

Vos repas au restaurant d'application du 5 janvier au 29 avril 2026



Photos : www.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 Café Hôtel 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.

Lundi 5 janvier 2026	Mercredi 7 janvier 2026	Lundi 12 janvier 2026	Mercredi 14 janvier 2026	Vendredi 16 janvier 2026	Lundi 19 janvier 2026	Mercredi 21 janvier 2026
Déjeuner hors boissons à 17 € (Entrée + plat + dessert) ou 14 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)						
Thème : NORD- EST MENU AVEC MES SABOTS Quiche Lorraine **** Ballotine de volaille farciée, crème infusée, riz pilaf **** Plateau de fromages et produits d'accompagnement : Chaource, Morbier, Munster, Crottin de Chavignol (et/ou) Poire pochée au vin sur biscuit spéculoos et glace mascarpone	Thème : NORD- EST MENU AVEC MES SABOTS Quiche Lorraine **** Truite aux amandes, endive meunière **** Plateau de fromages et produits d'accompagnement : Chaource, Morbier, Munster, Crottin de Chavignol (et/ou) Charlotte aux biscuits roses de Reims	Thème : NORD-EST PETITE HALTE EN ALSACE Tarte flambée **** Jarret braisé à la choucroute **** Plateau de fromages et produits d'accompagnement : Chaource, Morbier, Munster, Crottin de Chavignol (et/ou) Charlotte chocolat/poire	Menu examen CCF Salle au fil de l'eau Thème : NORD-EST PETITE HALTE EN ALSACE Tarte flambée **** Jarret braisé à la choucroute **** Plateau de fromages et produits d'accompagnement : Chaource, Morbier, Munster, Crottin de Chavignol (et/ou) Charlotte chocolat/poire	Menu Entrée du jour **** Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf **** Fondant au chocolat crème anglaise et chantilly	Thème : NORD-EST MENU CH'TI GOURMET Tarte au Maroilles **** Carbonade flamande, pomme mousseline **** Plateau de fromages et produits d'accompagnement : Chaource, Morbier, Munster, Crottin de Chavignol (et/ou) Brioche perdue à la chicorée, glace café	Menu examen CCF Salle au fil de l'eau Thème : NORD-EST MENU CH'TI GOURMET Tarte au Maroilles **** Carbonade flamande, pomme mousseline **** Plateau de fromages et produits d'accompagnement : Chaource, Morbier, Munster, Crottin de Chavignol (et/ou) Brioche perdue à la chicorée, glace café

Vos repas au restaurant d'application du 5 janvier au 29 avril 2026



Photos : www.quentinverny.com

Vendredi 23 janvier 2026	Lundi 26 janvier 2026	Mardi 27 janvier 2026	Mardi 27 janvier 2026	Jeudi 29 janvier 2026	Lundi 2 février 2026	Mardi 3 février 2026
Déjeuner hors boissons à 17 € (Entrée + plat + dessert) ou 14 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)			Dîner à 25 € hors boissons	Déjeuner hors boissons à 17 € (Entrée + plat + dessert) ou 14 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)		Dîner à 27 € hors boissons
Menu Entrée du jour **** Filet de carrelet poché, sauce vin blanc, flan de carotte et risotto crémeux **** Crème caramel	Thème : NORD-OUEST FLÂNERIE DANS LE NORD-OUEST Tarte à l'oignon de Roscoff **** Poulet sauté vallée d'Auge, riz pilaf **** Plateau de fromages et produits d'accompagnement : Valençay, Neufchâtel, Livarot, Selles sur Cher (et/ou) Far breton	Menu Moules farcies **** Magret de canard aux épices et au miel, pommes croquettes **** Dessert du jour	Menu Cappuccino de lentilles, œuf mollet et chantilly de lard fumé ***** Filet de limande Meunière, pommes fondantes et espuma de carottes ou Magret basse température, gastrique à l'orange, pommes fondantes et espuma de carottes ***** Passionnément savarin	Menu Moules farcies **** Magret de canard aux épices et au miel, pommes croquettes **** Dessert du jour	Thème : NORD-OUEST EN PASSANT PAR LA BRETAGNE ET LA NORMANDIE Cassolette de Saint- Jacques **** Galette de cabillaud à l'andouille de Guémené, crémeux de topinambours et artichauts **** Plateau de fromages et produits d'accompagnement : Valençay, Neufchâtel, Livarot, Selles sur Cher (et/ou) Tarte normande	Menu Tataki de saumon, vinaigrette tiède de poivrons, gel de citrons ***** Langoustine en ravioli, bouillon d'huile d'olive vierge au parfum poivre et menthe de Frédéric Anton ou Pavé de bœuf grillé sauce Béarnaise, pommes duchesse ***** Poire pochée au vin, épices et miel

