

## Menus de la BRASSERIE du 7 octobre au 18 décembre 2026

**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..... 1,50 €

### Formule à 16 €

Entrée/Plat/Dessert

### Formule à 13 €

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..... 2,50 €

\*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**

## Menus de la BRASSERIE du 7 octobre au 18 décembre 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.

|         |             |                      |
|---------|-------------|----------------------|
| Octobre | Mercredi 7  | <b>Menu unique C</b> |
|         | Vendredi 9  | <b>Menu unique A</b> |
|         | Mercredi 14 |                      |
|         | Vendredi 16 | <b>Menu unique B</b> |

|          |             |                      |
|----------|-------------|----------------------|
| Novembre | Mardi 3     | <b>Menu unique D</b> |
|          | Jeudi 5     |                      |
|          | Mardi 10    | <b>Carte 1</b>       |
|          | Jeudi 12    |                      |
|          | Mardi 17    |                      |
|          | Jeudi 19    |                      |
|          | Mardi 24    |                      |
|          | Mercredi 25 | <b>Menu unique E</b> |
|          | Jeudi 26    | <b>Carte 1</b>       |
|          | Vendredi 27 | <b>Menu unique E</b> |

|          |             |                |
|----------|-------------|----------------|
| Décembre | Mardi 1     | <b>Carte 1</b> |
|          | Mercredi 2  |                |
|          | Jeudi 3     |                |
|          | Vendredi 4  |                |
|          | Mardi 8     |                |
|          | Mercredi 9  |                |
|          | Jeudi 10    |                |
|          | Vendredi 11 |                |
|          | Mercredi 16 |                |
|          | Vendredi 18 |                |

**Formule à 16 €**

Entrée/Plat/Dessert

**Formule à 13 €**

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 vanille

### **Menu unique C**

Curry de volaille, riz créole  
Petits pots de crème chocolat

### **Menu unique D**

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

### **Menu unique E**

Entrée du jour  
Pavé de saumon rôti,  
fondue de poireau à la crème de curry et lait de coco  
Profiterole sauce chocolat

### **Carte 1**

Crème de pois cassés œuf mollet magret fumé  
ou  
Salade César au poulet croustillant  
\*\*\*\*\*  
Couscous poulet boulette merguez  
ou  
Pavé de saumon rôti,  
fondue de poireau à la crème de curry et lait de coco  
\*\*\*\*\*  
Tarte Tatin aux pommes  
ou  
Profiterole sauce chocolat

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.