



Offre Menu au Déjeuner

du lundi 23 septembre au vendredi 27 septembre 2019

S-39		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DEJEUNER	Astérie	Côté Jardin	Orée		
Lundi 23 septembre	Ouverture le 07 octobre		Ouverture le 07 octobre		
			19€ BC		
Mardi 24 septembre	22€ HB		Ouverture le 08 octobre		
	Champignon à la grecque sauce moussueuse, œuf poché Pavé de veau à la moutarde, jeunes poireaux et frites de Cantal Tartelettes multi-fruits				
Mercredi 25 septembre	Fermé au déjeuner		Ouverture le 09 octobre		
			Ouverture le 13 novembre		
Jeudi 26 septembre	22€ HB		Ouverture le 10 octobre		
	Amuse-bouche du chef Rémoulade de céleri aux crevettes / Gambas et Granny Smith Dos de Cabillaud poché Bouillon de miel et pamplemousse Tarte au citron meringuée Mignardise du chef		Fermé au déjeuner		
Vendredi 27 septembre	25€ HB		Ouverture le 11 octobre		
	Raviole de champignons et abats et son consommé Dans l'esprit d'une salade Caesar Cuisse de volaille fermière, son jus, aubergine et courgette Déclinaison de choux et petites garnitures Churros et chocolat chaud		19€ BC		
				Assiette de charcuteries Blanquette de volaille riz créole Terrine d'orange coulis de kiwi	



Offre Menu au Dîner

du lundi 23 septembre au vendredi 27 septembre 2019

S-39		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DINER	Astérie Dîner	Côté Jardin Dîner	Orée		
Lundi 23 septembre	Fermé au dîner	Fermé au dîner			
Mardi 24 septembre	Ouverture le 15 octobre	25€ HB			
		Saint-Jacques rôtis aux céréales, salsifis et radis noir à cru, sirop d'érable et yuzu Noix de coco, salicornes, coco de Paimpol, huître et algue Nori Suprême de volaille Label Rouge, gelée de vin Jaune Topinambours et Comté Riz au lait à la crème de pomme verte, croustillant de pomme séchée mignardise du chef			
Mercredi 25 septembre	Ouverture le 16 octobre				
Jeudi 26 septembre	Ouverture le 17 octobre	25€ HB			
		Mini-choux farcis rilette de thon Longe de thon panée au sésame et snackée, crémeux de petits pois Noix de veau panure de jambon, avocat, gaufre de pomme de terre Eclair Craquelin Paris-Brest Rose des sables chocolat			
Vendredi 27 septembre	Fermé au dîner	Fermé au dîner			



Offre Menu au Déjeuner

du lundi 30 septembre au vendredi 04 octobre 2019

S-40		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DEJEUNER	Astérie	Côté Jardin	Orée		
Lundi 30 septembre	Ouverture le 07 octobre	Ouverture le 07 octobre	19€ BC		
			Quiche Scandinave pavé de rumsteck flambé, sauce au poivre, pommes Darphin Ananas frais et sa glace Coco		
Mardi 01 octobre	22€ HB	Ouverture le 08 octobre	Ouverture le 08 octobre		
	Raviolis au champignon et bouillon d'ail Double entrecôte sauce chimichurri, légumes grillés, pommes de terre grenailles Tarte au citron meringuée				
Mercredi 02 octobre	Fermé au déjeuner		Ouverture le 09 octobre	Ouverture le 13 novembre	
Jeudi 03 octobre	22€ HB	Ouverture le 10 octobre	Fermé au déjeuner		
	Amuse-bouche du chef Encocado de Pescado, célerisotto Canard laqué, légumes croquants Agrumes au miel Mignardise du chef				
Vendredi 04 octobre	25€ HB	Ouverture le 11 octobre	Ouverture le 11 octobre		
	Raviole de champignons et abats et son consommé Dans l'esprit d'une salade Caesar Cuisse de volaille fermière, son jus, aubergine et courgette Déclinaison de choux et petites garnitures Churros et chocolat chaud				



Offre Menu au Dîner

du lundi 30 septembre au vendredi 04 octobre 2019

S-40

Votre réservation en ligne sur
<https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant>

Adresse de nos restaurants d'application
 Lycée Guillaume Tirel,
 235 Bld Raspail – 75014 Paris
 Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30

