



Le Montauriol

RESTAURANT D'APPLICATION & BRASSERIE

RÉSERVATIONS
05 63 03 96 27

MENUS
DE SEPTEMBRE 2026
À MAI 2027



FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT D'APPLICATION & DE LA BRASSERIE

Les repas servis font l'objet de cours programmés tant au niveau de la production que du service.



JOURS D'OUVERTURE

lundi - mardi -
jeudi - vendredi

HORAIRES D'ACCUEIL

- déjeuner :
12h - 12h15
- dîner : 19h15 - 19h30

FIN DES PRESTATIONS

- déjeuner : 13h45
- dîner : 22h

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

INFORMATIONS

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.

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





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.

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.

SEMAINE DU 7 AU 11 SEPTEMBRE 2026

Le Chef vous propose :

Lundi 7 Restaurant fermé

Mardi 8 Restaurant fermé

Jeudi 10 Restaurant fermé

Vendredi 11

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €

Mise en bouche : Crevette curry coco

Filet de rouget, écume de fenouil et julienne de légume

Fricassée de volaille, flan de légumes, riz pilaf

Tartelette framboises pistaches

SEMAINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

Le Chef vous propose :

Lundi 14

Restaurant fermé

Mardi 15

Restaurant fermé

Jeudi 17

Restaurant fermé

Vendredi 18

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €

Mise en bouche: crème de moules au safran

Filet de dorade sauté, mini ratatouille

Côte de veau à la crème, tartelette de mini ratatouille

Fondant au chocolat, crème anglaise

SEMAINE DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

Le Chef vous propose :

Lundi 21

Restaurant fermé

Mardi 22

Restaurant fermé

Jeudi 24

Restaurant fermé

Vendredi 25

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €

Mise en bouche : crème de poivron rouge,
œuf mollet croquant légumes Wok

Filet de merlan pané à l'anglaise,concassée de tomates,
tagliatelle à la julienne de petits légumes

Tartelette au chocolat, crème anglaise

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2026

Le Chef vous propose :

Lundi 28

Restaurant fermé

Mardi 29

Restaurant fermé

Jeudi 1^{er}

Restaurant fermé

Vendredi 2

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €

Mise en bouche: tartelette aux oignons

Langoustines sautées, bisque de langoustine et œuf mollet

Ballottine de poulet sautée, polenta verte et courgettes farcies

Moelleux poire chocolat caramel

SEMAINE DU 5 AU 9 OCTOBRE 2026

Le Chef vous propose :

Lundi 5

Restaurant fermé

Mardi 6

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €
Quiche lorraine
Blanquette de veau à
l'ancienne, riz pilaf
Tiramisu

Jeudi 8

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €
Crème Dubarry
Côte de veau sautée aux
champignons de Paris,
pomme mousseline Julienne
de légume étuvée
Choux Chantilly

Jeudi 8 (soir)

Restaurant fermé

Vendredi 9

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €
Mise en bouche: raviole de langoustine
Minestrone de truite
Entrecôte double, pomme Pont-Neuf
Dômes mousses poire et chocolat, sablé breton

SEMAINE DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

Le Chef vous propose :

Lundi 12

Restaurant fermé

Mardi 13

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €

Feuilleté d'œufs
brouillés portugaise
Poulet rôti, légumes
farcis pommes darphin
Crème caramel, tuile aux
amandes

Jeudi 15

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €

Potage Darblay
Suprême de volaille sauté
aux morilles, purée de
patates douces, julienne
étuvée
Tarte au chocolat, crème
anglaise

Jeudi 15 (soir)

CÔTÉ RESTAURANT - 30 €

Soirée Erasmus

Mise en bouche : bisque de crabe

Ballottine de Saint-Pierre, mini ratatouille
et écume blanche

Carré d'agneau cuit à basse température,
pomme cocotte et purée de fèves

Paris-Brest en forme de choux pralinés yuzu

Vendredi 16

Restaurant fermé

SEMAINE DU 2 AU 6 NOVEMBRE 2026

Le Chef vous propose :

