Restaurant Les Cimes

Semaine du Lundi 04/03/2024 au Vendredi 08/03/2024

Scannez et réservez

Jour	Lundi 04/03	Mardi 05/03	Mercredi 06/03	Jeudi 07/03	Vendredi 08/03
Menu Déjeuner	Gaspacho concombre - Pizza, roquette - Poire pochée au vin rouge	**Restaurant fermé** Classe en examen	*MENU EXAMEN* CCF SERVICE	Soupe au Pistou - Pizza, roquette - Poire pochée au vin rouge	*Repas « Fromage »* Brillat-Savarin en crème prise et cèpes - Mignon de porc, cocotte de légumes d'hiver, sauce au mont d'or - Plateau de fromage
Prix Net	**14 €** ***boissons non comprises***		**18 €** ***boissons non comprises***	**14 €** ***boissons non comprises***	**16 €** ***boissons non comprises***
Menu Dîner		Gambas sautés et ragoût de légumes, œuf coulant - Osso-buco de veau braisé, Gratin Dauphinois et légumes grillés - Dessert Gourmand		Buffet de charcuteries et terrines maison - Osso Bucco Milanaise, Linguine au pesto, poireaux frits - Dessert du jour	
Prix Net		**20 €** ***boissons non comprises***		**20 €** ***boissons non comprises***	

Semaine du Lundi 11/03/2024 au Vendredi 15/03/2024

Scannez et réservez

Jour	Lundi 11/03	Mardi 12/03	Mercredi 13/03	Jeudi 14/03	Vendredi 15/03
Menu Déjeuner	Gaspacho concombre - Pizza, roquette - Poire pochée au vin rouge	**Restaurant fermé** Classe en examen	Salade de jeunes pousses, champignons de Paris et noisettes torréfiées, quiche lorraine - Thon mi-cuit, wok de légumes croquants et sauce soja miel - Sélection de fromages affinés	Soupe au Pistou - Pizza, roquette - Poire pochée au vin rouge	Œuf mollet garniture grand-mère - Sauté de veau marengo, tagliatelles fraîches - Ananas frais flambé
Prix Net	**14 €** ***boissons non comprises***		**20 €** ***boissons non comprises***	**14 €** ***boissons non comprises***	**16 €** ***boissons non comprises***
Menu Dîner		***Soirée Saint Patrick*** En partenariat avec la Brasserie Greenwitch Ravioli de bœuf façon Irish Stew, jus court de langoustine - Filet de veau façon Wellington, choux de Bruxelles, potimarron rôti, émulsion à la Guinness - Irish Coffee destructuré		Poke bowl salade de lentille beluga, Gargouillou de légumes et de fleurs - Jambonnette de volaille, gastrique aux fruits secs Haricots blancs au chorizo - Dessert du jour	
Prix Net		**20 €** ***boissons non comprises***		**20 €** ***boissons non comprises***	

