

# MENUS

## Restaurant d'application

**De Mars 2024 à Mai 2024**

### RÉSERVATIONS

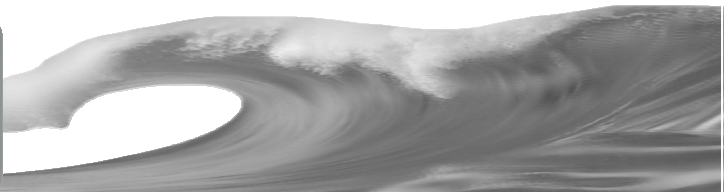
**Par téléphone uniquement  
au 07 84 63 21 32**

*Pour toute annulation, merci de nous  
contacter 48h avant au minimum*

### HORAIRES DE SERVICE

**12h15 le midi et 19h15 le soir**

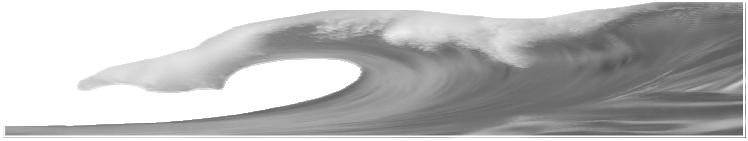
**[www.lpr-darmante-capbreton.fr](http://www.lpr-darmante-capbreton.fr)**





LYCEE  
HOTEL  
IER de cap  
breton





*Madame, Monsieur,*

*Nous avons le plaisir pour l'année scolaire 2023/2024 de renouveler notre offre comprenant un menu du jour et des formules à différents tarifs. Nous serons ravis de vous accueillir à nouveau très nombreux.*

*Pour les repas du midi:*

*un menu traditionnel 3 plats (hors boissons)*

*Pour les repas du soir:*

*des soirées thématiques à différents tarifs*

*selon la composition du menu.*

*Pour toute annulation, merci de nous  
contacter 48h avant au minimum*

Madame, Monsieur,

Elèves et professeurs sont heureux de vous accueillir dans le restaurant d'application du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Commerce LOUIS DARMANTE de CAPBRETON.

Vous y trouverez un cadre adapté dans lequel chacun s'efforcera d'acquérir ou de transmettre des réflexes d'accueil, de qualité culinaire et de service dans la plus pure tradition hôtelière française.

Une certaine modestie et une grande honnêteté nous imposent cependant de vous informer que ce lieu n'est pas une enseigne commerciale, mais bien une école.

Dans cette « salle de classe », pas de sonnerie pour annoncer la fin des cours, mais un rapprochement des nécessités de la profession et de la réalité de la formation pour lequel vous êtes nos partenaires indispensables.

Votre tenue vestimentaire, vos relations avec nos élèves et leurs professeurs, le respect des horaires de service asservis aux emplois du temps des élèves et des professeurs (heure d'arrivée souhaitée à 12 H 15 et 19 H 15) permettront aux enseignants de mener à bien leur mission et aux élèves de bénéficier des meilleures conditions d'apprentissage.

En effet, la séance de travaux pratiques est un acte pédagogique qui doit naturellement s'inscrire dans le cadre des programmes scolaires.

Les prix pratiqués n'intègrent ni les charges, ni l'adaptabilité des heures d'ouvertures auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de la restauration et l'établissement s'interdit toute forme de publicité et n'accepte aucun pourboire.

De plus, les éventuelles variations qualitatives et quantitatives des prestations s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application.

Alors, soyez nos complices, tantôt indulgents, tantôt exigeants, sans oublier que les situations que vous vivrez sont autant d'expériences pour vous-mêmes, nos élèves et... peut-être vos enfants !

La construction de leur avenir professionnel en dépend, et vous participerez ainsi activement au rayonnement et à la réputation de notre lycée des Métiers.

Merci pour votre confiance et votre fidélité.

Le Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques

## SEMAINE DU 04 MARS AU 8 MARS 2024

### *Mardi 5 MIDI - 14€ Hors Boisson*

Quiche Lorraine et crème de potiron  
Fricassée de volaille aux fruits de mer,  
pommes cocotte émulsion au Floc de Gascogne  
Mousse fromage blanc miel amandes

### *Mardi 5 SOIR - 24€ Hors Boissons*

Epreuve d'examen - Table de 2, 3 ou 4 couverts uniquement

#### Menu régional côté terre

Salade de gésiers confits et œuf poché au Madiran, coulis piperade  
Carré d'agneau des Pyrénées et sa croute moderne au chorizo,  
flan de carotte des sables et pommes fondantes au cidre, jus parfumé  
Assiette de fromages de chèvre affinés et condiments  
Tarte aux pommes à l'Armagnac flambé, crème anglaise

### *Jeudi 7 MIDI*

## RESTAURANT FERME

### *Jeudi 7 SOIR - 24€ Hors Boissons*

#### Comme à l'examen

Croustillant de saumon  
Magret de canard et sa garniture  
Fromages  
Crème praline, tuile aux amandes, glace vanille

