



LYCEE DE L'ATLANTIQUE
ROYAN

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

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 €

Menus 3^{ème} Trimestre 2022/2023

	Lundi 16 €	Mardi 18 €	Mercredi 18 €	Jeudi 16 €	16 €	Vendredi 24 €
Lundi 24 AU Vendredi 28 Avril	Focaccia aux olives et tomates confites Escalope de veau viennoise tagliatelles sauce tomate Tiramisu ou coupe de glaces minute office	Examen Tables de 4 et tables de 2 Œuf poché sur ratatouille Niçoise Tronçon de Barbue Sauce hollandaise flan de brocoli Pommes Anglaises Soufflé glacé à la mangue	Examen Tables de 4 et tables de 2 Tourte poivrons thon, pavé de poisson sauté cassolette de courgettes au parmesan, crumble de fruits de saison	Fermé	Feuilleté d'asperges sauce mousseline Coquelet rôti Gratin dauphinois Croquant chocolat	Fermé
Mardi 02 AU Vendredi 5 Mai	Fermé	Examen Tables de 4 et tables de 2 Salade émincé de poulet Filet de porc provençal Pommes cocotte, artichauts Savarin chantilly	Saumon fumé Poisson plat grenobloise Pommes anglaises Tarte aux fraises	Fermé	Examen Tables de 2 Carpaccio Sole grenobloise Pommes anglaises Tarte aux fraises	Examen Tables de 4 Chartreuse d'asperges, Coulis de tomate Steak au poivre Pommes nouvelles / fagots de H verts lardés Tomates cerises confites Tarte au citron meringuée
mardi 09 AU Vendredi 12 Mai	Fermé	Cartouche de Rouget façon « pastilla » Tajine d'agneau : Semoule de blé aux raisins Poire belle Hélène	Tarte fine aux sardines ou rougets Navarin printanier Pêche melba	Mouclade charentaise Pavé de rumsteck sauce au poivre tian de légumes Fraises Melba	Fermé	Fermé
Lundi 15 AU Mercredi 17 Mai	Melon à la parisienne et gressins de Serrano Moules à la crème pommes frites Tarte sablée aux fraises	Croustillant de tourteaux et calamars Sce américaine Paupiettes de merlu au Noilly. Légumes glacés Pêche Melba	Examen Tables de 4 et tables de 2 Gaspacho tomates et mousse mozzarella, Filet de bar et légumes grillés, tarte aux fraises	Fermé	Fermé	Fermé
Lundi 22 Mai au Vendredi 26 Mai	Assiette à partager Rillettes de saumon, gravlax Magret de canard sauté tian de légumes Soupe de fraises menthe et financier pistache	Petits farci niçois. Cuisse de Poulet au safran façon bouillabaisse tagliatelles fraîches Nougat glacé	Melon à l'italienne granité de pineau, brochettes de volaille riz pilaf sauce au curry, fraisier	Examen Tables de 4 et tables de 2 Soupe de melon pastèque Suprême de volaille, brunoise de courgettes au parmesan Crumble de fruits rouges crème double	Examen Tables de 2 Saumon fumé Poisson plat grenobloise Pommes anglaises Tarte aux fraises	Examen Tables de 4 Salade végétarienne Carré d'agneau aux primeurs Savarin crème légère, aux fruits exotiques
Mardi 30 mai au Vendredi 2 juin	Fermé	Fermé	Fermé	Examen Tables de 4 et tables de 2 Gaspacho Entrecôte double tomates à la provençale pommes vapeur Crumble de nectarine crème double	Melon au jambon Tarte fine aux sardines ou rougets Navarin printanier entremets	Tartare de saumon fumé Suprême de pintadeau aux herbes, risotto vert, crème de coco au curry Saint-honoré
Undi 5 juin Au Vendredi 9 juin	Fermé	Fermé	Fermé	Attention Menu servi en <u>extérieur</u> <u>PREVOIR UNE PETITE LAINE</u> Plancha/grill	Fermé	Fermé