



# Le Montauriol

Restaurant d'application & Brasserie

Réservations : 05 63 03 96 27

**Menus**  
de janvier 2026  
à mai 2026



# Fonctionnement du Restaurant d'application & de la Brasserie

## Informations

Les repas servis font l'objet de cours programmés tant au niveau de la production que du service. L'ensemble des prestations fournies répond à des objectifs pédagogiques précis, fixés par les programmes d'études des élèves.

Pour un niveau de prestations identiques, les prix que nous vous proposons sont inférieurs à ceux pratiqués par votre restaurateur habituel car :

- Nous ne sommes pas soumis aux mêmes charges que lui,
- Nous tenons compte des contraintes qui vous sont imposées, notamment :
  - obligation de réserver,
  - possibilités d'imperfections compréhensibles chez des jeunes en cours de formation qui, bien évidemment, ne peuvent faire preuve d'une maturité professionnelle affirmée,
  - nécessité de se soumettre à une durée de prestation obligatoirement limitée dans le temps.

### › JOURS

#### D'OUVERTURE :

lundi - mardi - jeudi -  
vendredi

### › HORAIRES D'ACCUEIL :

12 h - 12 h15 pour le déjeuner  
19 h15 - 19 h30 pour le dîner

### › FIN DES PRESTATIONS :

13 h 45 pour le déjeuner  
22 h pour le dîner

Cette durée est limitée aux cours des  
élèves. Elle est impérative.

### › LES FORMULES :

Côté Brasserie : les midis du lundi, mardi et  
jeudi

- 14 € : 2 plats, un verre de vin, un café  
(compris dans le prix)
- 8 € : en sus, pour un plat supplémentaire

Côté Restaurant : les midis du lundi, mardi, jeudi et  
vendredi

- 19 € : le repas sans les boissons

Côté Restaurant : le jeudi soir uniquement

- 30 € : le repas sans les boissons

Repas à thème

- Tarif suivant menu

## Réservations (05 63 03 96 27)

L'accès au restaurant d'application se fait uniquement par réservation, dans la limite des places disponibles et au plus tard la veille du jour demandé. Toute réservation non honorée est facturée au prix du repas pour lequel elle a été faite.

Pour toute réservation supérieure à 7 couverts, il sera demandé un chèque de caution d'un montant équivalent à la moitié des couverts réservés (ex. : 8 couverts : chèque de caution pour 4 couverts). Ce chèque est à envoyer au Lycée Pierre-Marie THÉAS et vous sera rendu le jour de votre venue au restaurant.

Si nous n'avons pas reçu le chèque de caution 48 heures avant la prestation, la réservation sera annulée. Pour toute réservation non honorée, le chèque de caution sera encaissé.

Merci de votre compréhension.

À tout moment, des réservations peuvent être annulées pour des raisons ou des besoins pédagogiques.

Attention, pour la brasserie, table de 4 personnes maximum.



## Païement

Conformément aux textes en vigueur, le paiement des prestations se fait exclusivement au comptant en euros (espèces, CB, chèque). Nous rappelons que ces prestations sont fournies sans bénéfice.

## Semaine du 5 janvier

Le Chef vous propose :

Lundi 5 janvier 2026

*Restaurant fermé*

Mardi 6 janvier 2026

Côté Restaurant 19 €

Filet de truite sauté, julienne de légumes et émulsion aux épices

Blanquette d'agneau, riz pilaf, croustillant de ratatouille

Crème brûlée à la vanille, tuile aux amandes

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Jeudi 8 janvier 2026

Côté Restaurant 19 €

Salade de crottin chaud

Sauté de veau Marengo, pommes à l'anglaise, fagot de haricots verts

Choux Chantilly, sauce chocolat chaud

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats, verre de vin et café compris

Jeudi 8 janvier 2026 (soir)

18 h 30

20 €

*- Soirée after work -*

Jeudi 8 janvier 2026 (soir)

Côté Restaurant

30 €

*Amuse-bouche : crème de pois chiches*

Bavarois de céleri, crème mousseuse à la fourme d'Ambert, langoustines sautées

Bar en croûte de sel, flan de céleri, mini ratatouille, risotto et jus mousseux de champignon

