

An illustration on a blue background with a fine, repeating geometric pattern. At the bottom, five hands in black suit sleeves are raised. Above them, five black graduation caps with yellow tassels are scattered in the air. Two light blue clouds are positioned at the top. The text is centered over the scene.

# *Restaurant d'application*

LE VIEUX CARRE

---

Du 2 au 19 juin 2026

**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**

## S23

**Vendredi**

**MIDI**

**05/06**

*1ProA*

**MENU ODE VEGETALE**

Le poivron

Samossa de piperade, pickles et ketchup de piquillos

\*\*

La courgette

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

\*\*

La carotte

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

\*\*

Le petit pois

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

•••

La betterave

« Inspiration du chef Julien Bergua, Le Relais des Aryelets à Aulon »

Vacherin betterave-mûre, coulis de mûre  
et sorbet orange-betterave



**LYCÉE HÔTELIER**  
LA ROCHELLE

*Menu*  
*Le Vieux Carré*

**S24**

**Vendredi**

**MIDI**

**12/06**

*1ProA*

**MENU INSPIRATION**

Tartare de bar aux huîtres

\*\*\*

Filet de canette, butternut et petits légumes

Ou

Filet de lieu, sauce vierge et petits légumes

\*\*\*

Tarte au citron meringuée revisitée

## **S25**

**Vendredi**

**MIDI**

**19/06**

*1Pro€*

**MENU INSPIRATION**

Saumon de l'Atlantique fumé, aux baies roses et aneth,  
jeunes pousses, blinis à la crème acidulée

\*\*\*

Filet de canard fumé minute, sauce à la moutarde violette,  
pommes Macaire, oignons confits et sucres snackés

\*\*\*

Tarte au citron meringuée revisitée