

Les déjeuners de la BRASSERIE

de janvier à mai 2026

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

Tout public

Réservations à la loge
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 €

Formule à 16 €

Entrée/Plat/Dessert

Formule à 13 €

Entrée/Plat
ou Plat/Dessert

Formule à 10 €

Plat unique



Les eaux minérales

Abatilles 1 L	2,00 €
Perrier 20 cl	1,20 €
Badoit1 L	2,00 €

Les boissons chaudes

Café, thé et infusion..... 1,20 €

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 ARCACHON CEDEX
Parking gratuit

Photos : Simon MOREAU et Quentin VERNY

CHARTE 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.

Conformément au décret 2000-620 du 5 juillet 2000, aux dispositions du code de l'éducation, et à la circulaire 2011-112 relative au règlement intérieur dans les EPLE, le règlement intérieur définit les droits et les devoirs de chacun des membres de la communauté éducative.

Il s'applique donc à tous les usagers de l'établissement.

Carte de la BRASSERIE de janvier à mai 2026

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.

Janvier	Mercredi 7	Carte 2
	Jeudi 8	
	Vendredi 9	
	Mardi 13	
	Mercredi 14	
	Jeudi 15	
	Vendredi 16	
	Mardi 20	
	Mercredi 21	
	Jeudi 22	
	Vendredi 23	
	Mardi 27	
	Mercredi 28	
	Jeudi 29	
Février	Mardi 3	Carte 2
	Mercredi 4	
	Jeudi 5	
	Vendredi 6	
	Mardi 24	Carte 4
	Mercredi 25	
	Jeudi 26	
	Vendredi 27	
Mars	Mardi 3	Carte 4
	Mercredi 4	
	Jeudi 5	
	Vendredi 6	Carte 5
	Mardi 10	
	Mercredi 11	
	Vendredi 13	Carte 3
	Mardi 17	
	Mercredi 18	
	Vendredi 20	
	Mardi 24	Carte 5
	Mercredi 25	
	Vendredi 27	
	Mardi 31	Carte 5
Avril	Mercredi 1 ^{er}	Carte 3
	Vendredi 3	
	Mardi 21	
	Mercredi 22	Carte 4
	Jeudi 23	
	Vendredi 24	
	Mardi 28	
	Mercredi 29	
	Jeudi 30	
Mai	Mercredi 6	Carte 4
	Mercredi 13	
	Mercredi 20	
	Vendredi 22	

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment.

Menu unique Entrée du jour Tajine de poulet aux fruits secs Galette des rois
Carte 2 Œuf en meurette ou Petit pâté à l'estragon ***** Brochette de lotte et saumon, beurre anisé et légumes rôtis ou Magret cuit basse température, purée de carottes à l'orange, crème de petits pois, radis glacés ***** Tarte amandine aux poires ou Dessert du jour
Carte 3 régionale Tarte fine au cabécou et pomme du Limousin (Nouvelle Aquitaine) ou Salade façon landaise (Nouvelle Aquitaine) ***** Chipirons à la basquaise (Nouvelle Aquitaine) ou Coquelet label rouge des Landes rôti jus au thym, pommes purée et gaufrettes (Nouvelle Aquitaine) ***** Ananas rôti aux épices, tuiles coco (DROM) ou Chou au citron (PACA)
Carte 4 Brick de boudin noir aux pommes ou Tarte aux oignons ***** Pavé de cabillaud Dugléry riz Basmati créole, tagliatelles de carottes jaune et orange ou Goujonnnette de poulet sauce tartare, potatoes, tomates confites, Mesclun de jeunes pousses aux graines de courges ***** Koka basque sablés diamant ou Entremet tout chocolat
Carte 5 Duo quiches poireaux, oignons et salade d'endives. ou Gaspacho Condorcet ou Tartare de saumon® **** Axo de veau, pommes fondantes ou Pavé de cabillaud croûte de noix, pâtes fraîches **** Crème brûlée pistache, sablé diamant ou Assiette de fromages affinés et leurs produits d'accompagnement® ou Coulant au chocolat, crème anglaise, glace café