DINER	Astérie Dîner	Côté Jardin Dîner	Orée
Lundi 30 septembre	Fermé au dîner	Fermé au dîner	
Mardi 01 octobre	Ouverture le 15 octobre	25€ HB	
		Ossau Iraty croustillant, salsifis, cerises et coriandre Tatin de Boudin noir, pommes et Foie Gras Cabillaud légèrement fumé et poché, chou-fleur en trois façons et vinaigrette à la "söl" Choux Tatin Mignardise du chef	
Mercredi 02 octobre	Ouverture le 16 octobre	25€ HB	
		Macédoine de légumes et œufs de truite Dos de cabillaud et coco de Paimpol Salade de fruits de saison chantilly vanillée	
Jeudi 03 octobre	Ouverture le 17 octobre	25€ HB	
		Tuile de radis blanc, crevette marinée, pesto et menthe Gnocchis de petits pois, Chèvre frais à la sauge, salade de pourpier Pavé de Merlu, Légumes croquants au beurre d'ail, crème d'estragon et vert de blettes Blanc Manger façon Jean François Piège Brownie	
Vendredi 04 octobre	Fermé au dîner	Fermé au dîner	



Offre Menu au Déjeuner

du lundi 07 octobre au vendredi 11 octobre 2019

S-41		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DEJEUNER	Astérie	Côté Jardin	Orée		
Lundi 07 octobre	22€ HB	20€ BC	19€ BC		
	Crème de brocolis mentholée Fish & chips Crêpe flambée à la marmelade d'orange amère et chocolat noir	Velouté Dubarry Côte de porc sauce charcutière, Pomme à l'anglaise, haricots verts salade de fruits exotiques	Salade d'agrumes au miel d'acacia Colombo de volaille, riz pilaf et courgettes glacées Choux chantilly		
Mardi 08 octobre	22€ HB	20€ BC	19€ BC		
	Tartelette provençale mesclun aux milles graines, réduction de vinaigre balsamique Filet de canette, réduction au porto, mousseline de carottes à l'orange, carottes rôties au miel Mini Paris Brest	Ceviche de daurade à la péruvienne Dos de cabillaud sauté au citron confit au sel et cocos Bugnes et riz au lait	Saumon à la « russe » Escalope de dinde viennoise « Marssala », Pommes sautées Panna-cotta et coulis de fruits rouges		
Mercredi 09 octobre	Fermé au déjeuner		19€ BC	Ouverture le 13 novembre	
			Tartare de saumon et concombre à l'aneth Cuisse de Poulet Poché, sauce suprême, riz créole Tarte aux pommes Alsacienne		
Judi 10 octobre	22€ HB	20€ BC	Fermé au déjeuner		
	Amuse-bouche du chef Rouleau de Céleri rave, Chanterelle et Comté Sarasin en risotto, Aiglefin et Haddock, bouillon de carottes Tarte Bourdaloue ou Pêches Flambées Mignardise du chef	Salade de légumes crus vinaigrette au wasab Escalope de veau à la crème, petit pois paysanne Crème renversée tuile aux amandes			
Vendredi 11 octobre	25€ HB	22€ HB	19€ BC		
	Grosse chips de pomme de terre, sel aux algues, crème crue Saint-Jacques et choux fleurs en salade Mulet et salsifis rôtis, sauce vin blanc Mille-feuille et praliné à l'ancienne Truffes et friandises	Bavarois de tomate et son coulis ou Assiette de jambon Estouffade de bœuf provençale, pommes à l'anglaise Tarte alsacienne aux pommes ou Crêpes flambées	Avocat vinaigrette Brochette d'agneau saveur d'Orient multicolore de légumes Crumble aux pommes		



Offre Menu au Dîner

du lundi 07 octobre au vendredi 11 octobre 2019

S-41		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DINER	Astérie Dîner	Côté Jardin Dîner	Orée		
Lundi 07 octobre	Fermé au dîner	Fermé au dîner			
Mardi 08 octobre	Ouverture le 15 octobre	25€ HB			
		Encornet et poivrons doux poêlés au chorizo, vinaigrette tiède Rouleau de céleri rave, Chanterelle, Comté Queue de Lotte rôtie au lard, compoté d'oignons doux à la Marjolaine, salsifis glacés et noisettes torrifiées Millefeuille citron basilic Mignardise du chef			
Mercredi 09 octobre	Ouverture le 16 octobre	25€ HB			
		Macédoine de légumes et œufs de truite Dos de cabillaud et coco de Paimpol Salade de fruits de saison chantilly vanillée			
Jeudi 10 octobre	Ouverture le 17 octobre	25€ HB			
		Sucette de saumon fumé fromage frais ciboulette Œuf poché à la florentine, tuile de parmesan Filet de Julienne rôti, fondue de poireaux et carottes jaunes, sauce matelote Charlotte Poire Chocolat caramel Financier Pistache			
Vendredi 11 octobre	Fermé au dîner	Fermé au dîner			