Lundi 2	Restaurant fermé	
Mardi 3	CÔTÉ BRASSERIE : 14 € Formule à deux plats, verre de vin et café compris	CÔTÉ RESTAURANT - 19 € Assortiment de charcuterie Escalope de volaille panée à l'anglaise, spaghettis sauce tomate Choux chantilly
Jeudi 5 (midi)	CÔTÉ BRASSERIE : 14 € Formule à deux plats, verre de vin et café compris	CÔTÉ RESTAURANT - 19 € Potage Parisien Poulet rôti, pommes Pont- Neuf, fagot de haricot Pêche melba
Jeudi 5 (soir)	CÔTÉ RESTAURANT - 30 € Mise en bouche: pressé de tomates macédoine, rillettes de saumon Tarte fine à la fondue de poireaux et Saint-Jacques, crème d'olive noire Magret de Canard, poire au vin, darphin de pomme de terre, mini pâtisson farci Tartelette au chocolat, sorbet à l'orange	
Vendredi 6	CÔTÉ RESTAURANT - 19 € Mise en bouche: compotée de fenouil aux agrumes, brochette de pétoncles et mousse de lait de coco Roulade de limande cuite à court mouillement, riz pilaf et pomme Granny Navarin d'agneau aux pommes Biscuit Joconde, mousse coco, tuile amandée	

SEMAINE DU 9 AU 13 NOVEMBRE 2026

Le Chef vous propose :

Lundi 9

Restaurant fermé

Mardi 10

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €
Potage Parmentier
Filet de merlan pané à
l'anglaise,
tagliatelles sauce tomate
Poire belle Hélène

Jeudi 12 (midi)

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €
Assortiment de
charcuterie
Rôti de porc, Pommes
Pont-Neuf, fagot
d'asperges
Tiramisu

Jeudi 12 (soir)

CÔTÉ RESTAURANT - 30 €
Mise en bouche: millefeuille de légumes, bacon
et crème de cèleri au basilic
Colin meunière au caviar d'aubergine à l'indienne
Carré d'agneau en croûte moderne,
tian provençal, pomme Parisienne
Gratin de figues à la noix de coco

Vendredi 13

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €
Mise en bouche: crème de choux-fleurs au lait de coco
et curry
Œuf poché, julienne de légumes, écume de crustacés
Côte de veau à la crème, pommes croquettes, carotte
fane glacée
Pain de Gènes, mousse à la poire

SEMAINE DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

Le Chef vous propose :

Lundi 16

Restaurant fermé

Mardi 17

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €
Velouté Dubarry
Côte de Veau à la crème,
pommes rissolées
Salade de fruits

Jeudi 19 (midi)

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €
Saumon fumé blinis
Blanquette de volaille,
riz pilaf
Tarte aux pommes

Jeudi 19 (soir)

CÔTÉ RESTAURANT - 30 €
Soirée vins nouveaux
Mise en bouche: escalope de foie gras chaud
et chutney de fruits d'automne
Civet de sole, riz pilaf aux poivrons rouges
et chorizo
Carré de veau au Beaujolais, pommes amandines,
croustillant de blettes
Tiramisu aux fruits rouges et chocolat blanc

Vendredi 20

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €
Mise en bouche: aileron de poulet au sirop d'érable
Filet de truite sauté émulsion au curcuma,
julienne de légumes à la sauce soja
Burger maison au cabillaud sauce cocktail,
pommes Pont-Neuf
Tiramisu

SEMAINE DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

Le Chef vous propose :

Lundi 23

Restaurant fermé

Mardi 24

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €

Potage julienne Darblay
Fricassée de volaille à
l'ancienne, riz pilaf,
carotte fane glacée
Choux Chantilly

Jeudi 26 (midi)

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €

Œuf mollet mariné
croquant, julienne de
légumes
Blanquette d'agneau à
l'ancienne, riz pilaf
Tarte au citron

Jeudi 26 (soir)

CÔTÉ RESTAURANT - 30 €

Mise en bouche: tempura de légumes et langoustines,
huîtres chaudes aux fèves chorizo et safran

Râble de lapin farci au foie gras,
pommes Maxim's, lentilles

Entremets cappuccino

Vendredi 27

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €

Mise en bouche: beignet léger de crevettes

Fondue de poireaux aux fruits de mer, émulsion aux épices

Sauté de veau Marengo

Cake citron, bavaois vanille framboise et crumble amande

SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 4 DÉCEMBRE 2026

Le Chef vous propose :

