



Lycée Guillaume TIREL

Menus du 14 septembre au 16 octobre 2026

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 aux apprentissages de nos jeunes. Le service comme les mets sont préparés avec le plus grand soin et peuvent néanmoins 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...

Lycée Guillaume Tirel

235 Boulevard Raspail – 75014 Paris



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

Lundi 14 septembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 22.00 €	Dîner	
Saumon fumé et son blini crème aigre Côte de veau à la Normande, Tagliatelles fraîches Crème renversée à l'orange		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à	Dîner	
		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également l'appoint en espèces. Nous n'acceptons plus les règlements par chèque.



Mardi 15 septembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner – Menu à 33.00 €	
	Mise en bouche Carpaccio de tomates anciennes, pêche et burrata façon Alain Passard, fleur de fenouil, coriandre et basilic, infusion de verveine fraîche Magret de canard aux agrumes, gratin dauphinois Sabayon gratiné aux figues Mignardise du chef	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à	Dîner – Menu à	
		

Lycée Guillaume Tirel

235 Boulevard Raspail – 75014 Paris



Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30

Email : reservation.tirel@gmail.com

Mercredi 16 septembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 26.00 €	Diner - Menu à	
Restaurant Privatisé		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Diner - Menu à	
		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également l'appoint en espèces. Nous n'acceptons plus les règlements par chèque.

Jeudi 17 septembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 35.00 €	Dîner- Menu à 35.00 €	
Amuse-bouche du chef Carpaccio de tomates anciennes et pêches, burrata di Bufala façon Alain Passard, Fleur de fenouil, coriandre et basilic, Verre infusion de verveine fraîche Suprême de volaille fermière au vin jaune et morilles, Pommes grenailles et légumes glacés Crumble poire figue, glace vanille Bourbon, tuile aux amandes Mignardise du Chef	Menu Bistronomique Amuse-Bouche Daurade snackée, fenouil en trois textures, gel d'agrumes Courgette ronde farcie, tomate, basilic et jus provençal Tropézienne, crème légère à la fleur d'oranger, fraîcheur d'agrumes Mignardises	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à	Dîner- Menu à	
		

Lycée Guillaume Tirel

235 Boulevard Raspail – 75014 Paris



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

Vendredi 18 septembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner	Diner	
		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 30.00 €	Diner	
Arancini, mayonnaise à harissa Croustillant de légumes du soleil, pickles et salade d'herbes Filet de cannette, gratin dauphinois et petits légumes Entremets exotique Pâte de fruits		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également l'appoint en espèces. Nous n'acceptons plus les règlements par chèque.

Lycée Guillaume Tirel

235 Boulevard Raspail – 75014 Paris



Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30

Email : reservation.tirel@gmail.com

Lundi 21 septembre		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner	Dîner	
		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également l'appoint en espèces. Nous n'acceptons plus les règlements par chèque.



Mardi 22 septembre		
Restaurant Astérie		Réservation
Déjeuner – Menu à 32.00 €	Dîner- Menu à 29.00 €	des repas
Amuse-Bouche Quiche au crottin de chavignol, mesclun aux lardons au vinaigre de framboise Côte de porc et ris de veau sauce Porto, tomates cerise au vinaigre balsamique, pommes de terre rissolées Poire rôtie, crème légère au miel noisettes caramélisées Mignardise	Amuse-bouche du Chef Salade Fraîcheur méditerranéenne Filet de bar rôti, beurre blanc citronné, Petites légumes glacés Mousse au chocolat à partager Mignardise du Chef	
Restaurant Côté Jardin		Réservation
Déjeuner – Menu à	Déjeuner – Menu à	des repas
		

Lycée Guillaume Tirel

235 Boulevard Raspail – 75014 Paris



Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30

Email : reservation.tirel@gmail.com

Mercredi 23 septembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner- Menu à	Dîner- Menu à	
		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à	Dîner- Menu à	
		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également l'appoint en espèces. Nous n'acceptons plus les règlements par chèque.

Lycée Guillaume Tirel

235 Boulevard Raspail – 75014 Paris



Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30

Email : reservation.tirel@gmail.com

Jeudi 24 septembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à	Dîner- Menu à	
Restaurant privatisé	Restaurant privatisé	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à	Dîner- Menu à	
		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également l'appoint en espèces. Nous n'acceptons plus les règlements par chèque.

Lycée Guillaume Tirel

235 Boulevard Raspail – 75014 Paris



Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30

Email : reservation.tirel@gmail.com

Vendredi 25 septembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à	Dîner- Menu à	
Restaurant privatisé		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à	Dîner- Menu à	
Restaurant privatisé		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également l'appoint en espèces. Nous n'acceptons plus les règlements par chèque.

