

Vos repas au restaurant d'application du 15 septembre au 18 décembre 2026



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 15 septembre 2026	Jeudi 17 septembre 2026	Lundi 21 septembre 2026	Mercredi 23 septembre 2026	Lundi 28 septembre 2026
Dîner à 28 € hors boissons	Dîner à 28 € 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)	Déjeuner hors boissons à 17 € (Entrée + plat + dessert) ou 14 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)
Thème : Variation autour des Tapas Céviche de cabillaud mangue-passion, croustillant de riz à l'encre de seiche ou Quasi de veau aux herbes, croustillant de riz safrané **** Assiette de Manchego et sa confiture d'oranges douces **** Crème Catalane, tuile à l'orange	Thème : Variation autour des Tapas Céviche de cabillaud mangue-passion, croustillant de riz à l'encre de seiche ou Quasi de veau aux herbes, croustillant de riz safrané **** Assiette de Manchego et sa confiture d'oranges douces **** Crème Catalane, tuile à l'orange	Thème : Destination France Quiche aux poireaux **** Filet de canette marinée, condiment carottes/moutarde **** Plateau de fromages et produits d'accompagnement : St Nectaire, Roquefort, Camembert, Ste Maure de Touraine (et/ou) Pavlova pistaches/framboises	Thème : Destination France Quiche aux poireaux **** Filet de canette marinée, condiment carottes/moutarde **** Plateau de fromages et produits d'accompagnement : St Nectaire, Roquefort, Camembert, Ste Maure de Touraine (et/ou) Pavlova pistaches/framboises	Thème : Île de France Menu guinguette Talmouses en tricornes **** Pavé de bœuf sauce Bercy, pommes dauphine **** Duo de Bries et mesclun aux noix (et/ou) Les saveurs du Paris/Brest glace praliné noisettes

Mercredi 30 septembre 2026	Vendredi 2 octobre 2026	Lundi 5 octobre 2026	Mercredi 7 octobre 2026	Lundi 12 octobre 2026
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)	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)	Déjeuner hors boissons à 17 € (Entrée + plat + dessert) ou 14 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)
Thème : Île de France Menu guinguette Talmouses en tricorne **** Pavé de bœuf sauce Bercy, pommes dauphine **** Duo de Bries et mesclun aux noix (et/ou) Les saveurs du Paris/Brest glace praliné noisettes	Menu Entrée du jour **** Filet de merlu rôti, tagliatelles et mini ratatouille **** Coulant au chocolat, crème anglaise	Thème : Île de France Menu Titi parisien Potage Saint-Germain **** Quasi de veau rôti, sauce gribiche revisitée, pommes fondantes **** Duo de Bries et mesclun aux noix (et/ou) Flan parisien	Thème : Île de France Menu Titi parisien Potage Saint-Germain **** Goujonnettes de merlan sauce gribiche, pommes anglaises **** Duo de Bries et mesclun aux noix (et/ou) Flan parisien	Thème : Île de France Menu Paname Velouté de cresson, œuf « ozen » **** Entrecôte marchand de vin, Pommes sautées **** Duo de Bries et mesclun aux noix (et/ou) Tarte Bourdaloue

Mercredi 14 octobre 2026	Lundi 2 novembre 2026	Mardi 3 novembre 2026	Mercredi 4 novembre 2026	Jeudi 5 novembre 2026
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 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
Thème : Île de France Menu Paname Velouté de cresson, œuf « ozen » **** Entrecôte marchand de vin, Pommes sautées **** Duo de Bries et mesclun aux noix (et/ou) Tarte Bourdaloue	Thème : Nord-Ouest J'irai revoir ma Normandie Noix de Saint Jacques, cannelloni de céleri **** Côte de veau à la Normande, salsifis au jus **** Plateau de fromages et produits d'accompagnement : Valençay, Neufchâtel, Livarot, Selles sur Cher (et/ou) Riz au lait Dulce de Leche comme une teurgoule	Antipasti de légumes **** Pavé de saumon rôti, émulsion vin blanc, Parmigiana d'aubergines ou Saltimbocca de veau, Parmigiana d'aubergines **** Tiramisu	Thème : Nord-Ouest J'irai revoir ma Normandie Noix de Saint Jacques, cannelloni de céleri **** Côte de veau à la Normande, salsifis au jus **** Plateau de fromages et produits d'accompagnement : Valençay, Neufchâtel, Livarot, Selles sur Cher (et/ou) Riz au lait Dulce de Leche comme une teurgoule	Antipasti de légumes **** Pavé de saumon rôti, émulsion vin blanc, Parmigiana d'aubergines ou Saltimbocca de veau, Parmigiana d'aubergines **** Tiramisu