Russe à la pistache et aux framboises, verrine de mousse au chocolat

Vendredi 9 janvier 2026

Côté Restaurant

19 €

Terrine de foie gras, chutney de figue et pain d'épices

Tournedos sauce bordelaise et milhàs à l'oignon confit

Salade de fruits exotiques

## Semaine du 12 janvier

Le Chef vous propose :



Lundi 12 janvier 2026

*Restaurant fermé*

Mardi 13 janvier 2026

Côté Restaurant 19 €  
Filet de rouget sauté, mini ratatouille  
et émulsion au fenouil  
Blanquette de veau, écrasée de  
pomme de terre,  
carottes fanes rôties au cumin.  
Crème brûlée à la pistache,  
tuile de sucre

Côté Brasserie 14 €  
Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

Jeudi 15 janvier 2026

Côté Restaurant 19 €  
Quiche lorraine  
Navarin aux pommes,  
fagot de haricots  
Pêche Melba

Côté Brasserie 14 €  
Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

Jeudi 15 janvier 2026 (soir)

Côté Restaurant 30 €  
Amuse-bouche : soupe de potiron au lard  
Œuf parfait aux effluves de truffes  
Filet de Saint-Pierre, polenta d'abricots, purée de fèves au chorizo et  
haricots verts  
Soufflé léger au Grand Marnier, et mousse au chocolat au siphon.

Vendredi 16 janvier 2026

Côté Restaurant 19 €  
- Menu du marché -



## Semaine du 19 janvier

Le Chef vous propose :

Lundi 19 janvier 2026

*Restaurant fermé*

Mardi 20 janvier 2026

Côté Restaurant 19 €

Crème de lentilles, œuf mollet et  
chips de lard

Fricassée de lotte, risotto à  
la salicorne, compotée de poireaux

Paris-Brest

Côté Brasserie

14 €

Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

Jeudi 22 janvier 2026

Côté Restaurant 19 €

Taboulé libanais

Filet de merlan à l'anglaise,  
fondue de poivrons,  
pomme de terre à l'anglaise

Crème catalane

Côté Brasserie

14 €

Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

Jeudi 22 janvier 2026 (soir)

Côté Restaurant

50 €

- Soirée New York -

Amuse-bouche : onion rings

Œuf poché, crème de maïs et poitrine fumée grillée et croustillante

Buffalo wings, écrasée de pomme de terre, et mini légume farci

Brownie aux chocolats, glace vanille et crème anglaise.

Vendredi 23 janvier 2026

*Restaurant fermé*

## Semaine du 26 janvier

Le Chef vous propose :

Lundi 26 janvier 2026

*Restaurant fermé*

Mardi 27 janvier 2026

Côté Restaurant 19 €  
Crème de potiron, œuf mollet et  
chips de lard  
Magret sauce poivre,  
pommes dauphine, mini ratatouille  
Paris- Brest

Côté Brasserie 14 €  
Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

Jeudi 29 janvier 2026

Côté Restaurant 19 €  
Assiette de saumon fumé et blinis  
Viennoise de truite, fondue de  
poireaux, pommes de terre à  
l'anglaise  
Assortiment de choux faits maison

Côté Brasserie 14 €  
Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

Jeudi 29 janvier 2026 (soir)

18 h 30 20 €  
*- Soirée after work -*

Jeudi 29 janvier 2026 (soir)

Côté Restaurant 30 €  
*Amuse-bouche : crème de haricots blancs*  
Noix de Saint-Jacques sautées, crème de potiron et châtaigne  
Fricassée de volaille au colombo, polenta verte et poivron, riz safrané  
Parfait glacé à la poire et crumble

Vendredi 30 janvier 2026

Côté Restaurant 19 €  
Verrine d'avocat aux crevettes  
Côtes de veau, sauce béarnaise ou sauce aux champignons,  
pommes sarladaises, chou romanesco  
Tarte citron meringuée



## Semaine du 2 février

Le Chef vous propose :

