



LYCEE DE L'ATLANTIQUE
ROYAN

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

Menus 2^{ème} Trimestre 2022/2023

Tarifification !! :

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 €

	Lundi 16 €	Mardi 18 €	Mercredi 18 €	Jeudi 16 €	16 €	Vendredi 24 €
Mardi 03 AU Vendredi 06 Janvier	Fermé	Fermé	Œufs brouillés portugaise Goujonnettes de sole Sauce tartare Tiramisu maison Pasteis de natas	Fermé	-	Assiette scandinave Epaule d'agneau braisée Bourgeoise Riz impératrice
Lundi 9 AU Vendredi 13 Janvier	Avocat sauce cocktail Bœuf bourguignon carottes glacées et pommes vapeur Profiteroles	Avocat sauce cocktail Magret de canard aux deux pommes Entremet mascotte	Œufs cocotte Princesse Escalope viennoise Pommes Cocotte Charlotte aux poires	Trio de saumon Gravlax et rilette et tartare Entrecôte double béarnaise frites Tartelette au citron	-	Soufflé chaud au fromage Bar farci aux herbes, tian provençal Charlotte aux poires Sce caramel beurre salé
Lundi 16 AU Vendredi 20 Janvier	Fermé	Salade périgourdine Goujonnettes de sole sauce tartare Flan d'épinards, pomme anglaise Galette des rois	Avocat sauce cocktail, Lotte ou poisson à l'américaine (selon arrivage) riz pilaf st honoré vanille	Potage julienne Darblay Darne de saumon, sauce choron légumes sautés Poire belle Hélène	-	Saumon fumé Salmis de pintadeau poire au vin/ pommes gaufrettes Mille feuilles rond marbré
Lundi 23 AU Vendredi 27 Janvier	Fermé	Flamiche picarde Escalope de veau endives braisées pommes sautées Pommes flambées façon normande glace vanille	Menu à 18 euros Tarte à l'oignon Cote d'agneau Marechal Assiette gourmande Menu à 24 euros Salade de lentilles tièdes œufs poché, magret sauce aigre douce purée de patates douces , religieuse au café	Tarte aux oignons Poisson plat à la grenobloise Pommes vapeur Moelleux au chocolat Crème anglaise	Œufs cocotte princesse Escalope Viennoise P cocotte Tarte tatin	Filet de poisson plat au cidre, crémeux de poireaux Carré de veau légumes d'hiver Fondant au caramel, pomme façon Tatin.
Lundi 30/01 AU Vendredi 03 Février	Fermé	Crevettes flambées Escalope de saumon à l'oseille, riz pilaf Légumes glacés Entremets tiramisu	Crevettes flambées, faux filet grillé risotto au parmesan , dunes royennaises salade de fruits exotiques	Tartelette sablée ricotta potimarrons Navarin de veau aux olives , tagliatelles fraîches Granité grand Marnier financier aux amandes	Œufs brouillés portugaise Goujonnettes de soles(surgelées) Sauce tartare Tarte aux pommes	Avocat Sce cocktail Panaché rognons et ris de veau braisé aux morilles Gnocchi romaine Crêpes soufflées coulis de fruits rouges
Congés de février du vendredi 3 février au lundi 20 février						
Lundi 20/02 AU Vendredi 24 Février	Salade de crudités sauce vinaigrette Cuisse de canard confite sauce béarnaise frites Macaron choco crème brûlée et financier	Fermé	Focaccia et jambon cru, escalope viennoise tagliatelles sauce tomate, tiramisu	Accras de morue mayo Rougail saucisse riz blanc Moelleux à l'ananas façon tatin	Fermé	Fermé
Lundi 27 AU Vendredi 3 Mars	Déclinaison d'huîtres : Koulibiac de saumon et fondue de poireaux et beurre blanc Tarte tatin crème double	Fermé	Flan de moules au Curry Médaillon de veau au paprika Riz aux poivrons Choux chantilly	Socca niçoise et sa salade niçoise Bouillabaisse Tarte tropézienne	-	Crevettes flambées Tournedos au St Amour Pommes cabaret Macaron framboises/ crème pistache
Lundi 6 AU Vendredi 10 Mars	Beignet de crevettes sauce andalouse Paella de poulet et chorizo Churros au chocolat ou poire belle-Hélène	Fermé	Assiette de fruits de mer Filets de poisson sauce grenobloise pommes purée, profiteroles	Assiette de tapas Brandade de morue Riz au lait et tartare de fruits frais	Assiette baltique Emincé de volaille aux primeurs Crêpes	Croustillant de saumon aux Pleurotes, beurre au curry Magret de canard à l'orange, quinoa / lanières poivrons verts/rouges Pêche melba
Lundi 13 AU Vendredi 17 Mars	Cromesquis de saint Marcelin et salade verte ou Assiette de charcuteries Entrecôte grillée roquefort Brownie noix de pécan et crème anglaise	Fermé	Fermé	Fermé	Assiette de jambon cru Darne de colin beurre blanc Lentilles vertes Choux à la crème	-
Lundi 20/03 AU Vendredi 24 Mars	Accras de poisson Filet de poisson blanc beurre d'agrumes et riz exotique Baba au rhum et salade de fruits exotiques	Fermé	Assiette baltique Emincé de volaille aux primeurs Choux à la crème	Fermé	Assiette de charcuteries Darne de saumon beurre ciboulette Endives meunière/pommes anglaises Choux à la crème	-
Lundi 27 AU Vendredi 31 Mars	Assiette de charcuteries et pâté en croute Navarrin d'agneau petits pois carotte Tarte au citron meringuée	Fermé	Avocat sauce cocktail Coquelet rôti Gratin dauphinois Tarte alsacienne	Fermé	Fermé	fermé
Lundi 03 AU Vendredi 07 Avril	Salade de chèvre chaud Faux-filet grillé sauce à l'échalote et gratin dauphinois Mille feuilles vanille	Examen uniquement des tables de 4 et 2 personnes Quiche au maroilles Faux filet sauté sauce au roquefort Gratin Parmentier Couronne au fromage blanc et fruits frais	Mouclade charentaise, Carré de porc tomates à la provençale et timbales de courgettes, riz au lait au caramel	Fermé	Fermé	Fermé
Congé de Pâques du vendredi 7 au lundi 24 avril						