Lundi 30	Restaurant fermé	
Mardi 1 ^{er}	CÔTÉ BRASSERIE : 14 € Formule à deux plats, verre de vin et café compris	CÔTÉ RESTAURANT - 19 € Quiche lorraine Poulet rôti, gratin de pommes de terre, tomate provençale Pêche Melba
Jeudi 3 (midi)	CÔTÉ BRASSERIE : 14 € Formule à deux plats, verre de vin et café compris	CÔTÉ RESTAURANT - 19 € Œuf mollet mariné croquant, julienne de légumes Magret de canard, sauce brune, pommes noisette Fondant au chocolat, crème anglaise
Jeudi 3 (soir)	CÔTÉ RESTAURANT - 50 € (BOISSONS COMPRISES) <i>Soirée accords mets et vins</i> Mise en bouche: bavaoia de avocat, granité de tomate aux poivrons Chartreuse de Saint-Jacques aux endives, jus de daube au vin rouges Caille farcie aux girolles, pommes darphin, fondant de Butternut Croquandine d'agrumes, mousseline au citron	
Vendredi 4	CÔTÉ RESTAURANT - 19 € Mise en bouche: cake jambon fromage Papillote de saumon aux framboises Blanquette de poisson aux fruits de mer, riz pilaf, fagot d'haricots verts Mille-feuille à la pistache	

SEMAINE DU 7 AU 11 DÉCEMBRE 2026

Le Chef vous propose :

Lundi 7

Restaurant fermé

Mardi 8

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €

Avocat crevettes
Blanquette de veau à
l'ancienne, riz pilaf
Tarte aux pommes
alsacienne

Jeudi 10 (midi)

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €

Tarte à l'oignon
Magret de canard, sauce
au miel, pommes noisette
Melleux poire chocolat,
crème anglaise

Jeudi 10 (soir)

CÔTÉ RESTAURANT - 30 €

Mise en bouche: royale de Saint-Jacques,
infusion de trompettes de la mort
Pavé de Cabillaud au curry, choux vert étuvé
et beurre de ciboulette
Filet d'agneau grillé sauce pimentée,
pommes confites sautées
Entremets aux deux chocolats

Vendredi 11

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €

Mise en bouche: aileron de poulet sauté mariné
Saint-Jacques sautées et crème de potiron
Filet de sole Dieppoise, pommes à l'anglaise,
courgettes glacées
Dacquoise pistache et mousse fromage blanc, tuile dentelle

SEMAINE DU 14 AU 18 DÉCEMBRE 2026

Le Chef vous propose :

Lundi 14

Restaurant fermé

Mardi 15

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €
Foie gras airelle et oignon
confit
Pavé de biche aux girolles,
pommes darphin, flan de
romanesco
Bûche façon forêt noire

Jeudi 17 (midi)

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €
Tarte aux légumes
Blanc de dinde sauté sauce aux
champignons, purée de de panais
Crêpes farcies aux fruits
d'automne

Jeudi 17 (soir)

CÔTÉ RESTAURANT - 50 €
Soirée de Noël
Mise en bouche: croustade d'œuf brouillé à la truffe
Terrine de foie gras, brioche tête maison farcie à la
confiture d'oignons
Tournedos aux morilles, beignet de pommes de terre, minis
légumes glacés
Bûche de Noël façon citron meringuée

Vendredi 18

Restaurant fermé

SEMAINE DU 4 AU 8 JANVIER 2027

Le Chef vous propose :

Lundi 4

Restaurant fermé

Mardi 5

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €
Potage Saint Germain aux
croûtons
Pavé de bœuf aux
morilles, beignets de
pommes de terre,
flan de brocoli
Tarte aux poires
Bourdaloue

Jeudi 7 (midi)

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €
Filet de truite sauté
julienne de légumes,
émulsion aux épices
Poulet grillé à
l'américaine, sauce
diable
Crème brûlée à la
vanille, tuile aux
amandes

Jeudi 7 (soir)

Restaurant fermé

Vendredi 8

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €
Mise en bouche: Salade de crottins chaud
Filet mignon de veau aux pleurotes, purée de potimarron
et chataignes
Tarte au citron

SEMAINE DU 11 AU 15 JANVIER 2027

Le Chef vous propose :