Semaine du Lundi 18/03/2024 au Vendredi 22/03/2024

Scannez et réservez

Jour	Lundi 18/03	Mardi 19/03	Mercredi 20/03	Jeudi 21/03	Vendredi 22/03
Menu Déjeuner	Tartare de légumes - Steak sauté, beurre Maître-d'Hôtel, Ecrasé de pomme de terre au citron, courgette grillée - Profiterole au chocolat	Saumon en tartare acidulé - Pavé de cabillaud, beurre émulsionné Petits cocos - Riz au lait, poire flambée	Tourte au Riesling des Tilleuls - Jarret de veau braise au pinot noir, confit clémentine gingembre, chou grille Ou Dos de sandre de nos lacs émulsion pécan, érable - Flamenkuech banane-choco, glace pop corn	Tartare de légumes - Steak sauté, beurre Maître-d 'Hôtel, Ecrasé de pomme de terre au citron, courgette grillée - Profiterole au chocolat	Tartare de Saumon - Pavé de cabillaud, Haricots coco, beurre émulsionné - Riz au lait, poire flambée
Prix Net	**14 €** ***boissons non comprises***	**16 €** ***boissons non comprises***	**20 €** ***boissons non comprises***	**14 €** ***boissons non comprises***	**16 €** ***boissons non comprises***
Menu Dîner	*Soirée Caraïbes* Accras de morue et feroce d'avocat - Rougail traditionnel, Riz créole - Brochette de fruits exotiques flambée	*Menu Pays Basque* Chipirons snackés au piment d'Espelette, mesclun et pignons - Axoa de veau, Noisettes de légumes, pommes fondantes à l'ail confit - Gâteau basque		*Repas « les yeux fermés »* Un masque vous sera distribué en début de repas pour déguster votre menu « dans le noir Menu non communiqué pour l'effet de surprise	
Prix Net	**20 €** ***boissons non comprises***	**20 €** ***boissons non comprises***		**28 €** ***boissons comprises et masque offert***	

Semaine du Lundi 25/03/2024 au Vendredi 29/03/2024

Scannez et réservez

Jour	Lundi 25/03	Mardi 26/03	Mercredi 27/03	Jeudi 28/03	Vendredi 29/03
Menu Déjeuner	**Restaurant fermé** Classe en Travaux Pratiques externalisés	Assiette de Saumon fumé, accompagnements - Filet de rouget en bohémienne de légumes, jus de coques au pistou - Moelleux au chocolat, crème anglaise café	Œuf croustillant - Pièce de veau pressée de pot-au-feu et petits légumes Ou Lotte meunière, autour des choux - Sablé pistache, compotée de rhubarbe au miel et crème citron	Tartare de légumes - Steak sauté, beurre Maître-d 'Hôtel Ecrasé de pomme de terre au citron, courgette grillée - Profiterole au chocolat	Assiette de Saumon fumé et accompagnements - Filet de rouget en bohémienne de légumes, Jus de coques au pistou - Cerises Jubilée flambées sur glace vanille
Prix Net		**18 €** ***boissons non comprises***	**20 €** ***boissons non comprises***	**14 €** ***boissons non comprises***	**18 €** ***boissons non comprises***
Menu Dîner	Assiette de poissons fumés - Carré de veau poêlé Choisy - Poire pochée aux épices, Chocolat en 3 textures	*Soirée Chef invité*		*Dîner végétal* Déclinaison de lentilles en planche apéritive Panais, tofu et champignons à l'asiatique - Cabillaud en croûte de sarrasin, pois chiches et potimarron - Dessert du jour	
Prix Net	**30 €** ***boissons non comprises***	**20 €** ***boissons non comprises***		**20 €** ***boissons non comprises***	

Semaine du Lundi 01/04/2024 au Vendredi 05/04/2024

Scannez et réservez

Jour	Lundi 01/04	Mardi 02/04	Mercredi 03/04	Jeudi 04/04	Vendredi 05/04
Menu Déjeuner	**Restaurant fermé** **Restaurant fermé** Férié	Menu à l'anglaise Œuf façon scottish et légumes primeurs - Le traditionnel Fish and chips - Cheesecake	Assortiment de poissons fumés de la mer, crème acidulée - Paëlla royale, riz parfumé au safran et aïoli maison - Café Gourmand	Salade de lentilles aux lardons - Pavé de saumon grillé, sauce vierge, Jardinière de légumes - Pêche Melba	Tartare de saumon et thon, accompagnements - Mignon de porc sauté Châtelaine - Tarte fine flambée ou Plateau de fromage
Prix Net		**16 €** ***boissons non comprises***	**18 €** ***boissons non comprises***	**14 €** ***boissons non comprises***	**20 €** ***boissons non comprises***
Menu Dîner		*Menu « la mer »* Tarte fine de rouget à la fondue de tomate, compotée d'oignon - Sole meunière au cumin et citron, Artichaut au chorizo, pommes rissolées - Moelleux au chocolat, crème anglaise		Saumon en Bellevue - Magret de canard, sauce à l'orange, Galette de pomme de terre - Bourdaloue Poire/pistache	
Prix Net		**28 €** ***boissons non comprises***		**20 €** ***boissons non comprises***	

