



Chers Clients,

Nos menus sont disponibles à l'accueil de notre établissement et sur le site internet du lycée <https://www.lyc-bourquin-argeles.ac-montpellier.fr>

**Les réservations pourront s'effectuer par téléphone : 04 68 83 83 97
Du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 14h à 16h**

Pour les groupes, à partir de 8 personnes, il sera demandé un engagement écrit par mail (reservation.bourquin@ac-montpellier.fr). Votre réservation ne devient définitive qu'à réception du mail. Toute annulation doit être annoncée au plus tôt.

L'accueil de la clientèle au restaurant:

**Arrivée du déjeuner : 12h00-12h30 au plus tard
Fin du service : 13h45 au plus tard
Arrivée du dîner : 19h00 – 19h30 au plus tard
Fin du service : 21h45 au plus tard**

Règlement :

Carte bancaire ou chèque. En tant qu'établissement scolaire, nous ne pouvons accepter de pourboires.

Pour des raisons pédagogiques, les horaires indiqués sont impératifs, s'agissant d'élèves qui ont des cours dans l'après-midi, ou bien un retour chez eux le soir. Les mets et les préparations sont servis et réalisés par des élèves en formation, qui acquièrent au fil de l'année praticité et compétences. Merci de votre compréhension.

Avec nos remerciements pour votre collaboration et votre fidélité.

Les équipes du lycée des Métiers, de la Gastronomie, de l'Hôtellerie et des Tourismes Christian BOURQUIN à Argeles sur Mer

Semaine 3

Du lundi 15 janvier au vendredi 19 janvier 2018

Menus déjeuner

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TECH
Lundi 15/01		FERME
Mardi 16/01	FERME	Menu à 17€ boissons comprises (apéritif, vin et café) uniquement tables de 4 couverts
		Saumon fumé salade et blinis crème acidulé Fricassée de volaille à l'ancienne aux cèpes Gratin dauphinois Œufs à la neige et amandes caramélisées
Mercredi 17/01		FERME
Judi 18/01		FERME
Vendredi 19/01	FERME	FERME

Menus dîner

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TECH
Lundi 15/01		FERME
Mardi 16/01		FERME
Mercredi 17/01		FERME
Judi 18/01	FERME	Les Agrumes Menu à 24€ avec cocktail de bienvenu
		Les agrumes en trois façons Tartare de daurade au combava Joue de bœuf braisée au vin, zeste d'orange, céleri en deux façons Omelette Norvégienne acidulée
Vendredi 19/01		FERME

Semaine 4

Du lundi 22 janvier au vendredi 26 janvier 2018

Menus déjeuner

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TECH
Lundi 22/01	FERME	FERME
Mardi 23/01	FERME	Menu à 15€
		Œufs farcie Chimay aux giroles Goujonnettes de sole frit comme un Fish and chips Crème aux herbes fraîches Ananas flambé et glace à la mangue
Mercredi 24/01	FERME	
Jeudi 25/01	Menu à 15€ BLANC et ROUGE	FERME
	Ile flottante salée Mousse de chèvre frais, poivron rouge confit, céleri fumé Quenelle fondante de merlan et langoustine, sauce Américaine Fruits rouges flambés, croustillant au chocolat blanc	
Vendredi 26/01		FERME

Menus dîner

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TECH
Lundi 22/01	FERME	LA BOURGOGNE Menu à 24€ avec cocktail de bienvenu Uniquement en tables de 3 ou 4 couverts
		Choux Craquelin aux escargots, crème d'ail et vert végétal. Cuisse de grenouille en tempura d'herbes fraîches Traditionnel œuf meurette et sa mouillette à l'huile de truffe Bœuf Bourguignon moderne, purée fine de carottes aux épices Tarte aux fruits rouges façon Bouillet, sorbet fraise basilic cristal
Mardi 23/01		FERME
Mercredi 24/01		FERME
Jeudi 25/01		FERME
Vendredi 26/01	FERME	Menu à 34€ TERRE et MER
		Crème légère de fèves de Paimpol à l'encornet et au chorizo catalan Médaille de homard grillé "Lucifer", crème mousseuse à la fourme d'Ambert et andouille de Guéméné Dos de Cabillaud en Ecailles, Beurre de Vanille et Panais en Mousseline aux lardons fumés - Noisette D'agneau de pré-salé, crème d'ail aux langoustines, Chutney De Figues Et Oignons Rouges - Dôme chocolat aux amarens, glace noix de macadamia Craquantes