Lundi 11

Restaurant fermé

Mardi 12

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €
Potage julienne Darblay
Fricassée de volaille à
l'ancienne, riz pilaf,
carotte fane glacée
Tiramisu

Jeudi 14 (midi)

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €
Filet de rouget sauté,
mini ratatouille
et émulsion au fenouil
Darne de saumon grillée
sauce Hollandaise,
tartelette de julienne
Crème brûlée à la
pistache, gavotte pavot

Jeudi 14 (soir)

Restaurant fermé

Vendredi 15

MENU DU MARCHÉ - 19 €

SEMAINE DU 18 AU 22 JANVIER 2027

Le Chef vous propose :

Lundi 18

Restaurant fermé

Mardi 19

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €
Oeuf farci chimay
Filet de merlan pané
à l'anglaise, tian de
légumes
Tarte en bande aux
fruits

Jeudi 21 (midi)

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €
Crème de lentilles, œuf
mollet et chips de lard
Sauté de veau marengo
Paris Brest

Jeudi 21 (soir)

CÔTÉ RESTAURANT - 50 € (BOISSONS COMPRISES)
Repas dans le noir
Menu surprise

Vendredi 22

Restaurant Fermé

SEMAINE DU 25 AU 29 JANVIER 2027

Le Chef vous propose :

Lundi 25

Restaurant fermé

Mardi 26

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €

Potage Saint Germain
aux croûtons

Darne de saumon grillée
beurre blanc, samoussa
de julienne étuvée

Tarte aux poires
Bourdaloue

Jeudi 28 (midi)

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €

Crème de potiron, œuf
mollet et chips de lard

Poulet grillé à
l'américaine sauce
diable

Paris Brest

Jeudi 28 (soir)

CÔTÉ RESTAURANT - 30 €

Mise en bouche: kefta de porc aux crevettes,
crème de Jaipur

Langoustines en Amoureuses

Sole meunière au cumin et citron, artichaut au chorizo,
pommes rissolées jus de veau

Crème brûlée et mignardises

Vendredi 29

MENU EXAMEN

SEMAINE DU 1^{ER} AU 5 FÉVRIER 2027

Le Chef vous propose :

Lundi 1^{er}

Restaurant fermé

Mardi 2

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €

Crêpe farcie façon ficelle
Picarde

Darne de truite de mer grillée
beurre rouge, samoussa de
julienne étuvée

Savarin Chantilly

Jeudi 4 (midi)

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €

Filet de dorade sauté, mini
ratatouille et émulsion au
fenouil

Burger Maison au boeuf
et cheddar Frites

Tarte fine pomme vanille

Jeudi 4 (soir)

CÔTÉ RESTAURANT - 50 € (BOISSONS INCLUSES)

Soirée accord mets et cocktails

Mise en bouche: Macaron au foie gras, oignons et raisins
secs confits aux épices

Saint-Pierre laqué aux agrumes, épinards et endives à
l'orange

Filet de veau au poivre, polenta au cœur coulant
champignons farcis

Tarte amandine aux poires

Vendredi 5

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €

Mise en bouche: raviole de foie gras, brunoise de légumes

Filet de dorade sauté, julienne de légumes et tuile
croquante

Jambonnette de volaille farcie, frites de patate douce
Tomate provençale

Façon Saint Honoré aux framboises

SEMAINE DU 22 AU 26 FÉVRIER 2027

Le Chef vous propose :

Lundi 22

Restaurant fermé

Mardi 23

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €
Œuf farci chimay
Filet de merlan pané
à l'anglaise, tian de
légumes
Tarte en bande aux
fruits

Jeudi 25 (midi)

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €
Filet de Saint-Pierre
sauté, mini ratatouille
et beurre blanc aux
épices
Darne de saumon grillée
sauce Hollandaise,
tartelette de julienne
Tarte fine poire vanille

Jeudi 25 (soir)

CÔTÉ RESTAURANT - 40 €
Soirée pièce montée de fromages
Mise en bouche: nems au poulet & crevette
Saumon cru mariné aux épices Chapati
Navarin d'agneau au tandoori, légumes glacés
Plateau de fromages
Saint Honoré

