

Menus de la BRASSERIE du 8 octobre au 19 décembre 2025

Mercredi et vendredi

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

**Réservations à la loge en direct
ou par téléphone au
05 57 52 72 40**



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 €

Les eaux minérales

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

Les boissons chaudes

Café, thé et infusion..... 1,20 €

Formule à 14 €

Entrée/Plat/Dessert

Formule à 11 €

Entrée/Plat ou Plat/Dessert

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 Clairet	10,00 €

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. À consommer avec modération.



Lycée des Métiers Condorcet
BP 134 - 1 avenue Roland Dorgelès 33311 ARCAÇON CEDEX
Parking gratuit

Photos : Simon MOREAU et Quentin VERNY

Menus de la BRASSERIE du 8 octobre au 19 décembre 2025

Les classes de CAP Cuisine, de CAP Commercialisation Service en Hôtel Café Restaurant et de seconde professionnelle des Métiers de l'Hôtellerie Restauration ont le plaisir de confectionner vos repas, de vous accueillir et de vous servir à table.

Merci à notre aimable clientèle de respecter la charte clientèle.

Octobre	Mercredi 8	Menu unique B
	Vendredi 10	Menu unique A
	Mercredi 15	
	Vendredi 17	Menu unique B

Novembre	Mardi 4	Menu unique C
	Jeudi 6	
	Jeudi 13	Menu unique D
	Mardi 18	Carte 1
	Jeudi 20	
	Mardi 25	
	Mercredi 26	Menu unique E
	Jeudi 27	Carte 1
	Vendredi 28	Menu unique E

Décembre	Mardi 2	Carte 1
	Mercredi 3	
	Jeudi 4	
	Vendredi 5	
	Mardi 9	
	Mercredi 10	
	Jeudi 11	
	Vendredi 12	
	Mercredi 17	
	Vendredi 19	

Formule à 14 €
Entrée/Plat/Dessert

Formule à 11 €
Entrée/Plat ou Plat/Dessert

Menu unique A
Tajine aux fruits secs
Petits pots de crème pistache

Menu unique B
Curry de volaille, riz créole
Petits pots de crème chocolat

Menu unique C
Entrée du jour
Waterzoi de saumon,
Brownies au chocolat crème anglaise

Menu unique D
Entrée du jour
Noix de Saint-Jacques juste snackées,
Risotto coco citronnelle
Choux chantilly sauce chocolat

Menu unique E
Entrée du jour
Pavé de saumon vapeur sauce vin blanc,
Riz pilaf, fondue de poireaux brunoise de carotte
Choux chantilly sauce chocolat

Carte 1

Poireaux vinaigrette éclats noisette oeuf
ou
Soupe façon minestrone

Fricassée de poulet à la hongroise riz arlequin
ou
Pavé de saumon vapeur au beurre de citron,
Riz basmati fondue de poireaux brunoise de carotte

Choux chantilly sauce chocolat
ou
Tarte Tatin aux pommes sauce caramel laitier

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment.

CHARTRE DE LA CLIENTÈLE

Madame, Monsieur,
Cher(e) client(e),

Vous accédez à l'un des restaurants pédagogiques du lycée des métiers Condorcet d'Arcachon.
Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à la formation des jeunes et de la confiance que vous nous accordez.

Soyez les bienvenus !

Les élèves, encadrés de leurs professeurs, participent à un service de restaurant et de cuisine. Chacun essaie de produire le meilleur service en fonction de ses compétences, de ses possibilités.

Il se peut que le résultat ne soit pas à la hauteur de vos attentes et nous vous remercions à l'avance de votre bienveillance : un plat peut ne pas vous convenir, un(e) serveur(se) peut ne pas maîtriser une technique, cela étant dû au fait que nos élèves sont en formation.

Nos restaurants fonctionnent dans le cadre d'un établissement public local d'enseignement de l'Éducation Nationale, et les tarifs de nos différentes prestations font l'objet d'un vote au conseil d'administration de notre établissement.

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de nos restaurants. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

Nos restaurants sont des salles de Travaux Pratiques, nous vous remercions de respecter scrupuleusement les horaires d'ouverture et de fermeture :

- **Midi : Ouverture à 12 h 15 et fermeture à 14 h 30** : les élèves ont des obligations d'emploi du temps. Ils doivent se présenter à l'heure aux cours qui suivent la séance de pratique professionnelle.
- **Soir : Ouverture à 19 h 15 et fermeture à 21 h 30** : les emplois du temps des élèves se terminent à 22 h 00.

Il se peut que pour des raisons internes de fonctionnement, pour cause d'impératifs pédagogiques ou d'imprévus, nous soyons :

- Dans l'impossibilité de vous accueillir ; auquel cas nous nous engageons à vous prévenir ;
- Dans l'obligation de vous demander de reporter ou d'annuler votre repas ;
- Dans l'obligation de vous proposer un autre menu, un autre plat que celui prévu.

Nous vous rappelons que nos amis les animaux ne sont pas acceptés, et qu'il est strictement interdit de fumer ou d'utiliser la cigarette électronique dans l'enceinte du lycée.

La courtoisie, le respect et la politesse sont des valeurs que nous inculquons à nos élèves.

Ces derniers, ainsi que leurs professeurs, méritent en retour votre compréhension et votre indulgence.