4 pers

\*\*\*\*

Saumon mariné sauce mousseline  
Brochette de magret sauce l'orange, gratin de pommes de terre  
Fromages  
Fondant caramel, glace vanille

2 pers

### *Vendredi 8 MIDI - 14€ Hors Boissons*

#### Brunch

*(Service de 10h30 à 14h)*

Formule buffet proposant des produits sucrés et salés,  
chauds et froids  
Accompagnée d'une boisson chaude et d'un jus de fruit frais pressé

## SEMAINE DU 11 MARS AU 15 MARS 2024

### *Mardi 12 MIDI – 14€ Hors Boissons*

Quiche Lorraine et crème de potiron  
Fricassée de volaille aux fruits de mer,  
pommes cocotte, émulsion au floc de Gascogne  
Mousse fromage blanc au miel et amandes

### *Mardi 12 SOIR – 24€ Hors Boissons*

#### **Balade dans les Alpes**

Saucisson en brioche, sauce aux pistaches  
Ballottine de pintade farcie aux morilles, ravioles de Roman  
Mont d'Or à la cuillère, pain d'épices toasté  
Bavaroise aux marrons et poire rôtie

### *Jeudi 14 MIDI*

#### **RESTAURANT FERME**

### *Jeudi 14 SOIR*

#### **RESTAURANT FERME**

### *Vendredi 15 MIDI – 8€ Hors Boissons*

#### **Formule snack italien**

Panini ou Bruschetta, salade roquette parmesan  
Tiramisu

SEMAINE DU 18 MARS AU 22 MARS 2024

*Mardi 19 MIDI - 14€ Hors Boissons*

Œuf mollet florentine  
Blanquette de veau à l'ancienne,  
riz pilaf  
Tarte fine aux pommes sur lit de crème anglaise

*Mardi 19 SOIR - 24€ Hors Boissons*

**Au cœur des volcans**

Tartare de saumon aux fines herbes, pain au levain grillé  
Fricassée de volaille à l'ancienne, aligot au Cantal  
Chariot de fromages d'Auvergne, pains et condiments  
Nougat glacé, coulis de fruits rouges et tuile aux pastilles Vichy

*Jeudi 21 MIDI*

**RESTAURANT FERME**

*Jeudi 21 SOIR*

**RESTAURANT FERME**

*Vendredi 22 MIDI - 14€ Hors Boissons*

Tempura de légumes aux épices, sauce algérienne  
Tajine d'agneau à l'abricot, semoule au cumin  
Salade d'orange, menthe fraîche

SEMAINE DU 25 MARS AU 29 MARS 2024

*Mardi 26 MIDI – 14€ Hors Boissons*

Œuf mollet florentine  
Blanquette de veau à l'ancienne,  
riz pilaf  
Tarte fine aux pommes sur lit de crème anglaise

*Mardi 26 SOIR – 24€ Hors Boissons*

**Le soleil dans l'assiette**

Bouillabaisse marseillaise  
Une vraie salade niçoise  
Carré d'agneau en croûte d'olives vertes, ratatouille moderne  
Chariot de desserts  
(cake moelleux à l'orange, tarte citron meringuée, tarte Tropézienne)

*Jeudi 28 MIDI*

**RESTAURANT FERME**

*Jeudi 28 SOIR*

**RESTAURANT FERME**

*Vendredi 29 MIDI – 14€ Hors Boissons*

**L'Asie**

Tartare de saumon, riz au thé vert  
Porc au caramel, wok de légumes  
Beignets d'ananas frais



*Mardi 2 MIDI*

**RESTAURANT FERME**

*Mardi 2 SOIR - 24€ Hors Boissons*

**Soirée antillaise**

Accras de morue et confit de patates douces  
Carpaccio de thon au citron vert et mangue  
Colombo de poulet, banane plantain  
Gratin de fruits exotiques, biscuit coco et ananas flambé

*Jeudi 4 MIDI - 14€ Hors Boissons*

Velouté aux fruits de mer  
Sole meunière grenobloise, légumes glacés  
Choux chantilly sur coulis de chocolat

*Jeudi 4 SOIR - 24€ Hors Boissons*

**SOIREE DE GALA CAPBRETON - NAZARE**  
**Chef d'œuvre Ethic Océan / Grégory Coutanceau**

*Menu autour de la pêche durable  
en fonction de l'arrivée du jour*

*Vendredi 5 MIDI*

**RESTAURANT FERME**

SEMAINE DU 08 AVRIL AU 12 AVRIL 2024

*Mardi 9 MIDI*

**RESTAURANT FERME**

*Mardi 9 SOIR - 34€ Boissons Comprises*

*( cocktail et dégustation de 3 verres de bières Cath)*

**Repas biérologie**

Mises en bouche (rillettes de sardine, truite fumée, Flammenküche)  
Risotto crémeux aux pétoncles et coques, huile aux herbes  
Carbonade flamande  
Feuilleté aux poires, miel de Bourdaine