Vendredi 26

MENU EXAMEN

SEMAINE DU 1^{ER} AU 5 MARS 2027

Le Chef vous propose :

Lundi 1^{er}

Restaurant fermé

Mardi 2

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €

Œufs brouillés à la
portugaise

Navarin d'agneau
printanier

Tarte au citron
meringuée

Jeudi 4 (midi)

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €

Goujonnettes de merlan
sauce tartare

Côte de porc charcutière,
pommes croquettes, tian
de légumes

Profiteroles au chocolat

Jeudi 4 (soir)

CÔTÉ RESTAURANT - 30 €

Mise en bouche: crème brûlée au foie gras
et à la truffe, bonbon de céleri étuvé

Œuf Parfait à la truffe et lentilles vertes

Côte de veau au sautoir, flan de carottes, gratin de
pommes de terre, pleurotes à l'assiette

Gâteau au chocolat comme à la maison glace pralinée

Mignardises et banane flambée

Vendredi 5

MENU EXAMEN

SEMAINE DU 8 AU 12 MARS 2027

Le Chef vous propose :

Lundi 8	Restaurant fermé	
Mardi 9	CÔTÉ BRASSERIE : 14 € Formule à deux plats, verre de vin et café compris	CÔTÉ RESTAURANT - 19 € Crêpe farcie façon ficelle picarde Sauté de veau Marengo pommes à l'anglaise Savarin Chantilly
Jeudi 11 (midi)	CÔTÉ BRASSERIE : 14 € Formule à deux plats, verre de vin et café compris	CÔTÉ RESTAURANT - 19 € Salade Niçoise Burger Maison au poulet pané, aubergines grillées, frites Profiteroles au chocolat
Jeudi 11 (soir)	CÔTÉ RESTAURANT - 40 € <i>Soirée Murder Mystery</i> Mise en bouche: L'Émulsion du suspect (crème de pois cassé, mousse de parmesan et chorizo) L'œuf d'or du crime (œuf mollet aux fruits de mer, purée d'artichauts) Le bourguignon de l'arme du Crime (bœuf bourguignon, artichauts au chorizo, frites de polenta) L'énigme aux mille couches (Millefeuille crème légère) ou le Cluedo flambé (cerises jubilé)	
Vendredi 12	CÔTÉ RESTAURANT - 19 € Mise en bouche : profiteroles d'escargots en persillade douce, œuf parfait, purée d'épinards et Comté Colombo de porc, purée vanillée, julienne de légumes Savarin coco, cocktail pinacolada, glace coco	

SEMAINE DU 15 AU 19 MARS 2027

Le Chef vous propose :

Lundi 15

Restaurant fermé

Mardi 16

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €

Œufs brouillés à la
Portugaise

Carré de veau poêlé Choisy
Tarte au citron meringuée

Jeudi 18 (midi)

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €

Œuf poché croustillant de
brick, julienne de légumes
Poulet sauté chasseur, tomate
provençale, pommes rissolées
Millefeuille à la pistache

Jeudi 18 (soir)

CÔTÉ RESTAURANT - 30 €

Mise en bouche : samoussa de lieu au curry, choux vert
et jambon sec

Saint-Jacques au lard et à la crème de potiron

Loup rôti et sa vierge aux agrumes, aubergines grillées,
suc de tomates et poivrons

Plateau de fromages

Paris-Brest

Vendredi 19

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €

Mise en bouche : crème de cèpes et châtaignes

Asperges verte, œuf poché et écume de parmesan

Filet de dorade sauté sauce au fenouil, courgettes
glacées et carottes sifflés

Fraisier

SEMAINE DU 22 AU 26 MARS 2027

Le Chef vous propose :

Lundi 22

Restaurant fermé

Mardi 23

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €
Tarte fine aux rougets,
tomates et oignons confits
Poulet sauté vallée d’Auge,
artichauts,
pommes parisiennes
Œufs à la neige

Jeudi 25 (midi)

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €
Œuf poché croustillant de
brick, julienne de légumes
Sauté de veau Marengo
Millefeuille aux fraises

Jeudi 25 (soir)

CÔTÉ RESTAURANT - 50 € (BOISSONS COMPRISES)
Soirée vin du printemps
Mise en bouche: crevettes curry et coco
Œuf mollet aux fruits de mer et à la purée d’artichaut
Filet de daurade clouté, coulis de poivrons, tomates
fines, ratatouille
Tarte fine aux fraises et amandes

