

MENUS

Restaurant d'application

De Mars à Mai 2025

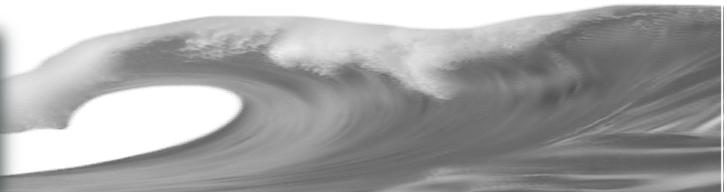
RÉSERVATIONS

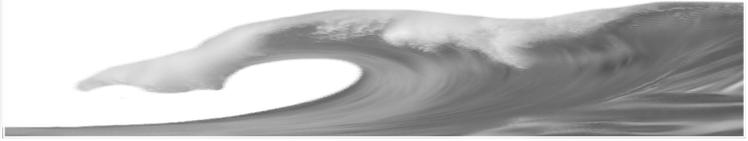
Par téléphone uniquement
au 07 84 63 21 32

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





Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir pour la rentrée scolaire 2024/2025 de renouveler notre offre comprenant un menu du jour, des formules à différents tarifs. Nous serons ravis à nouveau de vous accueillir très nombreux.

Pour les repas du midi:

un menu traditionnel 3 plats (hors boissons)

selon tarif

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 10 MARS AU 14 MARS 2025

Lundi 10 MIDI

RESTAURANT FERME

Mardi 11 MIDI -15 € Hors Boisson

L'Asie

Verrine d'avocat et mangue au crabe et croustillant au sésame
Poulet au gingembre, vermicelle chinois, légumes et sauce soja
Beignet d'ananas, sorbet litchi et coulis d'ananas

Mardi 11 SOIR - 24 € Hors Boissons

Velouté aux champignons, tuile au parmesan
ou Soupe de poissons de nos côtes
Carré d'agneau rôti aux herbes, pommes crétan
Fromages affinés, pain et condiments
Omelette norvégienne

Mercredi 12 MIDI - 15 € Hors Boissons

Buzet et Côtes de Duras

Tourin à l'oignon
Brochette de canard grillée, jus au Floc, duo de purées
Crêpes, pruneaux flambés à l'Armagnac, glace vanille

Jeudi 13 MIDI

RESTAURANT FERME

Jeudi 13 SOIR

RESTAURANT FERME

Vendredi 14 MIDI

RESTAURANT FERME

SEMAINE DU 17 MARS AU 21 MARS 2025

Lundi 17 MIDI - 12 € Hors Boissons

Tartine chèvre miel, pistache et cumin, mesclun de salade
Pastis façon pain perdu, glace rhum raisin, coulis d'orange

Mardi 18 MIDI - 15 € Hors Boissons

Samossa de crevettes aux épices
Couscous royal au mouton, merguez et poulet
Salade d'oranges à la cannelle et fleur d'oranger, amandes effilées,
tuile aux agrumes

Mardi 18 SOIR - 24 € Hors Boissons

Velouté aux champignons, tuile au parmesan
ou Soupe de poissons de nos côtes
Carré d'agneau rôti aux herbes, pommes crétan
Fromages affinés, pain et condiments
Omelette norvégienne

Mercredi 19 MIDI - 15 € Hors Boissons

Madiran et Côtes de Gascogne

Velouté aux asperges
Gigot d'agneau, pommes sautées, tomate rôtie
Moelleux au chocolat, glace noisette

Jeudi 20 MIDI

RESTAURANT FERME

Jeudi 20 SOIR - 25 € Boissons Comprises

« Soirée Poséidon » et vins blancs

*Expérience gustative au buffet et initiation à la dégustation et la
découverte des vins blancs sélectionnés
Arrivée clients 18h30 - Service buffet 19h00*

Poissons et vins
Petites douceurs

Vendredi 21 MIDI

RESTAURANT FERME

SEMAINE DU 24 MARS AU 28 MARS 2025

Lundi 24 MIDI - 12 € Hors Boissons

Menu asperge

Siphon au chorizo, crème glacée aux asperges,
tagliatelles d'asperges au saté
Suprême de volaille au vin, asperges au lard et cœur de sucrine
Crèmeux au chocolat et poivre blanc, asperges confites au miel

Mardi 25 MIDI - 15 € Hors Boissons

Pimientos del Piquillos à la morue et son coulis de tomates et poivrons
Mini brochette d'agneau et txistorra, tortillas
Coupe glacée andalouse aux zestes d'oranges confits, croustillant au touron

Mardi 25 SOIR

RESTAURANT FERME

Mercredi 26 MIDI - 12 € Hors Boissons

Burger

Burger gascon, frites maison, salade
Coupe glacée cacahuètes de Soustons caramélisées