Lundi 9 novembre 2026	Mardi 10 novembre 2026	Mercredi 11 novembre 2026	Jeudi 12 novembre 2026	Lundi 16 novembre 2026
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)	Férié	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)
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 Entrée du jour **** Noix de Saint-Jacques juste snackées au curry Madras, risotto coco citronnelle **** Chou citron		Menu Entrée du jour **** Noix de Saint-Jacques juste snackées au curry Madras, risotto coco citronnelle **** Chou citron	Thème : Nord-Ouest En passant par la Bretagne et la Normandie Cassolette de Saint-Jacques **** Suprême de pintade à l'andouille de Guémené, crémeux de topinambours **** Plateau de fromages et produits d'accompagnement : Valençay, Neufchâtel, Livarot, Selles sur Cher (et/ou) Tarte normande

Mardi 17 novembre 2026	Mercredi 18 novembre 2026	Jeudi 19 novembre 2026	Mardi 24 novembre 2026	Mardi 24 novembre 2026
Dîner à 28 € hors boissons	Déjeuner hors boissons à 17 € (Entrée + plat + dessert) ou 14 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Dîner à 28 € hors boissons	Déjeuner hors boissons à 17 € (Entrée + plat + dessert) ou 14 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Dîner à 30 € hors boissons
Menu Tarte fine fondue de poireaux, pétoncles et fêta **** Filet de sandre sauce vierge, purée de panais et légumes glacés ou Quasi de veau en croûte d'épices, purée de panais et légumes glacés **** Petits choux gourmands aux trois parfums	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 Tarte fine fondue de poireaux, pétoncles et fêta **** Filet de sandre sauce vierge, purée de panais et légumes glacés ou Quasi de veau en croûte d'épices, purée de panais et légumes glacés **** Petits choux gourmands aux trois parfums	Menu Entrée du jour **** Pavé de bœuf cuit basse température au poivre vert pomme Pont Neuf **** Tarte des demoiselles Tatin aux pommes sauce caramel laitier	Menu Huîtres en nage glacées de Guy Savoy **** 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 **** Douceur de Menton, thym discret et mascarpone glacé

Jeudi 26 novembre 2026	Jeudi 26 novembre 2026	Mardi 1 décembre 2026	Jeudi 3 décembre 2026	Mardi 8 décembre 2026
Déjeuner hors boissons à 17 € (Entrée + plat + dessert) ou 14 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Dîner à 30 € hors boissons	Dîner à 30 € hors boissons	Dîner à 30 € hors boissons	Dîner à 30 € hors boissons
Menu Entrée du jour **** Pavé de bœuf cuit basse température au poivre vert pomme Pont Neuf **** Tarte des demoiselles Tatin aux pommes sauce caramel laitier	Menu Huîtres en nage glacées de Guy Savoy **** 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 **** Douceur de Menton, thym discret et mascarpone glacé	Menu Ravioles de gambas sauce curry-coco-coriandre **** 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 **** Rencontre entre yuzu, café et noisette	Menu Ravioles de gambas sauce curry-coco-coriandre **** 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 **** Rencontre entre yuzu, café et noisette	Menu 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

Jeudi 10 décembre 2026	Jeudi 10 décembre 2026	Mardi 15 décembre 2026	Jeudi 17 décembre 2026
Déjeuner hors boissons à 25 € (Entrée + plat + dessert) ou 22 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Dîner à 30 € hors boissons	Dîner à 50 € boissons comprises (1 coupe de champagne et 1 verre de Maury rouge)	Dîner à 50 € boissons comprises (1 coupe de champagne et 1 verre de Maury rouge)
MENU DE NOËL Amuse-bouche nem de langoustine **** Cappuccino de châtaignes, toast de foie gras **** Risotto de Saint-Jacques crème de langoustine brunoise de carotte orange petits pois **** Dessert surprise	Menu 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	REPAS DE NOËL Trilogie de Foie Gras **** Risotto de Saint-Jacques et Gambas, jus corsé **** Tournedos de bœuf sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe, mini légumes glacés **** Trio de fromages affinés et son verre de Maury **** Entremet aux deux chocolats, amandes, noisettes caramélisées et sorbet mandarine	REPAS DE NOËL Trilogie de Foie Gras **** Risotto de Saint-Jacques et Gambas, jus corsé **** Tournedos de bœuf sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe, mini légumes glacés **** Trio de fromages affinés et son verre de Maury **** Entremet aux deux chocolats, amandes, noisettes caramélisées et sorbet mandarine

Vendredi 18 décembre 2026	
Déjeuner hors boissons à 17 € (Entrée + plat + dessert) ou 14 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	
Menu Entrée du jour **** Confit de canard, pommes sarladaises **** Tarte fine aux pommes	

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'imprévus 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.