Magret sauté
Sauce au Floc de Gascogne,
assortiment de légumes
**

Assiette gourmande
du terroir



Mardi - Mercredi - Jeudi

MIDI

10-11-12/03

TPro

PARIS ROUBAIX

Crème d'épinard et moelleux de saumon fumé,
tuile au sésame torréfié

Ou

Dans l'esprit d'une ficelle Picarde : crêpe croustillante,
jambon et champignons bouton,
sauce crème et vieille Mimolette

**

Filet de sole, coulis de poireaux,
canon de pomme de terre
et duxelles de champignons de Paris

Ou

Mignon de veau façon carbonnade,
mousseline de bintje au maroilles,
endive caramélisée

**

Dessert des pâtissiers

L
R

LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

Menu

Le Vieux Carré

S11

Mardi
SOIR
10/03
1 BTS MHR 1

LA ROUTE DES EPICES

Amuse-bouche :
Sushi-tacos au thon et wasabi

Kefta d'agneau à la coriandre,
fenouil rôti, ajo blanco et tahini
**

Magret de canard en juste cuisson laqué
au gingembre,
aubergine croustillante,
graines et mélasse de grenade
**

Chocolat blanc Aéro,
glace matcha
et nougat au sésame
Ou
Dessert des pâtissiers

Mercredi
SOIR
11/03
1 BTS MHR 2

MENU VOYAGE

Amuse-bouche :
Tataki de bœuf

Ceviche de dorade et leche de tigre
**

Tentacules d'encornets grillés
au fumet de chorizo,
pommes grenailles
Ou

Magret de canard miellé de soja,
aubergines à la Japonaise
**

Baba bouchon sélection de rhum,
crème moelleuse à la vanille
Ou
Dessert des pâtissiers



S12

Mardi - Mercredi - Jeudi
MIDI
17-18-19/03
TPro

SAVEURS DU SUD

Pissaladière et sorbet tomate basilic
Ou
Petits farcis niçois
**

Filet de daurade royale en croûte d'olive,
émulsion de fenouil,
panisse et aubergines
Ou

Canon d'agneau farci à la mousseline au lard,
pressé de légumes au Brocciu
**

Dessert des pâtissiers

Jeudi
SOIR
19/03
1 BTS MHR 3

SUD-OUEST

Amuse-bouche :
Brouillade d'œuf et piperade

Tourte aux champignons
et foies de volaille
**

Magret sauté
Sauce au Floc de Gascogne,
assortiment de légumes
**

Assiette gourmande
du terroir
Ou
Dessert des pâtissiers

Vendredi
SOIR
20/03
2 BTS MHR

Prépairement demandé : 75€ boissons incl.

MEDITERRANEE

Amuse-bouche :
Carpaccio de poulpe
en vinaigrette d'agrumes

Filet de rouget en vinaigrette chaude,
supions et sorbet piquant à la tomate
**

Tronçon de lotte en bourride,
tartine condimentée au fenouil
**

Côtelette d'agneau, canon en habit vert,
flan d'ail et jus corsé
**

Dessert des pâtissiers

L
R

LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

Menu

Le Vieux Carré

S13

Mardi – Mercredi – Jeudi
MIDI
24-25-26/03
TPro

ALIENOR D'AQUITAINE

Nage de coquillages de nos côtes,
jus à la marinière, couteaux et laitue de mer
Ou

Vol au vent de ris de veau aux morilles
**

Matelote d'esturgeon

Ou

Rôti de magret de canard farci au foie gras,
pommes sarladaises
**

Dessert des pâtissiers

Vendredi
SOIR
27/03
2 BTS MHR

Prépairement demandé : 75€ boissons incl.

MEDITERRANEE

Amuse-bouche :
Carpaccio de poulpe
en vinaigrette d'agrumes

Filet de rouget en vinaigrette chaude,
supions et sorbet piquant à la tomate
**

Tronçon de lotte en bourride,
tartine condimentée au fenouil
**

Côtelette d'agneau, canon en habit vert,
flan d'ail et jus corsé
**

Dessert des pâtissiers

L
R

LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

Menu

Le Vieux Carré

S14

Mardi - Mercredi - Jeudi

MIDI

31/03 et 01-02/04

TPro

AU FIL DE LA LOIRE

Cannelloni de langoustine, écume de crustacés

Ou

Œuf poché, gazpacho de petits pois,
chapelure de lard et truite marinée

**

Tronçon de turbot poché,
sauce hollandaise, légumes du roi

Ou

Ballotine de volaille aux champignons,
sauce suprême
pommes paillasson, mini légumes glacés

**

Dessert des pâtissiers