Jeudi 27 MIDI

RESTAURANT FERME

Jeudi 27 SOIR - 24 € Hors Boissons

Jean François Piège nous inspire

Mise en bouche
Bouillon de citronnelle, gingembre, menthe et Saint-Jacques
Fricassée de volaille, céleri, champignons, clémentine et chou-fleur rôti
Soufflé aux zestes de pamplemousse

Vendredi 28 MIDI

RESTAURANT FERME

SEMAINE DU 31 MARS AU 04 AVRIL 2025

Lundi 31 MIDI - 12 € Hors Boissons

Tartine saumon mariné, tomate et crème ciboulette et mesclun de salade
Tarte tatin, crème anglaise

Mardi 1 MIDI - 15 € Hors Boissons

Velouté de potiron et croustillant aux noix
Magret de canard au poivre vert, gratin de pommes de terre aux cèpes
Crumble aux pommes

Mardi 1 SOIR - 24 € Hors Boissons

Tarte au maroilles
ou Tarte tomate et thon, mesclun de salade
Filet de daurade à l'espagnole, riz safrané
ou Grenadin de veau, écrasé de pommes de terre,
sauce moutarde à l'ancienne
Fromages affinés, pain et condiments
Baba au rhum et fruits frais

Mercredi 2 MIDI - 15 € Hors Boissons

Avocat crevette ou Asperges ou Œuf mimosa
Côte de porc charcutière ou Saucisse, purée
Œuf à la neige ou Tarte à l'alsacienne

Jeudi 3 MIDI

RESTAURANT FERME

Jeudi 3 SOIR - 24 € Hors Boissons

Michel Guérard nous inspire

Mise en bouche
Cannelloni de crabe aux fruits de la passion
Suprême de pintade, volée d'épices

Vendredi 4 MIDI

RESTAURANT FERME

SEMAINE DU 07 AVRIL AU 11 AVRIL 2025

Lundi 7 MIDI - 12 € Hors Boissons

Onglet sauté, sauce échalotes, flan de carottes et brocolis
Coupe glacée stracciatella

Mardi 8 MIDI - 15 € Hors Boissons

Quiche aux légumes de saison
Escalope de volaille grillée aux herbes, sauce diable, mille-feuilles légumes
Crème vanille / pistache

Mardi 8 SOIR - 24 € Hors Boissons

Gnocchis et brunoise de légumes
ou Croustillant de légumes et beurre blanc
Filet de merlu, risotto au parmesan, jus aux agrumes
ou Selle d'agneau, thym flambé, ratatouille niçoise
Plateau de fromages, pain et condiments
Omelette norvégienne
ou Financier, cœur à la pomme et crème anglaise

Tables de
2, 3, 4 ou 5
pers.

Mercredi 9 MIDI - 15 € Hors Boissons

Bulots ou Crevettes ou Crudités
Filet de dorade à l'espagnole, riz sauvage
Profiteroles ou Crème brûlée

Jeudi 10 MIDI - 15 € Hors Boissons

Repas mexicain
Huevo frito y pimienta
Chili con carne
Flan casero

Jeudi 10 SOIR - 30 € Hors Boissons

Hélène Darroze nous inspire
Ravioles de foie gras, bouillon de volaille
Asperges blanches mimosa
Canard confit, patates douces, sauce à l'orange
Baba à l'Armagnac

Vendredi 11 MIDI - 15 € Hors Boissons

Repas mexicain
Huevo frito y pimienta
Chili con carne
Flan casero

SEMAINE DU 14 AVRIL AU 18 AVRIL 2025

Lundi 14 MIDI - 12 € Hors Boissons

Suprême de volaille viennoise, flan de persil et tomate provençale
Fondant au chocolat et crème anglaise

Mardi 15 MIDI - 15 € Hors Boissons

Verrine d'avocat et crevette, sauce cocktail
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf aux fèves
Crêpes Suzette

Mardi 15 SOIR - 24 € Hors Boissons

Gnocchis et brunoise de légumes
ou Croustillant de légumes et beurre blanc
Filet de merlu, risotto au parmesan, jus aux agrumes
ou Selle d'agneau, thym flambé, ratatouille niçoise
Plateau de fromages, pain et condiments
Omelette norvégienne
ou Financier, cœur à la pomme et crème anglaise

Tables de
2, 3, 4 ou 5
pers.

