

Vos repas au restaurant d'application du 16 septembre au 19 décembre 2025



Photos : www.quentinverny.com
w.quentinverny.com

**Réservations uniquement
par téléphone à la loge au
05 57 52 72 40**

	Déjeuner	Dîner
Horaires d'accueil	12 h à 12 h 45	19 h à 19 h 45
Horaires de fin de service	14 h	21 h 30

Notre restaurant est associé à une structure pédagogique. Le personnel qui vous accueille, qui vous sert et qui œuvre est constitué d'élèves en formation en classes de Baccalauréat Professionnel Cuisine, Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration, CAP Cuisine et CAP Service Commercialisation en Hôtel Café Restaurant, encadrés par des professeurs. Leur cursus scolaire professionnel leur impose, outre les ateliers de pratique, des cours théoriques et beaucoup de travail personnel. Nous vous remercions de comprendre que leur temps de passage en salle et en cuisine est nécessairement mesuré. De ce fait, nous vous demandons de respecter nos horaires d'accueil et de fin de service.

Nous demandons à notre aimable clientèle de bien vouloir respecter la charte clientèle qui a été mise en place.

Mardi 16 septembre 2025	Jeudi 18 septembre 2025	Lundi 22 septembre 2025	Mercredi 24 septembre 2025	Lundi 29 septembre 2025
Dîner à 25 € hors boissons	Dîner à 25 € hors boissons	Déjeuner hors boissons à 15 € (Entrée + plat + dessert) ou 12 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Déjeuner hors boissons à 15 € (Entrée + plat + dessert) ou 12 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Déjeuner hors boissons à 15 € (Entrée + plat + dessert) ou 12 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)
<p>Thème : Variation autour des Tapas</p> <p>Céviche de cabillaud mangue-passion, croustillant de riz à l'encre de seiche ou Selle d'agneau aux herbes, croustillant de riz safrané ****</p> <p>Assiette de Manchego et sa confiture d'oranges douces ****</p> <p>Crème Catalane, tuile à l'orange</p>	<p>Thème : Variation autour des Tapas</p> <p>Céviche de cabillaud mangue-passion, croustillant de riz à l'encre de seiche ou Selle d'agneau aux herbes, croustillant de riz safrané ****</p> <p>Assiette de Manchego et sa confiture d'oranges douces ****</p> <p>Crème Catalane, tuile à l'orange</p>	<p>Thème : Destination France</p> <p>Quiche aux poireaux ****</p> <p>Filet de canette marinée, condiment carottes/moutarde ****</p> <p>Plateau de fromages et produits d'accompagnement : St Nectaire, Roquefort, Camembert, Ste Maure de Touraine (et/ou) Pavlova pistaches/framboises</p>	<p>Thème : Destination France</p> <p>Quiche aux poireaux ****</p> <p>Filet de canette marinée, condiment carottes/moutarde ****</p> <p>Plateau de fromages et produits d'accompagnement : St Nectaire, Roquefort, Camembert, Ste Maure de Touraine (et/ou) Pavlova pistaches/framboises</p>	<p>Thème : Île de France Menu guinguette</p> <p>Talmouses en tricorne ****</p> <p>Pavé de bœuf sauce Bercy, pommes dauphine ****</p> <p>Duo de Bries et mesclun aux noix (et/ou) Les saveurs du Paris/Brest glace praliné noisettes</p>