Vos repas au restaurant d'application du 5 janvier au 29 avril 2026



Photos : www.quentinverny.com

Jeudi 5 février 2026	Lundi 23 février 2026	Mardi 24 février 2026	Mardi 24 février 2026	Mercredi 25 février 2026	Jeudi 26 février 2026
Dîner à 27 € hors boissons	Déjeuner hors boissons à 17 € (Entrée + plat + dessert) ou 14 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)		Dîner à 27 € hors boissons	Déjeuner hors boissons à 17 € (Entrée + plat + dessert) ou 14 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	
<p>Menu</p> <p>Tataki de saumon, vinaigrette tiède de poivrons, gel de citrons *****</p> <p>Langoustine en ravioli, bouillon d'huile d'olive vierge au parfum poivre et menthe de Frédéric Anton Ou Pavé de bœuf grillé sauce Béarnaise, pommes duchesse *****</p> <p>Poire pochée au vin, épices et miel</p>	<p>Menu examen CCF Salle au fil de l'eau</p> <p>Thème : SUD-OUEST AU FIL DE LA GARONNE</p> <p>Cassoulet de Castelnaudary ****</p> <p>Plateau de fromages et produits d'accompagnement : Ossau Iraty, Bleu des Causses, Laguiole, Rocamadour (et/ou) Crème catalane, madeleine</p>	<p>Menu</p> <p>Entrée du jour ****</p> <p>Duo de lotte et gambas, beurre émulsionné à l'orange, boulgour et carottes glacées au cumin ****</p> <p>Tarte amandine aux poires, sauce caramel au beurre salé</p>	<p>Menu examen CCF Salle au fil de l'eau</p> <p>Crème passion- potimarron aux girolles *****</p> <p>Filet de Rouget, Langoustines, crème de fenouil, écume de basilic, cannelloni de courgettes, tuile dentelle à l'encre de seiche ou Ballotine de volaille, pommes fondantes, espuma dauphinoise, pois gourmands *****</p> <p>Cheesecake aux spéculoos et son coulis de framboises</p>	<p>Thème : SUD-OUEST AU FIL DE LA GARONNE</p> <p>Cassoulet de Castelnaudary ****</p> <p>Plateau de fromages et produits d'accompagnement : Ossau Iraty, Bleu des Causses, Laguiole, Rocamadour (et/ou) Crème catalane, madeleine</p>	<p>Menu</p> <p>Entrée du jour ****</p> <p>Duo de lotte et gambas, beurre émulsionné à l'orange, boulgour et carottes glacées au cumin ****</p> <p>Tarte amandine aux poires, sauce caramel au beurre salé</p>

