

LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

LE VIEUX CARRÉ

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

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.

SEMAINE

39

VENDREDI 25 SEPTEMBRE 2026 • MIDI

ENTRÉE

Tartare d'huîtres, roseval & Granny Smith, croustillant de rillons, coulis de mâche

PLATS

Filet de maigre vapeur, émulsion marinière et carotte dans tous ses états

ou

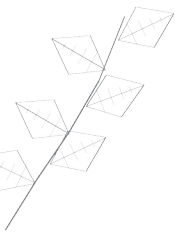
Croustillant de râble de lapin dans l'esprit d'une « Saltimbocca », tagliatelles fraîches & gremolata

DESSERT

Tarte amandine pistache-abricot, crème glacée pistache et coulis d'abricot

23 €

HORS BOISSONS



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE
LE VIEUX CARRÉ

SEMAINE

40

VENDREDI 2 OCTOBRE 2026 • MIDI

ENTRÉE

Mousse de betterave au saumon fumé, mesclun de légumes & coulis d'orange à l'huile de noisette

PLATS

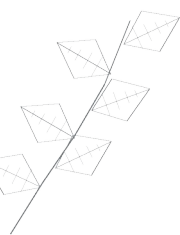
Gambas & St Jacques flambées au whisky, sauce crustacés et fregola sarda aux herbes & citron confit

ou

Dos de caille rôti, cuisses confites, ses abattis en pastilla, panisse et jus de cuisson à la coriandre

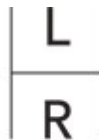
DESSERT

Paris-Brest



23 €

HORS BOISSONS



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE
LE VIEUX CARRÉ

SEMAINE

41

VENDREDI 9 OCTOBRE 2026 • MIDI

ENTRÉE

Velouté de Paimpol, coco-citronnelle, bonbon de volaille au curry

PLATS

Pavé de sandre sauté, boulangère de salsifis au lard, beurre rouge

ou

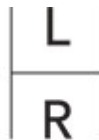
Pluma de porc ibérique sauté, pomme fondante et moelleux d'aubergine au citron confit, jus perlé à la gousse d'ail

DESSERT

Tatin d'ananas, croustillant de sésames et sorbet crème fraîche

23 €

HORS BOISSONS



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE
LE VIEUX CARRÉ

SEMAINE

42

VENDREDI 16 OCTOBRE 2026 • MIDI

ENTRÉES

Palet de tortilla de patata aux herbes, d'un « ajo blanco » et d'une croustille au chorizo

ou

Velouté de légumes aux poissons fumés et crustacés

PLATS

Médailлон de cabillaud vapeur, betteraves, pickles d'oignons rouges, émulsion de lait fumé & œufs de saumon

ou

Paupiette de veau panée, knödels braisés au jus de veau & maultaschen de chou vert

DESSERT

Gâteau de pâte filo au sirop frais d'orange & sorbet au yaourt

23 €

HORS BOISSONS