



# Lycée Guillaume TIREL

## Menus du 03 mars au 11 avril 2025

[Bienvenue dans l'univers de nos restaurants pédagogiques !](#)

Nos élèves, étudiants et professeurs vous proposent des menus confectionnés dans le cadre de leurs formations. Du CAP au BTS, les élèves de cuisine comme de salle s'appliquent à vous concocter des menus uniques.

Vous l'aurez compris, en venant dans nos restaurants vous entrez dans une salle de classe et participez directement [Menus publication Septembre- Octobre 2024.docx](#)aux apprentissages de nos jeunes. Le service comme les mets sont préparés avec le plus grand soin et peuvent néanmoins [maquette menus 2024-2025.docx](#)connaître quelques imperfections. Nous vous remercions d'avance d'être compréhensif.

Déjeuner		Dîner	
Accueil	Fin de service	Accueil	Fin de service
12h00	14h30	19h00	21h30

Au plaisir de vous accueillir très prochainement...



Lundi 03 Mars		
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 28,00 €	Diner – Menu à	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Œuf mollet, velouté de chou-fleur et crumble de pain sec et lard grillé</li> <li>- Côte de veau filet en fine croûte de noix, purée de panais et légumes racines</li> <li>- Tarte normande aux pommes, glace vanille</li> </ul>		
Mardi 04 Mars		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 26,00€	Diner – Menu à 27,00€	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe à l'oignon</li> <li>- Gibelotte de lapin d'Ile-de-France, légumes nouveaux</li> <li>- Flan parisien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amuse- Bouche du chef</li> <li>- Feuilleté de saumon shiso</li> <li>- Volaille fermière label rouge pommes grenailles et légumes glacés</li> <li>- Crêpes flambées</li> <li>- Mignardise</li> </ul>	

Nous privilégions le règlement par carte bancaire et acceptons aussi le règlement par chèque et espèces.



<b>Restaurant Côté Jardin</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner - Menu à</b>	<b>Diner – Menu à 32,00€</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tiramisu Parmesan, sablé tomate, pesto rouge</li> <li>- Tataki de thon rouge, vierge de tomate et citron confit, guacamole épicé</li> <li>- Suprême de pintade rôti au sésame, mousseline au wasabi, petits légumes de saison, sauce Teriyaki</li> <li>- Tiramisu revisité</li> <li>- Sushi de fruit</li> </ul>	
<b>Restaurant Orée</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner - Menu à 28,00€</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cigare de chèvre au miel et menthe fraîche</li> <li>- Mijoté de veau au chorizo, légumes de saison, pommes écrasées aux herbes</li> <li>- Crumble pommes poires, chantilly mascarpone parfumée au combawa</li> </ul>		



Mercredi 05 Mars		
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 28,00€	Diner	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ceviche de bar aux agrumes</li> <li>- Pintade rôtie, jus aux herbes, pommes vapeur et embeurrée de chou vert aux lardons</li> <li>- Crumble pommes/ ananas/clous de girofle, mascarpone foisonnée à la cannelle</li> </ul>		

Jeudi 06 mars		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Diner- Menu à 28,00€	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Empanadas aux légumes étuvés, sauce tomate au lard et salade d'accompagnement</li> <li>- Rocombole de carne (roulé de bœuf haché), sauce tomate épicée</li> <li>- Despacito, crème anglaise à la passion</li> </ul>	

Nous privilégions le règlement par carte bancaire et acceptons aussi le règlement par chèque et espèces.

<b>Restaurant Côté Jardin</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner à 28,00 €</b>	<b>Diner</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amuse-bouche du chef</li> <li>- Gnocchi à la parisienne</li> <li>- Navarin d'agneau aux légumes</li> <li>- Flan pâtissier vanille façon Michalak</li> <li>- Mignardise</li> </ul>		
<b>Restaurant Orée</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner - Menu à 27,00€</b>	<b>Diner</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assiette de saumon fumé</li> <li>- Filet de sole sauce vin blanc, pommes persillées, carottes glacées</li> <li>- Poires pochées, crumble et glace vanille</li> </ul>		
<b>Vendredi 07 mars</b>		
<b>Restaurant Astérie</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner - Menu à</b>	<b>Diner - Menu à</b>	