Vos repas au restaurant d'application du 16 septembre au 19 décembre 2025



Photos : www.quentinverny.com
w.quentinverny.com

Mercredi 1 ^{er} octobre 2025	Vendredi 3 octobre 2025	Lundi 6 octobre 2025	Mercredi 8 octobre 2025	Lundi 13 octobre 2025
Déjeuner hors boissons à 15 € (Entrée + plat + dessert) ou 12 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Déjeuner hors boissons à 15 € (Entrée + plat + dessert) ou 12 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Déjeuner hors boissons à 15 € (Entrée + plat + dessert) ou 12 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Déjeuner hors boissons à 15 € (Entrée + plat + dessert) ou 12 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Déjeuner hors boissons à 15 € (Entrée + plat + dessert) ou 12 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)
<p>Thème : Île de France Menu guinguette</p> <p>Talmouses en tricorne ****</p> <p>Pavé de bœuf sauce Bercy, pommes dauphine ****</p> <p>Duo de Bries et mesclun aux noix (et/ou)</p> <p>Les saveurs du Paris/Brest glace praliné noisettes</p>	<p>Menu</p> <p>Entrée du jour ****</p> <p>Filet de merlu rôti tagliatelles et mini ratatouille ****</p> <p>Coulant au chocolat, crème anglaise</p>	<p>Complet</p>		<p>Thème : Île de France Menu Paname</p> <p>Velouté de cresson, œuf « ozen » ****</p> <p>Entrecôte marchand de vin, Pommes sautées ****</p> <p>Duo de Bries et mesclun aux noix (et/ou)</p> <p>Tarte Bourdaloue</p>

Vos repas au restaurant d'application du 16 septembre au 19 décembre 2025



Photos : www.quentinverny.com
w.quentinverny.com

Mercredi 15 octobre 2025	Lundi 3 novembre 2025	Mercredi 5 novembre 2025	Lundi 10 novembre 2025	Mercredi 12 novembre 2025
Déjeuner hors boissons à 15 € (Entrée + plat + dessert) ou 12 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Déjeuner hors boissons à 15 € (Entrée + plat + dessert) ou 12 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Déjeuner hors boissons à 15 € (Entrée + plat + dessert) ou 12 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Déjeuner hors boissons à 15 € (Entrée + plat + dessert) ou 12 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Déjeuner hors boissons à 15 € (Entrée + plat + dessert) ou 12 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)
Thème : Île de France Menu Paname	Thème : Nord-Ouest J'irai revoir ma Normandie	Thème : Nord-Ouest J'irai revoir ma Normandie	Thème : Nord-Ouest Flânerie dans le Nord-Ouest	Thème : Nord-Ouest Flânerie dans le Nord-Ouest
Velouté de cresson, œuf « ozen » ****	Noix de Saint Jacques, cannelloni de céleri ****	Noix de Saint Jacques, cannelloni de céleri ****	Tarte à l'oignon de Roscoff ****	Tarte à l'oignon de Roscoff ****
Entrecôte marchand de vin, Pommes sautées ****	Côte de veau à la Normande, salsifis au jus ****	Côte de veau à la Normande, salsifis au jus ****	Poulet sauté vallée d'Auge, riz pilaf ****	Poulet sauté vallée d'Auge, riz pilaf ****
Duo de Bries et mesclun aux noix (et/ou) Tarte Bourdaloue	Plateau de fromages et produits d'accompagnement : Valençay, Neufchâtel, Livarot, Selles sur Cher (et/ou) Riz au lait Dulce de Leche comme une teurgoule	Plateau de fromages et produits d'accompagnement : Valençay, Neufchâtel, Livarot, Selles sur Cher (et/ou) Riz au lait Dulce de Leche comme une teurgoule	Plateau de fromages et produits d'accompagnement : Valençay, Neufchâtel, Livarot, Selles sur Cher (et/ou) Far breton	Plateau de fromages et produits d'accompagnement : Valençay, Neufchâtel, Livarot, Selles sur Cher (et/ou) Far breton