Vendredi 26

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €
Mise en bouche: raviole de légumes et foie gras
Œuf mollet croquant, julienne de légumes
Tarte fine à la daurade, tomate et oignons confits,
caviar d’aubergines
Clafoutis pistaches et griottes

SEMAINE DU 19 AU 23 AVRIL 2027

Le Chef vous propose :

Lundi 19

Restaurant fermé

Mardi 20

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €
Allumette au fromage et
son mesclun de salade
Poulet sauté vallée
d'Auge, Artichaut,
pommes parisiennes
Riz à l'impératrice

Jeudi 22 (midi)

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €
Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €
Ravioles de langoustines
et bisque de crustacés
Darne de saumon grillée,
sauce Hollandaise,
tartelette de julienne
Clafoutis aux griottes
et pistaches

Jeudi 22 (soir)

CÔTÉ RESTAURANT - 30 €
Mise en bouche: brochette de porc au caramel de soja
Bouillabaisse de gambas à la badiane et à l'œuf poché
Pastilla d'agneau au foie gras, boulgour au safran,
artichaut barigoule
Plateau de fromages
Savarin noix de coco, cocktail Pina colada

Vendredi 23

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €
Mise en bouche: tapas légumes en tempura
Tartelette de légumes, pâte brisée au charbon végétal
Carré d'agneau rôti, tian de légumes
Tartelette aux fraises

SEMAINE DU 26 AU 30 AVRIL 2027

Le Chef vous propose :

Lundi 26

CÔTÉ RESTAURANT - MENU SURPRISE - 50 €

Projet Chef d'œuvre Première Pro Cuisine

Mardi 27

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €

Tarte fine aux rougets
tomates et oignons confits
Carré de porc poêlé Choisy
Œufs à la neige

Jeudi 29 (midi)

Restaurant fermé

Jeudi 29 (soir)

Restaurant fermé

Vendredi 30

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €

Mise en bouche : crème de crevettes aux épices
Œuf poché et émulsion de crustacés
Magret de canard au poivre vert, pomme darphin,
mini légumes glacés
Clafoutis aux cerises et pistaches, glace pistache

SEMAINE DU 3 AU 7 MAI 2027

Le Chef vous propose :

Lundi 3

Restaurant fermé

Mardi 4

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €

Moules marinières
Jambonnette de volaille
aux morilles,
gratin bayaldi
Tarte au chocolat, crème
anglaise

Jeudi 6

Restaurant fermé

Vendredi 7

Restaurant fermé

SEMAINE DU 10 AU 14 MAI 2027

Le Chef vous propose :

Lundi 10

Restaurant fermé

Mardi 11

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €

Asperges sauce mousseline
Poulet grillé à l'américaine,
sauce diable
Fraises melba tuile aux amandes

Jeudi 13 (midi)

CÔTÉ BRASSERIE : 14 €

Formule à deux plats,
verre de vin et café
compris

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €

Filet de rouget, fine ratatouille
écume de fenouil
Carré de veau poêlé Choisy
Comme une tarte aux fruits rouges

Jeudi 13 (soir)

CÔTÉ RESTAURANT - 30 €

Soirée cinéma

Mise en bouche: pop corn fiction au merlan sauce tartare
Le diamant à la truffe
Serpentin de sole façon pellicule
Ratatouille comme un Disney
Pièce montée de fromages
Pomme du 7^{ème} Art au cœur de caramel

Vendredi 14

CÔTÉ RESTAURANT - 19 €

Mise en bouche: crème de laitue et cresson
Œuf poché et émulsion de crustacés
Filet de limande aux pommes en croûte de basilic,
royale de fenouil, jus de langoustines
Filet de loup meunière, artichaut tourné, pommes parisiennes
Nougat glacé

SEMAINE DU 17 AU 21 MAI 2027

Le Chef vous propose :

Lundi 17

Restaurant fermé

Mardi 18

MENU EXAMEN

Jeudi 20

MENU EXAMEN

Vendredi 21 (midi)

MENU EXAMEN

Merci

Ancienne Adresse

Nouvelle Adresse

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



Montauban

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



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

