

Nouveautés !!

Désormais toutes les réservations s'effectueront via de notre site internet

En cliquant sur
« RESERVER VOTRE TABLE »

Vous serez redirigé vers la plateforme de réservations ;
Vous recevrez un sms et un mail de confirmation avec le lien pour annuler si besoin

Vous présenterez votre confirmation à l'accueil à votre arrivée

R
LYCEE DE L'ATLANTIQUE
ROYAN

Tarification !! :

1 plat + boisson et café : 6 €
2 plats + boisson et café : 11 €
3 plats + boisson et café : 16 €

Menu 2nd + verre de vin 15 cl et café : 16 €
Menu 1ère + apéritif ou cocktail + verre de vin 15 cl et café : 18 €
Menu Term + cocktail + vin de région + café ou thé du monde : 24 €
Menu de Noël : 32 €

MENUS 1^{er} Trimestre 2022/2023

	Lundi 16 €	Mardi 18 €	Mercredi 18€	Jeudi 16 €	16 €	Vendredi 24 €
Lundi 12 AU Vendredi 16 Septembre	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Saumon fumé Suprême de volaille farci , gratin de H verts Tarte aux fruits rouges
Lundi 19 AU Vendredi 23 Septembre	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Omelette pour Aux fruits de mer Filet de veau en feuilleté Croquant au chocolat noir
Lundi 26/09 AU Vendredi 30 Septembre	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Les réservations pour 5 et 6 personnes via le site nécessiteront de réserver 2 tables (1x4 +1x2) avec deux noms différents. Vous aurez la possibilité de laisser un message pour signaler que les tables sont ensemble. Cependant en fonction des besoins et/ou de l'organisation pédagogique, celles-ci pourront rester séparées.	
Lundi 03 AU Vendredi 07 Octobre	Fermé	Fermé	Fermé	Salade italienne Lasagne au bœuf salade verte Tiramisu au café	Cliquez sur : « RESERVER VOTRE TABLE » Vous serez redirigé vers la plateforme de réservations ; Vous recevrez un sms et un mail de confirmation avec le lien pour annuler	
Lundi 10 AU Vendredi 14 Octobre	Fermé	Assiette Scandinave Faux filets bordelais Pommes amandines Bavarois rubané, fours secs	Velouté de potimarron, Estouffade de bœuf bourguignonne carottes glacées et pommes vapeur, Foret noire	Velouté de potimarrons quenelle de chèvre frais Chou farci saumon beurre blanc et riz pilaf Crumble aux pommes et glace vanille	Vous présenterez votre confirmation à l'accueil, dès votre arrivée. Attention, Il n'y a plus de réservation par téléphone	
Lundi 17 AU Vendredi 21 Octobre	Fermé	Fermé	Fermé	Tourte normande andouille de vire pommes et pont l'évêque Suprême de poulet sauce normande purée Soufflé au calvados	Fermé	Fermé
Vacances de toussaint du vendredi 21 Octobre au lundi 07 Novembre						
Lundi 07 AU mercredi 10 novembre	Quiche aux légumes Escalope de volaille sauté crème et champignons Ecrasé de PDT Choux chantilly	Fermé	Ficelle picarde Jambonnette de volaille champignons sauvages pommes cocotte Assiette gourmande	Cassolette feuilletée saumon Herbes fraîches Magret de canard sauce aigre douce et gratin dauphinois Tarte tatin et sauce chantilly	Fermé	
Lundi 14 AU Vendredi 18 Novembre	Gougères au comté/ salade Suprême de volaille sauté légumes de saison étuvés Tarte aux pommes	Fermé	Quiche aux trois fromages salade verte, effiloché de souris d'agneau au vin rouge pommes croquettes, baba au rhum chantilly	Velouté Conti et œuf parfaits croutons persillés Pavé de poisson blanc sauté, beurre blanc et légumes grillés à l'aneth Tartelette pistache	-	Jalousie de haddock beurre blanc Canette au miel épicé Pommes paillason et flan de brocoli Assiette de fruits exotiques
Lundi 21 AU Vendredi 25 Novembre	Aïoli végétarien Filet mignon moutarde à l'ancienne et pommes frites « Tiramichoux »	Fermé	Trilogie de saumon), Jambonnette de poulet au chorizo riz tarte au citron meringuée	Fermé	-	Dorade grillée Sce Choron Râble de lapereau farci Pâtes fraîches Crème brûlée
Lundi 28/11 AU Vendredi 02 Décembre	Salade de pdt et pickles de légumes Poulet rôti et jardinière de légumes Moelleux aux pommes crème anglaise et chantilly Salade pomme poire	Fermé	Fermé	Fermé	-	St jacques à la crème de potiron, quenelles de betteraves Jambonnette de volaille Pommes cocottes/ champignons sauvages Crêpes
Lundi 05 AU Vendredi 9 Décembre	Salade de lentilles œuf mollet ou œuf mimosas Pavé de cabillaud croûte d'herbe et crème de panais Bavaroise mangue et tartare de mangue fraîche	Brochette de Saint-Jacques Beurre d'agrumes Poulet sauté, jus tourné, légumes entremets	Cassolette feuilletée de saumon, râble de lapin à la moutarde flans de légumes et pommes vapeur , trilogie de desserts	Fermé	-	Carpaccio Poisson plat 2/pers soufflée Riz pilaf Paris-brest
Lundi 12 et Mardi 16 Décembre	Le nombre de places étant limité, un tirage au sort sera effectué. Une urne sera à votre disposition à l'accueil du restaurant dès l'ouverture		Les Menus de Noël à 32€ Canapés de Noël et coupe de Champagne Sélection de vins fins de notre Sommelier du Comptoir des vignes de Royan >		Les résultats vous seront confirmés entre la dernière semaine de novembre première semaine de décembre par téléphone	
	Lundi 12 Capuccino de langoustine Quasi de veau braisé jus de volaille corsé Risotto d'épeautre truffé Assiette de fromages affinés Pavlova de Noël		Mardi 13 Salade gersoïse Civet de marccassin, mousseline des viveurs Assiette de fromages affinés Entremets de Noël		Mercredi 14 Déclinaison de St Jacques Cailles en deux façons, , écrasé de pommes de terre à la truffe Assiette de fromages affinés Soufflé glacé au marc de gewurtz	
Vacances de Noël du 16 décembre 2021 au mardi 03 Janvier 2023						