Scannez et réservez

Semaine du Lundi 08/04/2024 au Vendredi 12/04/2024

Jour	Lundi 08/04	Mardi 09/04	Mercredi 10/04	Jeudi 11/04	Vendredi 12/04
Menu Déjeuner	Paëlla Valencienne - Crème catalane	*BRUNCH*	Asperges Vertes, Quinoa, Sabayon Citronné - Tajine d'agneau et ses légumes du printemps Ou filet de cabillaud snacké, crème de chou-fleur à la vanille - Le citron dans l'esprit d'une tarte meringuée	Paëlla Valencienne - Crème catalane	*BRUNCH*
Prix Net	**14 €** ***boissons non comprises***	**16 €** ***boissons non comprises***	**18 €** ***boissons non comprises***	**14 €** ***boissons non comprises***	**16 €** ***boissons non comprises***
Menu Dîner	Coquille saint Jacques en Sabayon et agrumes - Carré de veau Poêlé Choisy - Poires pochées aux épices et chocolat en 3 textures	Restaurant fermé Elèves en prestation extérieure		Moules en marinière - Dorade grillée flambée, beurre Nantais, Fenouil au miel, mini légumes - Dessert préparé par la mention pâtisserie	
Prix Net	**30 €** ***boissons non comprises***			**20 €** ***boissons non comprises***	

Semaine du Lundi 29/04/2024 au Vendredi 03/05/2024

Scannez et réservez

Jour	Lundi 29/04	Mardi 30/04	Mercredi 01/05	Jeudi 02/05	Vendredi 03/05
Menu Déjeuner	*Repas « Fromage »* *En partenariat avec les élèves de CAP crémier Fromager du Lycée Lautréamont de Tarbes*	*Menu Fast food* Onion rings / fingers de volaille - Burger Béarnais/ potatoes - Gratin de fruits frais, sabayon à l'amaretto	**Restaurant fermé** Férié	Paëlla Valencienne - Crème catalane	Nuggets de volaille - Burger béarnais/ potatoes - Dessert du jour
Prix Net	**16 €** ***boissons non comprises***	**16 €** ***boissons non comprises***		**14 €** ***boissons non comprises***	**16 €** ***boissons non comprises***
Menu Dîner		**Restaurant fermé**		**Restaurant fermé**	
Prix Net					

Semaine du Lundi 06/05/2024 au Vendredi 10/05/2024

Scannez et réservez

Jour	Lundi 06/05	Mardi 07/05	Mercredi 08/05	Jeudi 09/05	Vendredi 10/05
Menu Déjeuner	Tagliatelle aux herbes, œuf parfait - Pavé de saumon grillé, sauce vierge, Jardinière de légumes - Chocolat chaud crémeux, chantilly	*Menu Fast and fit food* Bucket de tempura de légumes - Burger de poisson, sauce tartare et potatoes - Verrines façon crumble	**Restaurant fermé** Férié	**Restaurant fermé** Férié	**Restaurant fermé** Férié
Prix Net	**14 €** ***boissons non comprises***	**16 €** ***boissons non comprises***			
Menu Dîner		**Restaurant fermé** Classe en examen		**Restaurant fermé** Férié	
Prix Net					