Vos repas au restaurant d'application du 5 janvier au 29 avril 2026



Photos : www.quentinverny.com

Jeudi 26 février 2026	Vendredi 27 février 2026	Lundi 2 mars 2026	Mardi 3 mars 2026	Mercredi 4 mars 2026	Jeudi 5 mars 2026	Lundi 9 mars 2026
Dîner à 27 € hors boissons	Déjeuner hors boissons à 17 € (Entrée + plat + dessert) ou 14 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Déjeuner hors boissons à 17 € (Entrée + plat + dessert) ou 14 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Dîner à 26 € hors boissons	Déjeuner hors boissons à 17 € (Entrée + plat + dessert) ou 14 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Dîner à 26 € hors boissons	Déjeuner hors boissons à 17 € (Entrée + plat + dessert) ou 14 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)
Menu examen CCF Salle au fil de l'eau Crème passion-potimarron aux girolles ***** Filet de Rouget, Langoustines, crème de fenouil, écume de basilic, cannelloni de courgettes, tuile dentelle à l'encre de seiche Ou Ballotine de volaille, pommes fondantes, espuma dauphinoise, pois gourmands ***** Cheesecake aux spéculoos et son coulis de framboises	Menu Entrée du jour ***** Blanquette de volaille à l'ancienne, riz pilaf ***** Crème brûlée à la vanille, tuiles aux amandes	Menu examen CCF Salle au fil de l'eau Thème : SUD-OUEST ÉCHAPPÉE DANS NOS BELLES LANDES Salade de gésiers ***** Confit de canard façon Condorcet ***** Plateau de fromages et produits d'accompagnement : Ossau Iraty, Bleu des Causses, Laguiole, Rocamadour (et/ou) Cannelés façon profiteroles	Menu examen CCF Salle au fil de l'eau Crème de choux fleur aux coquillages ***** Pavé de thon sauté sauce vierge, maraîchère de légumes Ou Suprême de volaille farcie (mousseline), jus d'estragon, maraîchère de légumes ***** Charlotte poire-chocolat	Thème : SUD-OUEST ÉCHAPPÉE DANS NOS BELLES LANDES Salade de gésiers ***** Confit de canard façon Condorcet ***** Plateau de fromages et produits d'accompagnement : Ossau Iraty, Bleu des Causses, Laguiole, Rocamadour (et/ou) Cannelés façon profiteroles	Menu examen CCF Salle au fil de l'eau Crème de choux fleur aux coquillages ***** Pavé de thon sauté sauce vierge, maraîchère de légumes ou Suprême de volaille farcie (mousseline), jus d'estragon, maraîchère de légumes ***** Charlotte poire-chocolat	Menu examen CCF Salle au fil de l'eau Thème : SUD-OUEST BALADE GOURMANDE AU PAYS BASQUE Piquillos farcis, jus d'une piperade ***** Poulet sauté basquaise ***** Plateau de fromages et produits d'accompagnement : Ossau Iraty, Bleu des Causses, Laguiole, Rocamadour (et/ou) Gâteau basque

Vos repas au restaurant d'application du 5 janvier au 29 avril 2026



Photos : www.quentinverny.com

Mardi 10 mars 2026	Mercredi 11 mars 2026	Jeudi 12 mars 2026	Vendredi 13 mars 2026	Lundi 16 mars 2026	Mardi 17 mars 2026	Mercredi 18 mars 2026
Dîner à 25 € hors boissons	Déjeuner hors boissons à 17 € (Entrée + plat + dessert) ou 14 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Dîner à 25 € hors boissons	Déjeuner hors boissons à 17 € (Entrée + plat + dessert) ou 14 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Déjeuner hors boissons à 17 € (Entrée + plat + dessert) ou 14 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Dîner à 25 € hors boissons	Déjeuner hors boissons à 17 € (Entrée + plat + dessert) ou 14 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)
Menu examen CCF Salle au fil de l'eau Œuf poché au vin rouge, garniture Bourguignonne ***** Roulade de limande au lard, jus de poulet, millefeuille de légumes ou Tournedos de veau sauce Monbazillac, millefeuille de légumes ***** Fusion chocolat-framboise	Thème : SUD-OUEST <i>BALADE GOURMANDE AU PAYS BASQUE</i> Piquillos farcis, jus d'une piperade ***** Poulet sauté basquaise ***** Plateau de fromages et produits d'accompagnement : Ossau Iraty, Bleu des Causses, Laguiole, Rocamadour (et/ou) Gâteau basque	Menu examen CCF Salle au fil de l'eau Œuf poché au vin rouge, garniture Bourguignonne ***** Roulade de limande au lard, jus de poulet, millefeuille de légumes ou Tournedos de veau sauce Monbazillac, millefeuille de légumes ***** Fusion chocolat-framboise	Menu Entrée du jour ***** Pavé de bœuf sauce béarnaise gratin dauphinois ***** Île flottante au Grand-Marnier	Menu examen CCF Salle au fil de l'eau Thème : SUD-EST <i>PAUSE GOURMANDE DANS LE SUD-EST</i> Salade niçoise ***** Aïoli Provençal ***** Plateau de fromages et produits d'accompagnement : Banon, Abondance, Fourme d'Ambert, Corsica (et/ou) Tarte tropézienne	Menu examen CCF Salle au fil de l'eau Tarte fine de légumes ***** Brochette de lotte, aïoli, mini légumes glacés ou Navarin d'agneau au gingembre tandoori, mini légumes glacés ***** Feuillantine mangue-ananas, sorbet fruit de la passion	Thème : SUD-EST <i>PAUSE GOURMANDE DANS LE SUD-EST</i> Salade niçoise ***** Aïoli Provençal ***** Plateau de fromages et produits d'accompagnement : Banon, Abondance, Fourme d'Ambert, Corsica (et/ou) Tarte tropézienne