Vos repas au restaurant d'application du 16 septembre au 19 décembre 2025



Photos : www.quentinverny.com
w.quentinverny.com

Jeudi 13 novembre 2025	Lundi 17 novembre 2025	Mardi 18 novembre 2025	Mercredi 19 novembre 2025	Jeudi 20 novembre 2025
Déjeuner hors boissons à 15 € (Entrée + plat + dessert) ou 12 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Déjeuner hors boissons à 15 € (Entrée + plat + dessert) ou 12 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Dîner à 25 € hors boissons	Déjeuner hors boissons à 15 € (Entrée + plat + dessert) ou 12 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Dîner à 25 € hors boissons
<p style="text-align: center;">Menu</p> <p style="text-align: center;">Entrée du jour ****</p> <p>Noix de Saint-Jacques juste snackées au curry Madras, risotto coco citronnelle ****</p> <p>Chou chantilly sauce chocolat</p>	<p style="text-align: center;">Thème : Nord-Ouest En passant par la Bretagne et la Normandie</p> <p style="text-align: center;">Cassolette de Saint-Jacques ****</p> <p>Galette de cabillaud à l'andouille de Guémené, crémeux de topinambours et artichauts ****</p> <p>Plateau de fromages et produits d'accompagnement : Valençay, Neufchâtel, Livarot, Selles sur Cher (et/ou) Tarte normande</p>	<p style="text-align: center;">Antipasti de légumes ****</p> <p>Pavé de saumon rôti, émulsion vin blanc, Parmigiana d'aubergines ou Saltimbocca de veau, Parmigiana d'aubergines ****</p> <p style="text-align: center;">Tiramisu</p>	<p style="text-align: center;">Thème : Nord-Ouest En passant par la Bretagne et la Normandie</p> <p style="text-align: center;">Cassolette de Saint-Jacques ****</p> <p>Galette de cabillaud à l'andouille de Guémené, crémeux de topinambours et artichauts ****</p> <p>Plateau de fromages et produits d'accompagnement : Valençay, Neufchâtel, Livarot, Selles sur Cher (et/ou) Tarte normande</p>	<p style="text-align: center;">Antipasti de légumes ****</p> <p>Pavé de saumon rôti, émulsion vin blanc, Parmigiana d'aubergines ou Saltimbocca de veau, Parmigiana d'aubergines ****</p> <p style="text-align: center;">Tiramisu</p>

Vos repas au restaurant d'application du 16 septembre au 19 décembre 2025



Photos : www.quentinverny.com
w.quentinverny.com

Mardi 25 novembre 2025	Mardi 25 novembre 2025	Jeudi 27 novembre 2025	Jeudi 27 novembre 2025	Mardi 2 décembre 2025
Déjeuner hors boissons à 15 € (Entrée + plat + dessert) ou 12 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Dîner à 25 € hors boissons	Déjeuner hors boissons à 15 € (Entrée + plat + dessert) ou 12 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Dîner à 25 € hors boissons	Dîner à 29 € hors boissons
<p>Menu</p> <p>Entrée du jour ****</p> <p>Pavé de bœuf cuit basse température au poivre vert pomme Pont Neuf ****</p> <p>Tarte des demoiselles Tatin aux pommes sauce caramel laitier</p>	<p>Menu</p> <p>Tarte fine fondue de poireaux, pétoncles et féta ****</p> <p>Filet de sandre sauce vierge, purée de panais et légumes glacés ou</p> <p>Quasi de veau en croûte d'épices, purée de panais et légumes glacés ****</p> <p>Petits choux gourmands aux trois parfums (café, Grand-Marnier et praliné)</p>	<p>Menu</p> <p>Entrée du jour ****</p> <p>Pavé de bœuf cuit basse température au poivre vert pomme Pont Neuf ****</p> <p>Tarte des demoiselles Tatin aux pommes sauce caramel laitier</p>	<p>Menu</p> <p>Tarte fine fondue de poireaux, pétoncles et féta ****</p> <p>Filet de sandre sauce vierge, purée de panais et légumes glacés ou</p> <p>Quasi de veau en croûte d'épices, purée de panais et légumes glacés ****</p> <p>Petits choux gourmands aux trois parfums (café, Grand-Marnier et praliné)</p>	<p>Menu</p> <p>Huîtres en nage glacées de Guy Savoy ****</p> <p>Pavé de bar, bouillon au curcuma, chou en couleur et coriandre de Stéphanie Le Quellec ou</p> <p>Pavé de bœuf sauce Madère, pommes Darphin aux cèpes ****</p> <p>Douceur de Menton, thym discret et mascarpone glacé</p>