Semaine du Lundi 13/05/2024 au Vendredi 17/05/2024

Scannez et réservez

Jour	Lundi 13/05	Mardi 14/05	Mercredi 15/05	Jeudi 16/05	Vendredi 17/05
Menu Déjeuner	Tagliatelle aux herbes, œuf parfait - Pavé de saumon grillé, sauce vierge, Jardinière de légumes - Chocolat chaud crémeux, chantilly	Ardoise de charcuteries - Entrecôte grillée à la bordelaise, Pommes Pont-Neuf - Dessert préparé par la mention pâtisserie	Moules, palourdes, couteaux cuits en marinière - Magret de canard rôti à la crème de cassis, betterave et poêlée de shiitaké Ou Sandre nacré au combawa, nori de poireaux au barbecue - Déclinaison asperge et fraise	Tagliatelle aux herbes, œuf parfait - Pavé de saumon grillé, sauce vierge, Jardinière de légumes - Chocolat chaud crémeux, chantilly	Ardoise de charcuteries - Entrecôte grillée à la bordelaise, Pommes Pont-Neuf - Dessert préparé par la mention pâtisserie
Prix Net	**14 €** ***boissons non comprises***	**16 €** ***boissons non comprises***	**18 €** ***boissons non comprises***	**14 €** ***boissons non comprises***	**16 €** ***boissons non comprises***
Menu Dîner		**Restaurant fermé** Classe en examen		**Restaurant fermé** Classe en examen	
Prix Net					

Semaine du Lundi 20/05/2024 au Vendredi 24/05/2024

Scannez et réservez

Jour	Lundi 20/05	Mardi 21/05	Mercredi 22/05	Jeudi 23/05	Vendredi 24/05
Menu Déjeuner	**Restaurant fermé** Férié	Pamplemousse cocktail - Bavette sauce échalote Légumes printaniers en cocotte - Dessert préparé par la mention pâtisserie	Mozzarella di bufala, tomates confites et pesto de roquette - Osso buco de veau, gremolata et risotto à la milanese - Verrine de fruits exotiques, crème légère coco et chantilly vanille, crêpe flambée	Tagliatelle aux herbes, œuf parfait - Pavé de saumon grillé, sauce vierge - Jardinière de légumes	Melon et jambon cru de Bayonne - Bavette d'Aloyau grillée, Sauce échalote, légumes printaniers en cocotte - Dessert préparé par la mention pâtisserie
Prix Net		**16 €** ***boissons non comprises***	**18 €** ***boissons non comprises***	**14 €** ***boissons non comprises***	**16 €** ***boissons non comprises***
Menu Dîner		*Menu Examen* Tables de 2, 3 ou 4 personnes Assiette de saumon fumé et avocat aux crevettes ou salade Landaise Magret de canard grillé pour 2 personnes, jus corsé, jardinière de légumes ou Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf Plateau de fromage Tarte au citron meringuée Ou Poire Belle-Hélène		*Menu Examen* Tables de 2, 3 ou 4 personnes Assiette de saumon fumé et avocat aux crevettes ou salade Landaise Magret de canard grillé pour 2 personnes, jus corsé, jardinière de légumes ou Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf Plateau de fromage Tarte au citron meringuée Ou Poire Belle-Hélène	
Prix Net		**20 €** ***boissons non comprises***		**20 €** ***boissons non comprises***	

