

Mardi, mercredi, jeudi et vendredi

Arrivée entre 12 h et 12 h 30 - Fin du service à 14 h

Réservations :

- par téléphone au 05 57 52 72 40
- en ligne depuis notre site internet :
<https://lycee-condorcet-arcachon.fr>
- par courriel en adressant un message à :
resa.resto.lyceecondorcet33120@gmail.com



Les apéritifs

| | |
|--------------------------------|--------|
| Martini 6 cl | 2,00 € |
| Pineau des Charentes 6 cl ... | 2,00 € |
| Lillet 6 cl | 2,00 € |
| Apéritif et cocktail du jour . | 4,00 € |
| Bière pression 25 cl | 2,00 € |
| Jus de fruit 25 cl | 2,00 € |

Formule à 9 €

Entrée/Plat
Plat/Dessert

Formule à 12 €

Entrée/Plat/Dessert

Les eaux minérales

| | |
|---------------------|--------|
| Abatilles 1 L..... | 2,00 € |
| Perrier 20 cl | 1,20 € |
| Badoit 1 L | 2,00 € |

Les vins

(Bouteille)

| | |
|---|---------|
| A.O.C Montagne St Émilion Château Roman | 10,00 € |
| A.O.C Premières côtes de Bordeaux Domaine de Bouteilley ... | 9,50 € |
| A.O.C Bordeaux Clairret..... | 10,00 € |
| A.O.C Entre Deux Mers Château La Gravière | 8,00 € |

Les vins du mois

Déclinaison de vins rouge, rosé et blanc.
Demandez notre suggestion du mois !

| | |
|-----------------------|--------|
| Le verre de vin | 2,00 € |
|-----------------------|--------|

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Les boissons chaudes

Café, thé et infusion 1,20 €



Lycée des Métiers Condorcet
 BP 134 - 1 avenue Roland Dorgelès 33311 ARCACHON CEDEX
 À l'entrée d'Arcachon, parking gratuit

Photos : Simon MOREAU et Quentin VERNY

Carte de la BRASSERIE

d'octobre à décembre 2019

Mercredi 9 octobre



Concombres à la menthe

Escalope de poulet panée,
beurre de basilic, spaghetti

Crêpe au sucre ou au chocolat

Vendredi 18 octobre



Salade de bleu aux noix

Quiche paysanne
et son mesclun

Coulant au chocolat,
Crème anglaise

| Mardis | Mercredis | Jeudis | Vendredis |
|---|----------------------------|---|----------------------------|
| 5 novembre 12 novembre 19 novembre 26 novembre | 20 novembre 27 novembre | 7 novembre 14 novembre 21 novembre 28 novembre | 22 novembre 29 novembre |
| 3 décembre 10 décembre | 4 décembre 11 décembre | 5 décembre 12 décembre | 6 décembre 13 décembre |

Carte n° 1

Salade de chèvre chaud
 Bruschetta au jambon di Parma
 Œuf mimosa aux crevettes



Jarret de porc aux légumes d'hiver sauce Saint Marcellin
 Filet de julienne, crème de petits pois, purée crécy, tuile pavot sésame
 Escalope de poulet cordon bleu, purée crécy, polenta

Suggestion du jour

Marquise au chocolat

Tarte au citron

Chaud froid de pommes, glace vanille, chapelure biscuit

**Jeudi 19 décembre 2019 : déjeuner de Noël à la brasserie.
 Découvrez-le au verso !**

Jeudi 19 décembre 2019



Déjeuner de Noël

Mise en bouche : délice de foie gras



Animation autour du saumon fumé maison

Risotto de Saint-Jacques à la crème de homard



Dessert à l'humeur du chef

Tarif : 25 € hors boissons