Semaine 5 Du lundi 29 janvier au vendredi 2 février 2018

Menus déjeuner

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TECH
Lundi 29/01	FERME	
Mardi 30/01	Menu à 15€	Menu à 15€
	Noix de St Jacques purée de céleri, Soupe en croûte façon Elysée, Blanquette de volaille à l'Ancienne, riz pilaf, Crêpes flambées	Assiette de charcuteries Jambonnettes de volaille sauce vanille gingembre et coriandre Wok de légumes et nouilles chinoises Tarte aux pommes, quenelle de crème acidulée
Mercredi 31/01	FERME	
Jeudi 01/02	Menu à 15€ TRADITION	FERME
	Rémoulade de céleri rave à la pomme Granny et au saumon fumé Carré d'agneau rôti, garniture façon Grand- mère Profiteroles sauce chocolat	
Vendredi 02/02	Menu à 17€	Menu à 15€
	Fines tranches de daurade royale condiment olive salicorne. Encornets, jambon ibérique et tomates confites. Carré d'agneau en croûte moderne sauce aigre douce, Pressée d'aubergines et courgettes. Paris-Brest crème mousseline au pralin	Assiette de tapas andalouses en terre et mer Curry de volaille fermière Riz basmati Clafoutis d'ananas frais et son sorbet rhum raisin

Menus dîner

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TECH
Lundi 29/01	FERME	
Mardi 30/01	FERME	
Mercredi 31/01	FERME	
Jeudi 01/02	FERME	CHANDELEUR Menu à 24€ avec cocktail de bienvenu
		Petite soupes de moule au safran, blinis de poisson fumé et brochette de moules panées Cromesquis de foie gras, jeunes pousses et sauce vierge Aumônière aux fruits de mer sauce vin blanc au gingembre et citron vert Crêpes soufflées flambées au Grand Marnier
Vendredi 02/02	FERME	Menu à 34€ TERRE ET MER
		Crème légère de fèves de Paimpol à l'encornet et au chorizo catalan Médailillon de homard grillé "Lucifer", crème mousseuse à la fourme d'Ambert et andouille de Guéméné Dos de Cabillaud en Ecailles, Beurre de Vanille et Panais en Mousseline aux lardons fumés - Noisette D'agneau de pré-salé, crème d'ail aux langoustines, Chutney De Figs Et Oignons Rouges - Dôme chocolat aux amaranas, glace noix de macadamia Craquantes

Semaine 6

Du lundi 05 février au vendredi 9 février 2018

Menus déjeuner

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TECH
Lundi 05/02	Menu à 17€	Menu à 12€
	<p>Saveurs salées Carottes croquantes, vinaigrette à l'orange, Céleri râpé, sauce rémoulade comme autrefois Jeunes pousses, cerneaux de noix et croutons, vinaigrette au vieux Banyuls et huile olive BIO La vraie quiche LORRAINE, Gambas flambées au whisky catalan Jambon de Bayonne sur sa griffe, tranché devant vous</p> <p>Buffet de pain Longe de porc en croute de foin, jus court aux épices, gratin dauphinois, endives braisée, sifflets de carotte glacés à la badiane.</p> <p>Nos douceurs Choux à la crème à la vanille bourbon, Tarte aux pommes à l'alsacienne, Mousse au chocolat maison aux éclats de noisette caramélisé, Salade de fruit de saison, sirop aux parfums des îles</p>	<p>Soupe de poissons et sa rouille. Mignon de porc Vallée d'Auge, pommes cocotte Beignets de banane, Panacota coco</p>
Mardi 06/02	Menu à 15€	Menu à 15€
	<p>Noix de St Jacques purée de céleri, Soupe en croûte façon Elysée, Blanquette de volaille à l'Ancienne, riz pilaf, Crêpes flambées</p>	<p>Cocktail de crevettes Darne de saumon grillée Sauce malthaise, épinards aux pignons Riz thaï La crème caramel</p>
Mercredi 07/02	FERME	Menu à 17€
		<p>Velouté de topinambours, chips de bacon. Quiche aux fruits de mer, mesclun de salade Magret de canard sauce au poivre vert, pommes dauphine. Aumônière Normande julienne d'oranges confites, sauce caramel beurre salé</p>
Jeudi 08/02	Menu à 15€ MOYEN ORIENT	Menu à 12€
	<p>Pois chiches à la libanaise Déclinaison orientale Tajine d'agneau au citron confit, semoule Salade d'orange sanguine, croquette de datte</p>	<p>Salade d'endives au bleu et noix Moules – frites maison Aumônière Normande sauce caramel beurre salé</p>
Vendredi 09/02	Menu à 15€	Menu à 15€
	<p>Ceviche de dorade rose aux petits condiments Noix de St Jacques et concassée de tomates crue a la vanille Petit ragoût d'agneau Catalan aux agrumes et beignet de sauge. Quatre-quarts breton aux pommes façon tatin</p>	<p>Bisque d'étrilles espuma d'algues Carré de porc « cul noir du Limousin » rôti, Pommes duchesses et chicon braisées. Mi-cuit au chocolat Guajana</p>