				
<b>Restaurant Côté Jardin</b>				<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner - Menu à 32,00€</b>		<b>Diner - Menu à</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arancini, ketchup maison</li> <li>- Grecque de légumes, crème fumée</li> <li>- Selle d'agneau aux fruits secs, navet et pois chiche</li> <li>- Baba aux agrumes</li> <li>- Mini Tropézienne</li> </ul>				
<b>Lundi 10 Mars</b>				
<b>Restaurant Astérie</b>				<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner</b>		<b>Diner- Menu à 23,00€</b>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crêpes roulées jambon et fromage frais, verdure</li> <li>- Galette de sarrasin- Fondue de poireau saucisse à cuire/œuf sur le plat/oignons/Tofu et noix de cajou</li> <li>- Crêpe au beurre Suzette</li> <li>-</li> </ul>		
<b>Restaurant Côté Jardin</b>				<b>Réservation</b>

Nous privilégions le règlement par carte bancaire et acceptons aussi le règlement par chèque et espèces.



Déjeuner - Menu à 26,00€	Diner	des repas
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acras de morue et nuggets de poulet, sauce mayonnaise</li> <li>- Burger maison, bœuf et cheddar, grosses frites au couteau et petite salade verte</li> <li>- Au choix : Milk-shake à la vanille ou café viennois ; Irish coffee ; expresso martini</li> </ul>		
<b>Restaurant Orée</b>		<b>Réservation</b>
Déjeuner – menu à 28,00€	Diner	des repas
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Œuf mollet, velouté de chou-fleur et crumble de pain sec et lard grillé</li> <li>- Côte de veau filet en fine crouste de noix, purée de panais et légumes racines</li> <li>- Tarte normande aux pommes, glace à la vanille</li> </ul>		



Mardi 11 Mars		
<b>Restaurant Astérie</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner - Menu à 28,00€</b>	<b>Diner à 27,00€</b> <b>CCF Tables de 4 et 2 couverts</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Œuf meurette à la beaujolaise</li> <li>- Bœuf bourguignon mousseline de panais</li> <li>- Poire belle dijonnaise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crème de potiron, salade de quinoa et fèves</li> <li>- Double côte de veau charcutière, oignons farcis à la crème de parmesan</li> <li>- Riz au lait à la crème, gelée de pomme verte ou pomme flambée au calvados, sorbet Granny Smith</li> </ul>	
<b>Restaurant Orée</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner - Menu à 27,00€</b>	<b>Diner</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gnocchi aux champignons et crème de potiron</li> <li>- Osso buco milanaise, polenta crémeuse au taleggio</li> <li>- Salade de fruits</li> </ul>		



Mercredi 12 Mars		
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 27,00€	Diner	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Osso bucco de veau Milanaise, duo de spaghetti</li> <li>- Assortiment de fromages</li> <li>- Mousse aux deux chocolats, sablé</li> </ul>		

Jeudi 13 Mars		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner	Diner – Menu à 30,00€	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amuse-bouche du chef</li> <li>- Œufs cocotte aux foies de volaille au porto</li> <li>- Brochette de la mer, sauce crustacés, frite de polenta au basilic Muffins de pommes de terre à l'estragon</li> <li>- Moelleux de massepain aux noix, crémeux à la fleur d'oranger</li> </ul>	

Nous privilégions le règlement par carte bancaire et acceptons aussi le règlement par chèque et espèces.



<b>Restaurant Côté Jardin</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner - Menu à 29,00€</b>	<b>Diner – Menu à</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amuse-bouche du chef</li> <li>- Coquille St Jacques farcie et gratinée à la bretonne</li> <li>- Kig Ha Farz (pot-au-feu breton)</li> <li>- Far breton, glace vanille, sauce au caramel au beurre salé</li> </ul>		
<b>Restaurant Orée</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner à 27,00€</b>	<b>Diner</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assiette de saumon fumé</li> <li>- Filet de sole sauce vin blanc, pommes persillées, carottes glacées</li> <li>- Poires pochées, crumble et glace vanille</li> </ul>		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire et acceptons aussi le règlement par chèque et espèces.