Lycée Guillaume Tirel

235 Boulevard Raspail – 75014 Paris



Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30

Email : reservation.tirel@gmail.com

Lundi 28 septembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner- Menu à	
	Restaurant privatisé	
Restaurant Côté Jardin		
Déjeuner – Menu à	Dîner- Menu à	
		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également l'appoint en espèces. Nous n'acceptons plus les règlements par chèque.



Mardi 29 septembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner- Menu à 31.00 €	Dîner- Menu à 32.00 €	
Amuse-bouche Tomates anciennes burrata et pesto Daurade grillée à la citronnelle, sauce Hollandaise à l'anis vert, fenouil braisé, lasagnes d'aubergine Tarte paysanne aux amandes, glace vanille Mignardises	Amuse-bouche Assiette de saumon fumé Label Rouge et ses accompagnements Suprême de poulet fermier, garniture Cocotte Ossau Iraty et confiture de cerise noire (assiette) Tarte au citron & basilic meringuée Mignardise du Chef	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 35.00 €	Dîner- Menu à	
Cocktail : Bramble / kiwi basilic Saumon fumé, avocat et toast au cerfeuil Filet de rouget snacké, fenouil et sauce vierge Navarin d'agneau aux épices douces, petits légumes de saison Assiette de fromages Pommes flambées au Marc de Bourgogne, gelée de groseilles et raisins, sorbet poire Financier à la vanille		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également l'appoint en espèces. Nous n'acceptons plus les règlements par chèque.

Lycée Guillaume Tirel

235 Boulevard Raspail – 75014 Paris



Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30

Email : reservation.tirel@gmail.com

Mercredi 30 septembre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à	Dîner- Menu à	
		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à	Dîner- Menu à	
		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également l'appoint en espèces. Nous n'acceptons plus les règlements par chèque.

Lycée Guillaume Tirel

235 Boulevard Raspail – 75014 Paris



Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30

Email : reservation.tirel@gmail.com

Jeudi 01 octobre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner- Menu à	Dîner- Menu à	
Restaurant privatisé	Restaurant privatisé	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à	Dîner- Menu à	
	Restaurant privatisé	

Nous privilégions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également l'appoint en espèces. Nous n'acceptons plus les règlements par chèque.



Vendredi 02 octobre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 35.00 €	Dîner- Menu à	
Cocktail : Floc tonic Toast de foie gras et chutney de kiwi Planche de jambon de Bayonne en chiffonnade Selle d'agneau rôtie sur l'os, artichaut barigoule, jeunes carottes glacées, crémeux d'ail et jus réduit au thym Assiette de fromages Tartelette pistache et fraises du Périgord Mini cannelé Bordelais		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner- Menu à	
Restaurant privatisé		

Lycée Guillaume Tirel

235 Boulevard Raspail – 75014 Paris



Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30

Email : reservation.tirel@gmail.com

Lundi 05 octobre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner- Menu à	
		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner- Menu à	
		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également l'appoint en espèces. Nous n'acceptons plus les règlements par chèque.

Mardi 06 octobre		
Restaurant Astérie		Réservation
Déjeuner – Menu à 29.00 €	Diner - Menu à	des repas
Amuse-bouche Salade de foies de volaille aux 2 raisins, vinaigrette framboise aux graines de coriandre, petits croûtons à l'ail Pintade aux raisins et figues sauce au Jurançon, pomme Paillasson, fagots d'haricots verts Sorbet citron, meringue et coulis de fruits rouges Mignardises	Restaurant privatisé	
Restaurant Côté Jardin		Réservation
Déjeuner - Menu à 35.00 €	Dîner- Menu à	des repas
Cocktail : Bramble / kiwi basilic Saumon fumé, avocat et toast au cerfeuil Filet de rouget snacké, fenouil et sauce vierge Navarin d'agneau aux épices douces, petits légumes de saison Assiette de fromages et ses accompagnements Pommes flambées au Marc de Bourgogne, gelée de groseilles et raisins, sorbet poire Financier à la vanille		



Mercredi 07 octobre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu	Dîner- Menu à 35,00 €	
	Cocktail : Bramble et Kiwi Basilic Velouté glacé de poivron rouge et tomate, crème montée au chèvre frais Tartare de thon, mangue et avocat Filet de daurade rôti, sauce vin blanc, fine ratatouille Assiette de fromage et ses accompagnements Tarte crumble aux pommes et au cassis Mini madeleine au miel et aux zestes d'orange	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner- Menu à	
		



