



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 :

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

➤ FIN DES PRESTATIONS :

13h45 pour le déjeuner
22h 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.

Paiement

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 salardaises
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'oeuf 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 airelles 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 épicee, 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 : gazpacho de tomate et bavarois 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 : bavarois 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

19 €

Menu d'examen

Jeudi 16 avril 2026

Côté Restaurant

19 €

Menu d'examen

Vendredi 17 avril 2026

Côté Restaurant

19 €

Menu d'examen



Semaine du 4 mai

Le Chef vous propose :

Lundi 4 mai 2026

Restaurant fermé

Mardi 5 mai 2026

Côté Restaurant 19 €
Raviolis 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 Génés, 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 Rösti, 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!



1, rue Marie-Rose GINESTE
82000 Montauban
Tél. : 05 63 03 96 27

Exécution Réalisation DIAGRAMME



Tél. : 05 61 24 68 69
www.diagramme31.com

