



Brasserie Les Alizés

Menu DUO — 14 € (hors boissons) · **Menu TRIO — 17 €** (hors boissons)

Réservations sur le site lycee-hotelier.fr, ou au 05 46 44 90 42.

La brasserie Les Alizés est un espace 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. 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.

Semaine 39

Mardi 22, mercredi 23 et jeudi 24 septembre 2026

MIDI

Entrées

Planche de charcuterie

ou

Melon au Pineau

Plats

Filet de dorade vapeur et
sa sauce vierge

ou

Gigot d'agneau rôti au
thym du maquis,
ratatouille et pommes
rissolées

Desserts

Tarte abricot et romarin,
faisselle de brebis

ou

Pêche Melba

Vendredi 25 septembre 2026

MIDI

Entrée

Tartare de chèvre frais à la
tomate et au basilic

Plat

Cassolette de poissons au
curry, riz Arlequin

Dessert

Crumble aux pommes et
aux figues

Semaine 40

Mardi 29 septembre 2026

MIDI

Entrées

Camembert rôti au four,
salade verte et toasts

Plats

Moules marinières et
frites

ou

Carré de porc Vallée
d'Auge, pommes
fondantes et pommes
fruits

Desserts

Tarte normande

ou

Poire belle Hélène

Mardi 29 septembre 2026

SOIR

Menu « Randonnée africaine »

Entrées

Brick au poisson

ou

Yassa végétarien

Plats

Poulet mafé

ou

Chachouka, œuf parfait,
riz jollof

Desserts

Malvapoeding

ou

Coupe d'automne

Mercredi 30 septembre 2026

MIDI

Entrées

Camembert rôti au four,
salade verte et toasts

Plats

Moules marinières et
frites

ou

Carré de porc Vallée
d'Auge, pommes
fondantes et pommes
fruits

Desserts

Tarte normande

ou

Poire belle Hélène

Mercredi 30 septembre 2026

SOIR

Menu « Escales d'Asie »

Entrées

Carpaccio de mulot à la thaï

ou

Soupe de crevettes à l'asiatique

Plats

Curry rouge de volaille au lait de coco

ou

Saté d'échine de porc

Desserts

Flan coco et son sorbet

Jeudi 1er octobre 2026

MIDI

Entrées

Camembert rôti au four, salade verte et toasts

Plats

Moules marinières et frites

ou

Carré de porc Vallée d'Auge, pommes fondantes et pommes fruits

Desserts

Tarte normande

ou

Poire belle Hélène

Jeudi 1er octobre 2026

SOIR

Entrées

Penne à la siennoise

ou

Cannoli sicilien à la ricotta

Plats

Mulet à la lombarde

ou

Saltimbocca de volaille à la romaine

Desserts

Panna cotta

ou

Tiramisu

ou

Salade Tutti Frutti

Vendredi 2 octobre 2026

MIDI

Entrées

Crème de moules, julienne
de chou vert étuvé

ou

Croustillant de brie rôti et
salade

Plats

Pavé de saumon au
beurre nantais, carottes
glacées

ou

Carré de porc Vallée
d'Auge, pommes
fondantes et pommes
fruits

Desserts

Tarte amandine myrtilles

ou

Tarte normande

Semaine 41

Mardi 6 octobre 2026

MIDI

Entrées

Planche de terrines &
rillettes de volaille, salade
verte

Plats

Saumon braisé et lentilles
vertes

ou

Fricassée de poulet
Orléanais, purée de
pommes de terre

Desserts

Tarte Tatin

ou

Dame Blanche

Mardi 6 octobre 2026

SOIR

Menu « Randonnée africaine »

Entrées

Brick au poisson

ou

Yassa végétarien

Plats

Poulet mafé

ou

Chachouka, œuf parfait,
riz jollof

Desserts

Malvapoeding

ou

Coupe d'automne

Mercredi 7 octobre 2026

MIDI

Entrées

Planche de terrines &
rillettes de volaille, salade
verte

Plats

Saumon braisé et lentilles
vertes

ou

Fricassée de poulet
Orléanais et sa purée de
pommes de terre

Desserts

Tarte Tatin

ou

Dame Blanche

Mercredi 7 octobre 2026

SOIR

Menu « Escales d'Asie »

Entrées

Carpaccio de mulot à la thaï

ou

Soupe de crevettes à l'asiatique

Plats

Curry rouge de volaille au lait de coco

ou

Saté d'échine de porc

Desserts

Flan coco et son sorbet

Jeudi 8 octobre 2026

MIDI

Entrées

Planche de terrines & rillettes de volaille, salade verte

Plats

Saumon braisé et lentilles vertes

ou

Fricassée de poulet Orléanais et sa purée de pommes de terre

Desserts

Tarte Tatin

ou

Dame Blanche

Jeudi 8 octobre 2026

SOIR

Entrées

Penne à la siennoise

ou

Cannoli sicilien à la ricotta

Plats

Mulet à la lombarde

ou

Saltimbocca de volaille à la romaine

Desserts

Panna cotta

ou

Tiramisu

ou

Salade Tutti Frutti

Vendredi 9 octobre 2026

MIDI

Entrées

Velouté de butternut, julienne au lard

ou

Petit pâté feuilleté de pommes de terre, jus de viande à l'ail et au thym

Plats

Pavé de saumon beurre blanc, spaghetti de courgette et tomates confites

ou

Fricassée de poulet fermière, petites charlottes garnies

Desserts

Crème caramel

ou

Tarte Tatin

Semaine 42

Mardi 13, mercredi 14 et jeudi 15 octobre 2026

MIDI

Entrées

Flamiche au Maroilles et endives

ou

Planche de la mer

Plats

La carbonade flamande & frites

Desserts

Le spéculoos façon tiramisu

ou

Café liégeois

Vendredi 16 octobre 2026

MIDI

Entrées

Velouté parmentier et châtaigne au lard

ou

Tarte au Maroilles, salade d'endives et noix

Plats

Dos de lieu noir au beurre d'anchois, fondue de tomates et riz pilaf

ou

La carbonade flamande & frites

Desserts

Choux chantilly sauce chocolat

ou

Tarte au citron

SERVICE ASSURÉ PAR LES ÉLÈVES ET LEURS ENSEIGNANTS