Semaine du Lundi 27/05/2024 au Vendredi 31/05/2024

Scannez et réservez

Jour	Lundi 27/05	Mardi 28/05	Mercredi 29/05	Jeudi 30/05	Vendredi 31/05
Menu Déjeuner	Œufs mollet florentine - Goujonnettes de merlu, sauce tartare - Jardinière de légumes	Œufs mollets, asperges et sabayon - Pavé de bœuf, sauce béarnaise - Pomme Pont-Neuf	**Restaurant fermé**	Œufs mollet florentine - Goujonnettes de merlu, sauce tartare - Jardinière de légumes	Œufs mollets, asperges et sabayon - Pavé de bœuf grillé Sauce Paloise, pommes Pont-Neuf Dessert préparé par la mention pâtisserie
Prix Net	**14 €** ***boissons non comprises***	**16 €** ***boissons non comprises***		**14 €** ***boissons non comprises***	**16 €** ***boissons non comprises***
Menu Dîner		*Menu Examen* Tables de 2, 3 ou 4 personnes Assiette de saumon fumé et avocat aux crevettes ou salade Landaise Magret de canard grillé pour 2 personnes, jus corsé, jardinière de légumes ou Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf Plateau de fromage Tarte au citron meringuée Ou Poire Belle-Hélène		*Menu Examen* Tables de 2, 3 ou 4 personnes Assiette de saumon fumé et avocat aux crevettes ou salade Landaise Magret de canard grillé pour 2 personnes, jus corsé, jardinière de légumes ou Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf Plateau de fromage Tarte au citron meringuée Ou Poire Belle-Hélène	
Prix Net		**20 €** ***boissons non comprises***		**20 €** ***boissons non comprises***	

Semaine du Lundi 03/06/2024 au Vendredi 07/06/2024

Scannez et réservez

Jour	Lundi 03/06	Mardi 04/06	Mercredi 05/06	Jeudi 06/06	Vendredi 07/06
Menu Déjeuner	Œufs mollet florentine - Goujonnettes de merlu, sauce tartare - Jardinière de légumes	**Restaurant fermé** Classe en stage	Terrine de poisson blanc et saumon fumé, sauce à l'aneth et blinis de sarrasin - Côte de bœuf grillée, Béarnaise, pommes de terre grenaille et ratatouille niçoise - Fraises marinées au basilic, crème chantilly et sablé breton	Œufs mollet florentine - Goujonnettes de merlu, sauce tartare - Jardinière de légumes	**Restaurant fermé** Classe en stage
Prix Net	**14 €** ***boissons non comprises***		**20 €** ***boissons non comprises***	**14 €** ***boissons non comprises***	
Menu Dîner		Ris de veau financier - Ballotine de volaille farcie, sauce suprême aux morilles, Chartreuse de légumes et pomme- grenaille Dessert Gourmand		Piquillos farcis morue et velouté de poivron - Chateaubriand grillé, sauce foie gras, Pomme grenaille au romarin, Chartreuse de légumes - Dessert préparé par la mention pâtisserie	
Prix Net		**23 €** ***boissons non comprises***		**23 €** ***boissons non comprises***	

Semaine du Lundi 10/06/2024 au Vendredi 14/06/2024

Scannez et réservez

Jour	Lundi 10/06	Mardi 11/06	Mercredi 12/06	Jeudi 13/06	Vendredi 14/06
Menu Déjeuner	**Restaurant fermé** Classe en stage	**Restaurant fermé** Classe en stage	Sardines salade de pommes de terre - Tartare de bœuf cru, frites Ou Thon en tataki vierge de tomate et citron confit - Dessert chocolat à la vanille torréfiée	**Restaurant fermé** Classe en stage	**Restaurant fermé** Classe en stage
Prix Net			**20 €** ***boissons non comprises***		
Menu Dîner		**Restaurant fermé**		**Restaurant fermé**	
Prix Net					

Semaine du Lundi 17/06/2024 au Vendredi 21/06/2024

Scannez et réservez

Jour	Lundi 17/06	Mardi 18/06	Mercredi 19/06	Jeudi 20/06	Vendredi 21/06
Menu Déjeuner	**Restaurant fermé** Classe en stage	**Restaurant fermé** Classe en stage	Pressé De Foie Gras, chutney de rhubarbe et gingembre, gel acidulé - Pluma ibérique à la plancha crémeux de choux romanesco a la noisette et parmesan Ou Cabillaud farci et laqué et ses légumes croquants - Vague framboise – poivron	**Restaurant fermé** Classe en stage	**Restaurant fermé** Classe en stage
Prix Net			**20 €** ***boissons non comprises***		
Menu Dîner		**Restaurant fermé**		**Restaurant fermé**	
Prix Net					