*Jeudi 11 MIDI - 14€ Hors Boissons*

Saumon marinée au parfum d'agrumes  
Emincé de faux-filet, pommes Pont-Neuf, sauce béarnaise,  
gratin de poireau  
Tartelette pommes-rhubarbe, crème anglaise

*Jeudi 11 SOIR*

**RESTAURANT FERME**

*Vendredi 12 MIDI*

**RESTAURANT FERME**

*Mardi 30 MIDI - 14€ Hors Boissons*

**Le Béarn et les vins de Jurançon**

Garbure  
Tranches de rumsteak grillées, sauce béarnaise,  
pommes Pont Neuf  
Sabayon aux fraises  
Tortis noisette

*Mardi 30 SOIR*

**RESTAURANT FERME**

*Jeudi 2 MIDI - 16€ Hors Boissons*

Asperges en deux cuissons, sauce mousseline  
Cordon bleu, rosace de pommes de terre  
Plateau de fromages affinés et ses accompagnements

**OU**

Tarte aux fruits de saison

*Jeudi 2 SOIR*

**RESTAURANT FERME**

*Vendredi 3 MIDI - 16€ Hors Boissons*

Asperges sauce mousseline  
Carré d'agneau en croûte, pommes Maxime et légumes de saison  
Plateau de fromages affinés et ses accompagnements

**OU**

Tarte aux fruits de saison

*Mardi 7 MIDI - 14€ Hors Boissons*

**Le Béarn et les vins de Jurançon**

Garbure  
Tranches de rumsteak grillées, sauce béarnaise,  
pommes Pont Neuf  
Sabayon aux fraises  
Tortis noisette

*Mardi 7 MIDI - 20€ Boissons comprises*

*(2 verres de vin rosé)*

**Plancha et vins rosés**

Chipirons – Maigre – Piquillos  
Légumes – Chistora – Huile d'olives  
Fraise – Amande - Citron

*Jeudi 9 MIDI*

**RESTAURANT FERME**

*Jeudi 9 SOIR*

**RESTAURANT FERME**

*Vendredi 10 MIDI*

**RESTAURANT FERME**

**Mardi 14 MIDI - 14€ Hors Boissons**

**Le Pays-Basque et les vins d'Iroulégu**

Piquillos farcis à la morue, sauce tomate  
Porc basque au cidre et pommes fruits  
Gâteau basque

**Mardi 14 SOIR**

**RESTAURANT FERME**

**Jeudi 16 MIDI - 16€ Hors Boissons**

Quiche lorraine  
Blanquette de veau au curry et gingembre, riz aux fèves  
Plateau de fromages  
Chocolat liégeois

**Jeudi 16 SOIR - 22€ Hors Boissons**

**Epreuve d'examen**

Soupe thaï de crevettes à la citronnelle  
Brochette de magret de canard à l'orange, jardinière de légumes  
Plateau de fromages  
Ananas flambé, glace rhum raisin

2 pers

**OU**

Fraicheur de saumon fumé, crème citronnée  
Magret de canard Montmorency, pomme Darphin  
Assiette de fromages  
Tartelette aux fraises

4 pers

**Vendredi 17 MIDI - 14€ Hors Boissons**

Soufflé au fromage  
Contre-filet de bœuf rôti, jardinière de légumes  
Fraises Melba

# SEMAINE DU 20 MAI AU 24 MAI 2024

## *Mardi 21 MIDI - 14€ Hors Boissons*

### Le Pays-Basque et les vins d'Irouléguy

Piquillos farcis à la morue, sauce tomate  
Porc basque au cidre et pommes fruits  
Gâteau basque

## *Mardi 21 SOIR - 21€ Hors Boissons*

### Soirée landaise

Salade landaise  
Parmentier de canard, jus émulsionné au foie gras,  
gratin de pommes de terre aux cèpes  
Pastis, salade de kiwi de l'Adour, millassou aux pruneaux et Arma-

## *Jeudi 23 MIDI - 16€ Hors Boissons*

### Epreuve d'examen - Table de 2, 3 ou 4 couverts uniquement

Quiche lorraine  
Blanquette de veau au curry et gingembre, riz aux fèves  
Plateau de fromages  
Chocolat liégeois

## *Jeudi 23 SOIR - 24€ Hors Boissons*

### Epreuve d'examen

Soupe Miso et Yakitori de gambas  
Côtelettes d'agneau au thym, printanière de légumes  
Plateau de fromages

2 pers

Pêche flambée, glace vanille

**ou**

Gravlax de saumon, fraîcheur de concombre  
Carré d'agneau au four, légumes de saison  
Plateau de fromages

4 pers

Tartelette fine aux pommes, caramel au beurre salé

## *Vendredi 24 MIDI - 14€ Hors Boissons*

Omelette roulée au fromage  
Truite meunière, pommes vapeur  
Forêt noire