Menus dîner

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TECH
Lundi 05/02		LES HAUTS DE FRANCE Menu à 24€ avec cocktail de bienvenu Uniquement en tables de 3 ou 4 couverts
		<p>Moules à la Gueuse, pommes gaufrettes Tarte Maroilles, salade chicon aux noix Waterzoi de la mer, crouton au beurre d'algue La traditionnelle gaufre du Nord, crème chicorée, glace spéculos</p>
Mardi 06/02		FERME
Mercredi 07/02		FERME
Jeudi 08/02	FERME	Menu à 24€ avec cocktail de bienvenu TRADITION FRANCAISE
		<p>Crouton gratiné à la moelle de bœuf Velouté de volaille, œuf poché et mikados croustillants Carré d'agneau, croute moderne aux herbes, garniture Châtelaïne Le Saint Honoré</p>
Vendredi 09/02	FERME	Menu à 34€ NEW YORK
		<p>Gâteau de crabe bleu du Maryland à la coriandre Sweet bread (ris) de veau, émulsion au whisky de Manhattan, écrasée de vitelotte Maquereau façon Astoria Borde, célerisotto et crème Tzatziki Granité au café du Flatiron - Magret "spicy pears", sweet potaoes pie Cheese cake newyorkais, strawberries sa</p>

Réservations : reservation.bourquin@ac-montpellier.fr 04 68 83 83 97

Accueil clientèle : Déjeuner 12h15 à 14h15 (accueil assuré jusqu'à 12h30)

Dîner 19h à 22h (accueil assuré jusqu'à 19h30)

Semaine 7

Du lundi 12 février au vendredi 16 février 2018

Menus déjeuner

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TECH
Lundi 12/02	Menu à 17€	Menu à 12€
	<p>Saveurs salées Carottes croquantes, vinaigrette à l'orange, Céleri râpé, sauce rémoulade comme autrefois Jeunes pousses, cerneaux de noix et croutons, vinaigrette au vieux Banyuls et huile olive BIO La vraie quiche LORRAINE, Gambas flambées au whisky catalan Jambon de Bayonne sur sa griffe, tranché devant vous</p> <p>Buffet de pain Longe de porc en croute de foin, jus court aux épices, gratin dauphinois, endives braisée, sifflets de carotte glacés à la badiane.</p> <p>Nos douceurs Choux à la crème à la vanille bourbon, Tarte aux pommes à l'alsacienne, Mousse au chocolat maison aux éclats de noisette caramélisé, Salade de fruit de saison, sirop aux parfums des îles</p>	<p>Feuilleté d'œufs brouillés à la portugaise Darne de colin pochée sauce hollandaise, Riz aux légumes. Pavlova aux fruits exotiques.</p>
Mardi 13/02	FERME	Menu à 15€
		<p>Assiette de charcuteries Jambonnettes de volaille sauce vanille gingembre et coriandre Wok de légumes et nouilles chinoises Tarte aux pommes, quenelle de crème acidulée</p>
Mercredi 14/02	FERME	Menu à 15€
		<p>Velouté de moules bouchot au safran Euf Bio en cocotte pomme d'amour sauce crème au muscat de Rivesaltes Risotto aux fruits de mer, sucette de légumes caramélisés. Fondant au chocolat noir et aux amandes, crème anglaise au gingembre</p>
Jeudi 15/02	Menu à 18€ PASSION	Menu à 12€
	<p>Royale de foie gras, confit de figue Risotto crémeux aux asperges vertes Pavé de bœuf au poivre, pomme d'amour Pink champagne</p>	<p>Potage julienne Darblay Côte de porc aux graines de moutarde à l'ancienne, duo de Purées Fruits flambés, Tuile aux amandes</p>
Vendredi 16/02	Menu à 18€	Menu à 17€
	<p>Focaccia jambon sec et mozzarella di bufala. Lisette en paupiette de moules bouchot. Le filet de bœuf fermier pure race Aubrac, pommes cocottes, fondue de tomates au piment d'Espelette. Plateau de fromages. Baba bouchon, dattes Médjoul au thé et tuile dentelle.</p>	<p>Tartare de saumon, chantilly au gingembre, courgettes glacées. Médailon de Lotte, langoustine flambée, Risotto et copeaux de Parmesan affiné. Profiteroles à la vanille bourbon, nappage au chocolat noir</p>

Menus dîner

	Restaurant le ROUSSILLON	Restaurant L'AGLY/TECH
Lundi 12/02		SOIREE LYONNAISE Menu à 24€ avec cocktail de bienvenu
		<p>Salade Lyonnaise déstructurée Quenelle de brochet sauce Nantua aux queues d'écrevisses Poulet en vessie sauce morilles Le duo Pralinoise</p>
Mardi 13/02		FERME
Mercredi 14/02		FERME
Jeudi 15/02		FERME
Vendredi 16/02		FERME