Lundi 2 février 2026

*Restaurant fermé*

Mardi 3 février 2026

Côté Restaurant 19 €

Filet de daurade sauté,  
mini ratatouille et émulsion  
au fenouil

Fricassée de suprême de volaille aux  
cèpes, pommes saladaises

Panna cotta au lait d'amande, tuile

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

Jeudi 5 février 2026

Côté Restaurant 19 €

Huîtres au champagne

Escalope de volaille à la crème et  
aux champignons de Paris, purée de  
patate douce, pommes Pont-Neuf

Tiramisu à la compotée d'orange et  
praliné

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

Jeudi 5 février 2026 (soir)

Côté Restaurant 30 €

*Amuse-bouche : gelée de betteraves mousse de chou-fleur*

Cassolette de moules à la fondue d'endive, marinière aux épices

Filet de lapin sauté, jus de grecque, polenta aux herbes et julienne de légumes

Croustillant chocolat et amande, verrine de crème anglaise

Vendredi 6 février 2026

Côté Restaurant 19 €

*Amuse-bouche : crème de courgette à la mousse de fourme d'Ambert*

Caroline au jambon et champignon, assortiments de charcuterie

Plat du jour du marché

Plateau de fromages

Galette des Rois

## Semaine du 9 février

Le Chef vous propose :

Lundi 9 février 2026

*Restaurant fermé*

Mardi 10 février 2026

Côté Restaurant 19 €  
Filet de daurade sauté, mini  
ratatouille et beurre blanc aux épices  
Poulet rôti jus au thym, pommes  
Boulangère  
Panna cotta au chocolat

Côté Brasserie 14 €  
Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

Jeudi 12 février 2026

Côté Restaurant 19 €  
Ceviche de cabillaud au citron vert  
et mangue  
Côte de veau à la Normande, purée  
de pommes de terre et céleris  
pommes frites  
Pêche Melba

Côté Brasserie 14 €  
Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

Jeudi 12 février 2026 (soir)

Côté Restaurant 40 €  
*- Soirée Saint\_Valentin -*  
*Amuse-bouche : raviole de foie gras*  
Tulipe d'œuf poché, purée d'artichaut, sauce hollandaise  
Filet de daurade grillé en croûte de citron, légumes et vinaigrette tiède.  
Comme une tarte aux fruits rouges

Vendredi 13 février 2026

Côté Restaurant 19 €  
*Amuse-bouche : gelée de betterave, mousse de chou fleur*  
Pavé de daurade sauté, marinière d'épices, julienne de légumes sautés  
Magret de canard au poivre vert  
Plateau de fromages  
Tartelette au chocolat, sorbet orange

## Semaine du 9 mars

Le Chef vous propose :



### Lundi 9 mars 2026

*Restaurant fermé*

### Mardi 10 mars 2026

Côté Restaurant 19 €

Goujonnettes de poulet aux  
cacahuètes sauce tartare

Fricassée de lotte, risotto de  
potimarron

Œufs à la neige, crème anglaise

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

### Jeudi 12 mars 2026

Côté Restaurant 19 €

Carottes fanes rôties à l'orange

Côte de bœuf grillée, pommes  
Amandine, fond d'artichaut au  
chorizo et légumes glacés

Petits sablés bretons, crème glacée,  
pommes sautées et caramel au  
beurre

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

### Jeudi 12 mars 2026 (soir)

Côté Restaurant 30 €

*Amuse-bouche : raviole de foie gras, brunoise de légumes*

Papillote de lotte, julienne de légumes et tuile croquante

Jambonnette de poulet farcie cuite sous vide, pomme fondante, purée de coco  
au vinaigre balsamique.

Façon Saint-Honoré aux framboises

### Vendredi 13 mars 2026

Côté Restaurant 19 €

*Amuse-bouche : crème de crustacé au lait de coco croustillant de crevette*

Œuf mollet croquant bourguignonne

Sole meunière au cumin et citron, artichaut au chorizo,  
pomme rissolée, jus de veau

Riz au lait crémeux, caramel de banane

## Semaine du 16 mars

Le Chef vous propose :

Lundi 16 mars 2026

Restaurant fermé

Mardi 17 mars 2026

Côté Restaurant 19 €  
Salade du Gers  
Magret de canard rôti aux aïnelles et  
fruits de la passion  
Profiteroles au chocolat