Mercredi 16 MIDI - 15 € Hors Boissons

Œuf poché béneédictine
Contrefilet rôti, pommes dauphine, jardinière
Bavarois à la fraise

Jeudi 17 MIDI - 15 € Hors Boissons

Repas italien

Antipasti
Tendron de veau à la napolitaine, tagliatelles fraîches, parmesan à la râpe
Tiramisu

Jeudi 17 SOIR

RESTAURANT FERME

Vendredi 18 MIDI - 15 € Hors Boissons

Repas italien

Antipasti
Tendron de veau à la napolitaine, tagliatelles fraîches, parmesan à la râpe
Tiramisu

SEMAINE DU 05 MAI AU 09 MAI 2025

Lundi 5 MIDI

RESTAURANT FERME

Mardi 6 MIDI

RESTAURANT FERME

Mardi 6 SOIR - 24 € Hors Boissons

Brasserie parisienne

Duo terre et mer de croque-monsieur
Pièce de bœuf rôtie, gratin d'épinards, sauce béarnaise
Brie de Meaux et Brie de Melun, pain et condiments
Opéra, crème anglaise

Tables de
2, 3, 4 ou 5
pers.

Mercredi 7 MIDI - 15 € Hors Boissons

Œuf poché béneédictine
Contrefilet rôti, pommes dauphine, jardinière
Bavarois à la fraise

Jeudi 8 MIDI

RESTAURANT FERME

Jeudi 8 SOIR

RESTAURANT FERME

Vendredi 9 MIDI - 15 € Hors Boissons

Soyons « responsable » de notre assiette !

Crème de légumes oubliés
Magret du pays, flan de carottes des sables, jus parfumé à l'Armagnac
Gourmandise café / chocolat

SEMAINE DU 12 MAI AU 16 MAI 2025

Lundi 12 MIDI - 12 € Hors Boissons

Tartine chèvre miel et pistache et mesclun de salade
Pastis façon pain perdu, glace pruneaux armagnac et coulis d'oranges

Mardi 13 MIDI - 15 € Hors Boissons

Velouté d'asperges, croustillant aux pignons
Rumsteck sauté à la plancha, sauce au poivre, pommes allumettes
et gratin de courgettes
Tourtière aux pommes et crème anglaise

Mardi 13 SOIR - 36 € Hors Boissons

Menu dégustation

COMPLET

Mercredi 14 MIDI - 21 € Hors Boissons

Menu Étoilé Anne Sophie Pic

Crème brûlée foie gras et pomme verte fermentée
Lotte marinée au citron mousseline de fenouil et marinière de coquillages
Brownie chocolat ganache noisette

Jeudi 15 MIDI - 15 € Hors Boissons

Terroir Nouvelle - Aquitaine

Parmentier de canard, mesclun et julienne de carottes des sables
Fromages affinés, pain et condiments
Feuilleté au kiwi des Landes, crème anglaise à l'Armagnac

Jeudi 15 SOIR - 24 € Hors Boissons

La Vallée du Rhône à l'honneur

Tapenade
Soupe de poissons
Carré d'agneau en croute, bohémienne
Tarte au citron

Vendredi 16 MIDI - 15 € Hors Boissons

Assiette de crudités, vinaigrette aux herbes
Filet mignon, jardinière de légumes, sauce moutarde à l'ancienne
Fromages affinés, pains et condiments
Pomme rôtie, glace au caramel

SEMAINE DU 19 MAI AU 23 MAI 2025

Lundi 19 MIDI

RESTAURANT FERME

Mardi 20 MIDI - 15 € Hors Boissons

Melon au jambon
Contre filet de bœuf rôti, feuilleté de légumes
Poire pochée façon Belle Hélène

Mardi 20 SOIR

RESTAURANT FERME

Mercredi 21 MIDI- 21 € Hors Boissons

Menu Étoilé Anne Sophie Pic

Crème brûlée foie gras et pomme verte fermentée
Lotte marinée au citron mousseline de fenouil et marinière de coquillages
Brownie chocolat ganache noisette

Jeudi 22 MIDI - 15 € Hors Boissons

Terroir Nouvelle - Aquitaine

Parmentier de canard, mesclun et julienne de carottes des sables
Fromages affinés, pain et condiments
Feuilleté au kiwi des Landes, crème anglaise à l'armagnac

Jeudi 22 SOIR - 28 € Hors Boissons

Soirée bière

Expérience gustative au buffet et initiation à la dégustation et la découverte des bières sélectionnées

Arrivée clients 18h30 - Service buffet 19h00

Gravlax de saumon - Mousse d'asperges
Cube de magret grillé - Brochette de filet mignon
Mini fondant chocolat
Soupe de fraises

Vendredi 23 MIDI - 15 € Hors Boissons

Crème vichyssoise, allumette au fromage
Filet de canette, gratin dauphinois, sauce au Tursan
Fromages affinés, pains et condiments
Coupe de fraises, chantilly vanille