Jeudi 08 octobre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 29.00 €	Dîner- Menu à 32.00 €	
Amuse-bouche du Chef Velouté de butternut aux pois chiches d'Ile-de-France, croûtons de pain et graines d'Ile-de-France Traditionnelle poule au pot aux légumes d'Ile-de-France ou lentilles noires béluga au bouillon de légumes mirepoix de pommes de terre et rutabaga Fontainebleau aux Reine Claude ou aux pommes caramélisées Mignardise du Chef	Amuse-Bouche Sardine cuite à la flamme, tartare de tomate, stracciatella crémeuse, huile de coriandre Tajine d'agneau, artichaut poivrade, citron confit, jus aux épices douces Ananas flambés, épices douces, caramel aux agrumes, crème légère à la fleur d'oranger Mignardises	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner- Menu à 37.00 €	
	Cocktail : Black Forest Mule ou Virgin London Mule Brochette de magret et pomme flambée au Calvados Saint-Jacques snackées, crémeux de céleri, poire et noisettes Noix de ris de veau rôtie au beurre demi-sel, crumble de pain d'épices, fenouil confit et carotte réglisse Riz au lait orange-vanille, caramel et crème glacée au pain d'épices Financier à la vanille comme une Forêt Noire	



Vendredi 09 octobre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 35.00 €	Dîner- Menu à	
Kir breton Financier au sarrasin, rillettes de maquereau fumé. Tartare de saumon aux salicornes Filet de Bar cuit sur la peau, tartare d'algues, petits légumes cuits en cocotte, aioli citron vert Assiette de fromages Gâteau breton, caramel beurre salé Crêpe flambée aromatisée au Chouchen		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 31.00 €	Dîner- Menu à	
Consommé de volaille à la Royale Dans l'esprit d'une salade Caesar Volaille fermière en ballotine, jus corsé, aubergine et courgette Chariot de tartes Financier aux noisettes		



Lundi 12 octobre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à	Dîner- Menu à	
		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner- Menu à	
		



Mardi 13 octobre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 28.00 €	Dîner- Menu à 33.00 €	
Amuse-bouche Tartare de concombre, pomme verte et crevettes Blanquette de lotte aux abricots secs, Trio de légumes Fondant à l'orange crème chocolat Mignardise	Amuse-bouche du Chef Raviole de langoustines, bouillon de légumes acidulé Médallions de lotte au champagne, riz sauté aux légumes Crêpes flambées Mignardise du Chef	
Restaurant côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner- Menu à	
		



Mercredi 14 octobre		
Restaurant Astérie		Réservation
Déjeuner - Menu à	Dîner- Menu à 33.00 €	des repas
	Crème d'ail doux et noisette, crumble de parmesan, huile verte Ceviche de Daurade Canons et panoufles d'agneau rôtis, jus à l'ail noir, carottes glacées et céleri-rave fondant Assiette de fromages et ses accompagnements Figs rôties, spéculoos et glace au yaourt Financier à la vanille	
Restaurant Côté Jardin		Réservation
Déjeuner – Menu à	Dîner- Menu à 29.00 €	des repas
	Cocktail : Hugo Spritz Œufs brouillés à la portugaise Blanquette d'agneau au basilic et légumes glacés Moelleux au chocolat et crème anglaise vanille Granité Pomme Cannelle	

Jeudi 15 octobre		
Restaurant Astérie		Réservation
Déjeuner – Menu à 31.00 €	Dîner - Menu à 34.00 €	des repas
Amuse-bouche du Chef Saumon fumé, blinis et crème Ou Terrine de lapin aux noisettes Poulet sauté chasseur riz Pilaw, légumes fondants Tarte Bourdaloue, glace caramel Mignardise du Chef	Amuse-bouche Poisson croustillant, tartare d'herbes fraîches, citron confit Confit de canard, gastrique de cerise, millefeuille de pomme de terre, jus corsé Le Flan Parisien, vanille de Madagascar, caramel blond, sablé croustillant Mignardises	
Restaurant Côté Jardin		Réservation
Déjeuner - Menu à	Dîner - Menu à 35.00 €	des repas
	Cocktail : Sour ou Virgin Sour Ceviche de daurade, Leche de tigre et avocado Gravad-Lax de truite, betterave, Brillat Savarin et pomme fruit Suprême de volaille caramélisé, gnocchis, poireau brûlé, jus corsé Mousse tiède au chocolat, crème glacée au café Financier à la pistache, Exotico carpaccio, Granita passion	

Lycée Guillaume Tirel

235 Boulevard Raspail – 75014 Paris



Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30

Email : reservation.tirel@gmail.com

Vendredi 16 octobre		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner- Menu à 34.00 €	Dîner - Menu à	
Cocktail : Spritz Gagnépi Gougère au Beaufort, crème légère au jambon de Savoie Crème de pois cassés, chantilly de reblochon Pintade, ravioles du Dauphiné à la crème de champignons Assiette de fromages Crêpes flambées aromatisées à la liqueur de châtaigne Café Chartreuse et chocolat		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 31.00 €	Dîner - Menu à	
Polenta, aiguillette de cannette et espuma de maïs Cuisse de cannette confite en cannelloni, pesto Magret de cannette basse température, navets glacés et agrumes Saint-Honoré Madeleine		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également l'appoint en espèces. Nous n'acceptons plus les règlements par chèque.