Côté Brasserie 14 €  
Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

Jeudi 19 mars 2026

Côté Restaurant 19 €  
Tomates monégasques  
Fricassée de volaille à l'ancienne,  
riz pilaf, légumes farcis  
Salade de fraises à la violette

Côté Brasserie 14 €  
Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

Jeudi 19 mars 2026 (soir)

Côté Restaurant 40 €  
*- Soirée Fleurs -*  
Amuse-bouche : asperge et saumon fumé hollandaise mousseuse, mini pensé  
Langoustines cuites au bouillon, écume de crustacés et  
œuf mollet, fleur d'orchidée  
Filet de daurade, fleurs de courgette farcies, petits légumes glacés,  
purée de haricots blancs, fleur de sureau  
Sablé amande, ganache ivoire citron et variation mangue épicée,  
fleur de bourrache

Vendredi 20 mars 2026

Côté Restaurant 19 €  
Amuse-bouche : tartare de saumon  
Tournedos de truite de mer genevoise, julienne de légumes  
Curry de poulet, riz pilaf  
Fraisier à la pistache

## Semaine du 23 mars

Le Chef vous propose :

Lundi 23 mars 2026

Restaurant fermé

Mardi 24 mars 2026

Côté Restaurant 19 €

Salade niçoise  
Hamburger de volaille sauce tartare,  
pommes Pont-Neuf et mesclun  
Profiteroles au chocolat

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

Jeudi 26 mars 2026

Côté Restaurant 19 €

Avocat cocktail de crevettes  
Curry de volaille, riz madras,  
légumes farcis  
Crème catalane

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

Jeudi 26 mars 2026 (soir)

18 h 30

20 €

- Soirée after work -

Jeudi 26 mars 2026 (soir)

Côté Restaurant 30 €

Amuse-bouche : gaspacho de tomate et bavaois d'avocat  
Calamar farci aux fruits secs, aubergine grillée et asperges  
Potée de lotte à la moutarde de Meaux, julienne de légumes  
Biscuit Joconde, mousse de fraises et coulis de fraises

Vendredi 27 mars 2026

Côté Restaurant 19 €

Amuse-bouche : royale de potimarron, mousse de champignon  
Tartelette à l'échalote, mousse de Chavignol au sancerre,  
échalote confite au jus de poulet  
Carré d'agneau rôti, jus de navarin, légumes glacés  
Mille-feuille crème légère

## Semaine du 30 mars

Le Chef vous propose :



Lundi 30 mars 2026

Restaurant fermé

Mardi 31 mars 2026

Côté Restaurant 19 €

Œuf poché, croustillant de brick,  
julienne de légumes

Faux-filet grillé sauce béarnaise,  
pommes Pont-Neuf et mesclun

Mille-feuille à la pistache

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

Jeudi 2 avril 2026

Côté Restaurant 19 €

Assiette de charcuterie

Filet de sole Bonne Femme,  
pommes à l'anglaise, asperges vertes

Île flottante

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

Jeudi 2 avril 2026 (soir)

Côté Restaurant 30 €

*Amuse-bouche : bavares de langoustines*

Tartelette aux asperges aux noix et chèvre, mesclun et dentelle de parmesan

Filet de Saint-Pierre légèrement doré, semoule et légumes d'un couscous,  
bouillon parfumé au ras el-hanout

Savarin coco, fraisier

Vendredi 3 avril 2026

Côté Restaurant 19 €

*Amuse-bouche : goujonnettes de merlan panées au sirop d'érable, chutney de  
pommes aux noix*

Blinis au saumon fumé, beurre blanc et œuf mollet

Bar en croûte de champignons, endive dorée hollandaise provençale

Tartelette à la banane, sabayon praliné

## Semaine du 6 avril

Le Chef vous propose :

Lundi 6 avril 2026

Restaurant fermé

Mardi 7 avril 2026

Côté Restaurant 19 €  
Œuf poché, croustillant de brick,  
julienne de légumes  
Sauté de veau Marengo et écrasé, de  
pommes de terre  
Mille-feuille aux fraises

Côté Brasserie 14 €  
Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

Jeudi 9 avril 2026

Côté Restaurant 19 €  
Assiette « tout canard »  
Filet de sole dieppoise, pommes à  
l'anglaise, asperges blanches  
Tartelette aux noix et beurre salé