Lundi 17 mars		
<b>Restaurant Côté Jardin</b>		<b>Réservation</b>
<b>Déjeuner – Menu à 26,00€</b>	<b>Diner – Menu à</b>	<b>des repas</b>
Menu fastfood : - Acras de morue et nuggets de poulet, sauce mayonnaise - Burger maison, bœuf et cheddar, grosses frites au couteau, petite salade verte - Au choix : Milk-shake à la vanille ; café viennois ; Irish coffee ; expresso martini		
<b>Restaurant Orée</b>		<b>Réservation</b>
<b>Déjeuner - Menu à 27,00€</b>	<b>Diner</b>	<b>des repas</b>
- Tartine d’houmous à l’aneth, œuf poché, cresson, grenades - Tajine d’agneau aux épices et fruits secs - Poire pochée à l’hibiscus, glace vanille bourbon		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire et acceptons aussi le règlement par chèque et espèces.



<b>Mardi 18 Mars</b>		
<b>Restaurant Astérie</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner - Menu à 27,00€</b>	<b>Diner - Menu à 29,00€</b> <b>Si possible tables de 4 et 2 couverts</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gnocchi à la parisienne</li> <li>- Fricassée de veau grand-mère</li> <li>- Dartois</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gambas cuites à la vapeur en nage d'épices, julienne de courgette et de poire</li> <li>- Volaille fermière, sauce moutarde, sucrose braisée, petits pois et pommes de terre rôties</li> <li>- Crêpes flambées</li> </ul>	
<b>Restaurant Côté Jardin</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner - Menu à 27,00€</b>	<b>Diner à 34,00€</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Feuilleté aux moules et crevettes</li> <li>- Suprême de poulet aux amandes, bouillon épicé, semoule aux abricots</li> <li>- Café gourmand</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ceviche de cabillaud, avocat passion, oignons en pickles et accras de Morue au basilic</li> <li>- Carpaccio de Saint Pierre, citron vert, coco et coriandre</li> <li>- Bar en croute d'argile, céleri en deux textures, poireau, fenouil, carottes glacées et jus passion</li> <li>- Banane flambée au Rhum, glace coco</li> <li>- Blanc manger mangue</li> </ul>	



<b>Restaurant Orée</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner – Menu à 27€</b>	<b>Diner</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ceviche de crevettes au pomelo</li> <li>- Mitonnée de joues de porc au caramel, ramen et pousses d'épinards</li> <li>- Profiteroles passion chocolat</li> </ul>		
<b>mercredi 19 Mars</b>		
<b>Restaurant Côté Jardin</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner - Menu à 26,00€</b>	<b>Diner</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Croustis de poulet, salade</li> <li>- Burger maison, frites</li> <li>- Verrine de fromage blanc à la crème et aux brisures de marrons</li> </ul>		
<b>Restaurant Orée</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner – Menu à 28,00€</b>	<b>Diner</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Terrine de canard</li> <li>- Kefta de poulet au fromage, sauce teriyaki, gratin de courgettes aux baies roses, carotte vapeur</li> <li>- Crêpes Suzette</li> </ul>		



Jeudi 20 Mars		
<b>Restaurant Astérie</b>		<b>Réservation des repas</b>
Déjeuner - Menu à	Diner – Menu à 29,00€	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saucisson en brioche, sauce au madère, salade d'accompagnement</li> <li>- Magret de canard laqué au miel d'acacia, artichauts farcis aux petits légumes, tomates provençales</li> <li>- Timbale au chocolat lavande, glace pistache</li> </ul>	
<b>Restaurant Côté Jardin</b>		<b>Réservation des repas</b>
Déjeuner - Menu à 29,00€	Diner – Menu à 29,00€ Thème Orient	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amuse-bouche du chef</li> <li>- Rémoulade de céleri, gambas et pomme Granny Smith</li> <li>- Maigre au curry vert et coquillages, bouillon et fondue de poireaux</li> <li>- Pommé breton</li> <li>- Mignardise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assortiment de mezzés</li> <li>- Couscous Royal</li> <li>- Douceur Orientale</li> </ul>	

Nous privilégions le règlement par carte bancaire et acceptons aussi le règlement par chèque et espèces.