Vos repas au restaurant d'application du 5 janvier au 29 avril 2026



Photos : www.quentinverny.com

Jeudi 19 mars 2026	Mercredi 25 mars 2026	Vendredi 27 mars 2026	Mercredi 1 ^{er} avril 2026	Lundi 20 avril 2026	Mardi 21 avril 2026
Dîner à 25 € hors boissons	Déjeuner hors boissons à 17 € (Entrée + plat + dessert) ou 14 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)				
Menu examen CCF Salle au fil de l'eau Tarte fine de légumes ***** Brochette de lotte, aïoli, mini légumes glacés Ou Navarin d'agneau au gingembre tandoori, mini légumes glacés ***** Feuillantine mangue-ananas, sorbet fruit de la passion	Thème : SUD-EST <i>ESCAPADE EN PROVENCE</i> Fougasse de légumes ***** Daube provençale, risotto milanais ***** Plateau de fromages et produits d'accompagnement : ***** Banon, Abondance, Fourme d'Ambert, Corsica (et/ou) Tarte au citron meringuée	Menu Entrée du jour ***** Magret de canard sauce au vin rouge, pommes purée ***** Choux chantilly	Thème : SUD-EST <i>PROMENADE DANS LA GARRIGUE</i> Toast de panisse, ratatouille niçoise ***** St Pierre, réduction d'une bouillabaisse ***** Plateau de fromages et produits d'accompagnement : Banon, Abondance, Fourme d'Ambert, Corsica (et/ou) Blanc Manger/ fraises	Thème : SUD-EST <i>ESCAPADE EN PROVENCE</i> Fougasse de légumes ***** Daube provençale, risotto milanais ***** Plateau de fromages et produits d'accompagnement : ***** Banon, Abondance, Fourme d'Ambert, Corsica (et/ou) Tarte au citron meringuée	Menu Asperges blanches des Landes sauce verte ***** Crique de pomme de terre légumes croquants ***** Dessert restaurant

Vos repas au restaurant d'application du 5 janvier au 29 avril 2026



Photos : www.quentinverny.com

Mercredi 22 avril 2026	Jeudi 23 avril 2026	Lundi 27 avril 2026	Mercredi 29 avril 2026
Déjeuner hors boissons à 17 € (Entrée + plat + dessert) ou 14 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)			
<p>Thème : DROM-COM</p> <p>DÉTOUR EN OUTREMER</p> <p>Thon cru à la Tahitienne ****</p> <p>Massalé de porc ****</p> <p>Plateau de fromages et produits d'accompagnement : Comté, Bleu d'Auvergne, Ossau Iraty, Selles sur Cher (et/ou)</p> <p>Finger d'ananas caramélisés, crème brûlée vanille, ganache montée coco</p>	<p>Menu</p> <p>Asperges blanches des Landes sauce verte ****</p> <p>Crique de pomme de terre légumes croquants ****</p> <p>Dessert restaurant</p>	<p>Thème : SUD-EST</p> <p>PROMENADE DANS LA GARRIGUE</p> <p>Toast de panisse, ratatouille niçoise ****</p> <p>St Pierre, réduction d'une bouillabaisse ****</p> <p>Plateau de fromages et produits d'accompagnement : Banon, Abondance, Fourme d'Ambert, Corsica (et/ou)</p> <p>Blanc Manger/ fraises</p>	<p>Thème : FRANCE</p> <p>BONJOUR LE PRINTEMPS !</p> <p>Asperges sauce mousseline ****</p> <p>Carré d'agneau persillé, légumes printaniers ****</p> <p>Plateau de fromages et produits d'accompagnement : Comté, Bleu d'Auvergne, Ossau Iraty, Selles sur Cher (et/ou)</p> <p>Tendrement fruits rouges</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.