Côté Brasserie 14 €  
Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

Jeudi 9 avril 2026 (soir)

Côté Restaurant 45 €  
- Soirée gastronomique -  
Amuse-bouche : crème d'asperge, œuf de caille mollet  
Langoustines rôties, mousseux de choux-fleurs, agrumes et huile de combava  
Minestrone de truite du lac en émulsion  
Choco mangue

Vendredi 10 avril 2026

Côté Restaurant 19 €  
Amuse-bouche : asperges et saumon fumé, hollandaise mousseuse  
Tarte fine de légumes marinés et poivron  
Pavé de bœuf, sauce aux champignons, pommes noisette et  
demies tomates provençales  
Saint-Honoré

## Semaine du 13 avril

Le Chef vous propose :

Lundi 13 avril 2026

*Restaurant fermé*

Mardi 14 avril 2026

Côté Restaurant

*Menu d'examen*

19 €

Jeudi 16 avril 2026

Côté Restaurant

*Menu d'examen*

19 €

Vendredi 17 avril 2026

Côté Restaurant

*Menu d'examen*

19 €



## Semaine du 4 mai

Le Chef vous propose :



Lundi 4 mai 2026

*Restaurant fermé*

Mardi 5 mai 2026

Côté Restaurant 19 €

Ravioles de langoustines et  
bisque de crustacés

Navarin d'agneau exotique

Clafoutis aux griottes et pistaches

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

Jeudi 7 mai 2026

Côté Restaurant 19 €

Tarte provençale

Carré de veau rôti,  
pommes parisiennes, mijoté de  
Paimpol, endive braisée

Salade de fruits estivale

Côté Brasserie 14 €

Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

Jeudi 7 mai 2026 (soir)

Côté Restaurant 30 €

Amuse-bouche :gaspacho de tomate et bavarois d'avocat

Calamar farci aux fruits secs, aubergine grillée

Potée de lotte à la moutarde de Meaux, julienne de légumes

Mousse fraises, biscuit pain de Gênes, tuile bullée

Vendredi 8 mai 2026

*Restaurant fermé*

## Semaine du 11 mai

Le Chef vous propose :

Lundi 11 mai 2026

*Restaurant fermé*

Mardi 12 mai 2026

Côté Restaurant 19 €

Œuf poché aux asperges,  
émulsion au parmesan

Poulet en crapaudine à l'américaine,  
pommes Röst, tomate rôtie

Mille-feuille de riz au lait et fraises

Côté Brasserie

14 €

Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

jeudi 14 mai 2026

*Restaurant fermé*

jeudi 14 mai 2026 (soir)

*Restaurant fermé*

Vendredi 15 mai 2026

*Restaurant fermé*

## Semaine du 18 mai

Le Chef vous propose :



Lundi 18 mai 2026

*Restaurant fermé*

Mardi 19 mai 2026

Côté Restaurant 19 €  
Œuf poché aux asperges,  
émulsion au parmesan  
Noix de Saint-Jacques sautées,  
risotto aux fèves  
Mille-feuille de riz au lait et fraises

Côté Brasserie 14 €  
Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

Jeudi 21 mai 2026

Côté Restaurant 19 €  
Asperge sauce mousseline  
Jambonnette de poulet aux morilles,  
gratin Bayaldi, petits légumes glacés  
Tartelette aux fraises

Côté Brasserie 14 €  
Formule à deux plats,  
verre de vin et café compris

Jeudi 21 mai 2026 (soir)

Côté Restaurant 30 €  
Amuse-bouche : œuf de caille mollet, lit de julienne écume au lait de coco  
Langoustines rôties, mousseux de choux-fleurs, agrumes et huile de combava  
Minestrone de truite du lac en émulsion  
Choco mangue

Vendredi 22 mai 2026

Côté Restaurant 19 €  
*Menu d'examen*

# Merci!



  
**Pierre-Marie Théas**  
Enseignement Général, Technologique & Professionnel  
Montauban  
1, rue Marie-Rose GINESTE  
82000 Montauban  
Tél. : 05 63 03 96 27