<b>Restaurant Orée</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner - Menu à 27,00€</b>	<b>Afterwork des Sommeliers à 18,00€</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assiette de saumon fumé</li> <li>- Fricassée de veau Grand-mère, pommes cocottes</li> <li>- Pommes cuites au four, crème de marron caramel au beurre laitier</li> </ul>	<p>Dégustation de Brouilly, Bourgogne Aligoté, Sylvaner</p> <p>Cocktail avec et sans alcool</p> <p>Autour de délicieuses préparations : Radis rouges et noirs, fleurs de gruyère – Boulettes de chèvre aux fleurs – Avocat crevettes – Magret de canard sauce au miel – Fromages - Brochettes de fruits</p>	

<b>Lundi 24 Mars</b>		
<b>Restaurant Côté Jardin</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner - Menu à 29,00€</b>	<b>Diner</b>	
<b>Menu Alsacien</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ravioli aux cèpes, bouillon de poule</li> <li>- Jambonneau de porc braisé à la bière brune, knödel de pomme de terre au lard fumé</li> <li>- Assiette de fromages ou fruits flambés</li> </ul>		

Restaurant Orée		Réservation des repas
<b>Déjeuner – Menu à 27,00€</b>	<b>Diner</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tartine d'houmous à l'aneth, œuf poché, cresson, grenades</li> <li>- Tajine d'agneau aux épices et fruits secs</li> <li>- Poire pochée à l'hibiscus, glace vanille bourbon</li> </ul>		

## Mardi 25 Mars

Restaurant Astérie		Réservation des repas
<b>Déjeuner à 29,00€</b>	<b>Diner</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oignon farci à la carbonara, crumble végétal</li> <li>- Blanquette de veau, légumes de saison</li> <li>- Chou praliné au craquelin, caramel au beurre salé</li> </ul>		
<b>Déjeuner – Menu à 29,00€</b>	<b>Diner</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Terrine de campagne</li> <li>- Dos de saumon cuit à l'unilatérale sauce chimichurri, pommes écrasées aux herbes fraîches</li> <li>- Mont blanc</li> </ul>		

<b>Mercredi 26 mars</b>		
<b>Restaurant Côté Jardin</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner - Menu à 29,00€</b>	<b>Diner</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carpaccio de St Pierre citron vert coriandre, tartare mangue-avocat, mousse d'avocat et tuile dentelle</li> <li>- Dos de cabillaud cuit en basse température, viennoise de parmesan, légumes vapeur, crémeux de petit-pois et jus réduit</li> <li>- Verrine de fromage blanc à la crème et aux brisures de marrons</li> </ul>		
<b>Restaurant Orée</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner – Menu à 28,00€</b>	<b>Diner</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Filet de dorade en papillote Muffins de pommes de terre au basilic, julienne de légumes</li> <li>- Assortiment de fromage</li> <li>- Feuilleté miel et fleur d'oranger aux fruits, coulis cassis, quenelle de glace gingembre</li> </ul>		



Jeudi 27 Mars		
<b>Restaurant Côté Jardin</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner - Menu à 28,00€</b>	<b>Diner</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amuse-bouche du chef</li> <li>- Encocado de bacalao, risotto de céleri</li> <li>- Navarin printanier</li> <li>- Omelette norvégienne</li> <li>- Mignardise</li> </ul>		
<b>Restaurant Orée</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner – Menu à 27,00€</b>	<b>Diner</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assiette de saumon fumé</li> <li>- Fricassée de veau Grand-Mère, Pommes Cocottes</li> <li>- Pomme au four, caramel au beurre laitier</li> </ul>		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire et acceptons aussi le règlement par chèque et espèces.



Lundi 31 Mars		
<b>Restaurant Astérie</b>		<b>Réservation des repas</b>
Déjeuner – Menu à 29,00€  Menu anglais	Diner	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chilled mint and pea soup</li> <li>- Mussels and bacon in cider</li> <li>- Pork cheeks in red wine sauce and mashed swedes</li> <li>- English sweet</li> </ul>		
<b>Restaurant Côté Jardin</b>		<b>Réservation des repas</b>
Déjeuner - Menu à 29,00€	Diner	
<u>Menu Alsacien :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ravioli aux cèpes, bouillon de poule</li> <li>- Jambonneau de porc braisé à la bière brune, Knödel de pommes de terre au lard fumé</li> <li>- Fruits Flambés</li> </ul>		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire et acceptons aussi le règlement par chèque et espèces.



Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 28,00€	Diner	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade césar</li> <li>- Blanquette de veau parfumée à la vanille, légumes de saison, riz pilaf</li> <li>- Tarte fine aux pommes, glace vanille, caramel laitier</li> </ul>		

Mardi 01 Avril		
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner Menu à 28,00€	Diner	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fèves, pommes fruits, grenade vinaigrette aux agrumes, halloumi grillé</li> <li>- Brochette de Kefta d'agneau, tajine de légumes</li> <li>- Flan libanais à la fleur d'oranger</li> </ul>		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire et acceptons aussi le règlement par chèque et espèces.



Mercredi 02 Avril		
<b>Restaurant Astérie</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner- Menu à 28,00€</b>	<b>Diner -</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tortilla au chorizo et mesclun</li> <li>- Paëlla « valencia »</li> <li>- Crème catalane</li> </ul>		
<b>Restaurant Côté Jardin</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner - Menu à 28,00€</b>	<b>Diner</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assiette nordique et salade de crevettes</li> <li>- Saumon sauté, riz aux asperges, sauce hollandaise citron</li> <li>- Sablé breton, chantilly et caramel beurre salé</li> </ul>		
<b>Restaurant Orée</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner – Menu à 29,00€</b>	<b>Diner</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grenadin de veau façon Zingara, pommes cocottes Fagots d'haricots verts</li> <li>- Assortiment de trois fromages</li> <li>- Pana cotta à la pistache Coulis de framboise, shortbread au gingembre confit</li> </ul>		



Jeudi 03 avril		
<b>Restaurant Côté Jardin</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner - Menu à 28€</b>	<b>Diner – Menu à 30,00€</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Œuf poché sur champignons à la grecque, sauce mousseuse aux épices</li> <li>- Poulpe rôti et houmous, salsa verte</li> <li>- Chou façon tatin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amuse-Bouche du Maître d’Hôtel</li> <li>- Pastel au thon</li> <li>- Poulet Mayo du Congo</li> <li>- Douceur Exotique</li> <li>- Douceur du chef du rang</li> </ul>	
<b>Restaurant Orée</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner - Menu à 28€</b>	<b>Diner</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rillettes de maquereaux et ses blinis maison, salade du moment</li> <li>- Magret de canard sauce au poivre, gratin dauphinois, tomates confites</li> <li>- Tarte fine aux pommes, crème d'amande, quenelles de glace</li> </ul>		



Lundi 07 avril		
<b>Restaurant Astérie</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner à 29,00€</b>	<b>Diner – Menu à</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arancini</li> <li>- Fettuchini ala vongole</li> <li>- Escalope de veau au Marsala, poêlée de courgette au basilic</li> <li>- Tiramisu</li> </ul>		
<b>Restaurant Orée</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner – Menu à 28,00€</b>	<b>Diner</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade César</li> <li>- Blanquette de veau parfumée à la vanille, légumes de saison, riz pilaf</li> <li>- Tarte fine aux pommes, glace vanille, caramel laitier</li> </ul>		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire et acceptons aussi le règlement par chèque et espèces.



Mardi 08 Avril		
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 24,00€	Diner	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Œuf mayonnaise à la menthe et petits croutons</li> <li>- Fish and chips, petits pois à la menthe, frites de patates douces</li> <li>- Carrot cake, glace pistache</li> </ul>		

Mercredi 09 Avril		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 28,00€	Diner	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assiette nordique et salade de crevette</li> <li>- Saumon sauté, riz aux asperges, sauce hollandaise citron</li> <li>- Sablé breton, chantilly et caramel beurre salé</li> </ul>		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire et acceptons aussi le règlement par chèque et espèces.

Lycée Guillaume Tirel

235 Boulevard Raspail – 75014 Paris



Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30  
Email : reservation.tirel@gmail.com

<b>Restaurant Orée</b>		<b>Réservation des repas</b>
<b>Déjeuner – Menu à 27,00€</b>	<b>Diner</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Tartare de saumon au chèvre frais</li><li>- Darne de lieu et légumes rôtis, beurre rouge à l'estragon</li><li>- Tarte tatin pommes banane, crème épaisse</li></ul>		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire et acceptons aussi le règlement par chèque et espèces.