Vos repas au restaurant d'application du 16 septembre au 19 décembre 2025



Photos : www.quentinverny.com
w.quentinverny.com

Jeudi 4 décembre 2025	Mardi 9 décembre 2025	Mardi 9 décembre 2025	Jeudi 11 décembre 2025
Dîner à 29 € hors boissons	Déjeuner hors boissons à 20 € (Entrée + plat + dessert) ou 17 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Dîner à 27 € hors boissons	Déjeuner hors boissons à 20 € (Entrée + plat + dessert) ou 17 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)
<p align="center">Menu</p> <p align="center">Huîtres en nage glacées de Guy Savoy ****</p> <p align="center">Pavé de bar, bouillon au curcuma, chou en couleur et coriandre de Stéphanie Le Quellec ou Pavé de bœuf sauce Madère, pommes Darphin aux cèpes ****</p> <p align="center">Douceur de Menton, thym discret et mascarpone glacé</p>	<p align="center">MENU DE NOËL</p> <p align="center">Amuse-bouche nem de langoustine ****</p> <p align="center">Cappuccino de châtaignes, pépité de foie gras ****</p> <p align="center">Risotto de Saint-Jacques crème de langoustine brunoise de carotte orange petits pois ****</p> <p align="center">Dessert surprise</p>	<p align="center">Menu</p> <p align="center">Ravioles de gambas sauce curry-coco-coriandre ****</p> <p align="center">Dos de cabillaud sauce satay, crémeux de patates douces aux effluves d'Asie ou Mignon de porc sauce yakitori, crémeux de patates douces aux effluves d'Asie ****</p> <p align="center">Rencontre entre yuzu, café et noisette</p>	<p align="center">MENU DE NOËL</p> <p align="center">Amuse-bouche nem de langoustine ****</p> <p align="center">Cappuccino de châtaignes, pépité de foie gras ****</p> <p align="center">Risotto de Saint-Jacques crème de langoustine brunoise de carotte orange petits pois ****</p> <p align="center">Dessert surprise</p>

Vos repas au restaurant d'application du 16 septembre au 19 décembre 2025



Photos : www.quentinverny.com
w.quentinverny.com

Jeudi 11 décembre 2025	Mardi 16 décembre 2025	Jeudi 18 décembre 2025	Vendredi 19 décembre 2025
Dîner à 27 € hors boissons	Dîner à 50 € boissons comprises (1 coupe de champagne et 1 verre de Porto)	Dîner à 50 € boissons comprises (1 coupe de champagne et 1 verre de Porto)	Déjeuner hors boissons à 15 € (Entrée + plat + dessert) ou 12 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)
<p>Menu</p> <p>Ravioles de gambas sauce curry-coco-coriandre ****</p> <p>Dos de cabillaud sauce satay, crèmeux de patates douces aux effluves d'Asie ou Mignon de porc sauce yakitori, crèmeux de patates douces aux effluves d'Asie ****</p> <p>Rencontre entre yuzu, café et noisette</p>	<p>REPAS DE NOËL</p> <p>Trilogie de Foie Gras ****</p> <p>Risotto de Saint-Jacques et Gambas, jus corsé ****</p> <p>Tournedos de bœuf sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe, mini légumes glacés ****</p> <p>Trio de fromages affinés et son verre de Porto ****</p> <p>Entremet aux deux chocolats, amandes, noisettes caramélisées et sorbet mandarine</p>	<p>REPAS DE NOËL</p> <p>Trilogie de Foie Gras ****</p> <p>Risotto de Saint-Jacques et Gambas, jus corsé ****</p> <p>Tournedos de bœuf sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe, mini légumes glacés ****</p> <p>Trio de fromages affinés et son verre de Porto ****</p> <p>Entremet aux deux chocolats, amandes, noisettes caramélisées et sorbet mandarine</p>	<p>Menu</p> <p>Entrée du jour ****</p> <p>Confit de canard, pommes sarladaises ****</p> <p>Tarte fine aux pommes</p>

Nous vous souhaitons de passer d'agréables moments parmi nous. Merci pour votre précieuse participation à la formation de nos élèves.

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.