LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

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 45

Mardi 3 et jeudi 5 novembre 2026

MIDI

Entrée	Plats	Desserts
Tarte aux rillettes du Mans, salade	Pavé de saumon au beurre nantais, carottes Nantaise *ou* Mignon de porc rôti au Reinettes, embeurrée de choux	Bourdaine aux poires *ou* Banana split

Vendredi 6 novembre 2026

MIDI

Entrées	Plats	Desserts
Quiche aux légumes de saison et salade *ou* Velouté de champignons, écume de roquette et lard fumée	Dos de cabillaud en crumble, variation de potimarron et jus de viande au citron confit *ou* Mignon de porc aux poivres Voatsiperifery, polenta garnie et carottes	Crème brulée à la fève de tonka *ou* Crêpes chantilly chocolat

Semaine 46

Mardi 10 et jeudi 12 novembre 2026

MIDI

Entrée	Plats	Desserts
Œuf mayonnaise déstructuré	Poke Bowl végétarien *ou* Tartare de bœuf, frites & salade	Poire pochée et crème de cassis *ou* Choux chantilly et chocolat

Vendredi 13 novembre 2026

MIDI

Entrées	Plats	Desserts
Terrine de foie de volaille, toastine et condiments *ou* Soupe de poissons et sa garniture	Filet de mulet rôti, courge spaghetti et huile vierge *ou* Navarin d'agneau aux champignons et artichaud	Crème caramel / sablé *ou* Pannequet à la mangue et caramel d'orange

Semaine 47

Lundi 16 novembre 2026

MIDI

Menu « Bourgogne »

Entrées	Plats	Desserts
Tarte à la bourguignonne *ou* Œuf parfait façon Meurette	Lapin à la bourguignonne *ou* Pochouse	Poire au vin rouge, sorbet cassis, croquet aux amandes *ou* Nonettes, salade d'orange anisée

Mardi 17, mercredi 18 et jeudi 19 novembre 2026

MIDI

Entrées	Plats	Desserts
Tarte fine à l'andouille de Guéméné *ou* Planche océane	Cabillaud aux moules et chou-fleur rôti *ou* Agneau au cidre et haricots coco	Verrine aux poires caramel beurre salé *ou* Crêpe aux pommes, flambée au Calvados

Semaine 48

Mardi 24, mercredi 25 et jeudi 26 novembre 2026

MIDI

Entrées	Plats	Desserts
Coronation de Charles III *ou* Cullen skink	Fish & chips, mushy peas & sauce tartare *ou* Irish stew, pommes fondantes	Crumble pommes vanille *ou* Trifle ananas

Semaine 49

Mardi 1er, mercredi 2 et jeudi 3 décembre 2026

MIDI

Entrées	Plats	Desserts
Janssons Frestelse, salade *ou* Planche Scandinave	Pavé de cabillaud, compotée de choux et crème à l'aneth *ou* Epaule d'agneau rôtie, pommes de terre Hasselback et pommes aux airelles	Soupe de fruits rouges, glace vanille *ou* Gâteau Tosca aux amandes et chocolat

Semaine 50

Mardi 8, mercredi 9 et jeudi 10 décembre 2026

MIDI

Entrées	Plats	Desserts
Flamenküche, salade *ou* Planche de charcuteries	Choucroute de poisson, pommes vapeur, beurre blanc *ou* Sauté de sanglier, spätzle, compotée de fruits d'automne	Tarte aux mirabelles *ou* Crêpe au choix

Vendredi 11 décembre 2026

MIDI

Entrées	Plats	Desserts
Quiche aux poireaux et salade *ou* Velouté Dubarry	Cabillaud en croûte viennoise, frigola à la tomate et beurre citronné *ou* Tourte d'agneau, jus au Martini rouge et romarin, légumes racines	Gratin de riz au lait et poire pochée *ou* Crêpes façon Suzette

Semaine 51

Mardi 15, mercredi 16 et jeudi 17 décembre 2026

MIDI

Entrée	Plats	Dessert
Bretzel et Obatzda et jambon cru	Cabillaud au paprika, chou rouge *ou* Choucroute garnie	Buche de Noël façon forêt noire et petits pains d'épices

Vendredi 18 décembre 2026

MIDI

MENU DE NOËL — 25 € hors boissons

Amuse-bouche

Verrine de betteraves, saumon fumé et noisettes. Chips de sarrazin, crème de céleri et poutargue

Entrée	Plat	Dessert
Saint-Jacques snackées, émulsion de topinambour, vinaigrette aux agrumes	Filet de canette rôti, jus réduit au cacao, mousseline de carottes au gingembre, poire rôtie au miel de châtaignier	Sphère en chocolat garnie d'une mousse marron-vanille & insert cassis

SERVICE ASSURÉ PAR LES ÉLÈVES ET LEURS ENSEIGNANTS