Offre Menu au Déjeuner

du lundi 14 octobre au vendredi 18 octobre 2019

S-42		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DEJEUNER	Astérie	Côté Jardin	Orée		
Lundi 14 octobre	Ouverture le 04 novembre		20€ BC	19€ BC	
		Salade de Magret de canard fumé filet de lieu noir sauce vin blanc, riz pilaf, brocolis vapeur tarte aux pommes	Feuilleté de Ris de veau braisés et champignons Truite Grenobloise, purée Marianne Faisselle aux fruits rouges et spéculos		
Mardi 15 octobre	22€ HB	20€ BC	19€ BC		
	Crème de champignons aux noix et beignets soufflés Filet de bar pesto Rosso risotto aux tomates confites et chorizo Tarte amandine framboise	Tartare de cabillaud au citron vert Suprême de pintade sauté aux graines de sésame, pousses d'épinards Baba au rhum, fruits frais et chantilly	Salade de Melon Contre filet rôti jardinière de légumes Mousse au chocolat au lait		
Mercredi 16 octobre	Fermé au déjeuner		Ouverture le 13 novembre	Ouverture le 13 novembre	
Judi 17 octobre	22€ HB	20€ BC	Fermé au déjeuner		
	Amuse-bouche du chef Salsifis en carbonara Veau de lait et riz noir façon Blanquette chou-fleur, crème de sésame noir Tarte meringuée au jasmin mignardise du chef	Salade d'automne gésier magret figues vinaigrette au vin rouge de Madiran Filet de julienne sauce au vin blanc pomme de terre à l'anglaise, fagot de haricot vert Œuf à la neige, pistache concassée, crème anglaise brunoise de mangue			
Vendredi 18 octobre	25€ HB	22€ HB	19€ BC		
	Grosse chips de pomme de terre, sel aux algues, crème crue Saint-Jacques et choux fleurs en salade Mulet et salsifis rôtis, sauce vin blanc Mille-feuille et praliné à l'ancienne Truffes et friandises	Œufs farcis Chimay ou Assiette de jambon Entrecôte double grillée sauce bordelaise, haricots verts et pommes Berny Crème Opéra, assortiments de petits fours ou Crêpes flambées	Frisées aux lardons et œuf poché Tournedos de caneton petit gâteau de pommes de terre Pêche Melba		



Offre Menu au Dîner

du lundi 14 octobre au vendredi 18 octobre 2019

S-42

Votre réservation en ligne sur
<https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant>

Adresse de nos restaurants d'application
 Lycée Guillaume Tirel,
 235 Bld Raspail – 75014 Paris
 Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30

DINER	Astérie Dîner	Côté Jardin Dîner	Orée
Lundi 14 octobre	Fermé au dîner	Fermé au dîner	
Mardi 15 octobre	27€ HB	25€ HB	
	Panzanella de tomates confites et anchois au sel Foccacia, charcuteries et fromages italiens Salade de poulpes aux agrumes, foccacia croustillante en tartine Tiramisu Amaretti	Panzanella de tomates confites et anchois au sel Foccacia, charcuteries et fromages italiens Salade de poulpes aux agrumes, foccacia croustillante en tartine Tiramisu Amaretti	
Mercredi 16 octobre	27€ HB	25€ HB	
	Sablés salés au parmesan, tomate et basilic Cabillaud salé, cuit et effiloché façon brandade, ciboulette et pistou Filet de mignon de veau laqué, navets et betteraves rouges Moelleux au chocolat, crème d'avocat et bananes Madeleine	Tartare de Veau aux coques Panzanella et maquereau à la flamme crêpes Suzette	
Jeudi 17 octobre	27€ HB	25€ HB	
	Pastèque et tartare de tomates Tartare de bœuf à l'italienne Suprême de pigeon, purée de crapaudine, quinoa rouge et échalote confite Paris-Beaune et fruits rouges Guimauve	Blinis maison, saumon fumé et chantilly à l'aneth Poireau en vinaigrette verte, Œuf frit, chips de Chorizo Filet de Cannelle rôtie en croûte de sésame, réduction au Porto, Crèmeux de carotte, pommes fondantes Crème brûlée pistache disque de chocolat Mendiants en chocolat	
Vendredi 18 octobre	Fermé au dîner	Fermé au dîner	



Offre Menu au Déjeuner

du **lundi 04** novembre au **vendredi 08** novembre 2019

S-45		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DEJEUNER	Astérie	Côté Jardin	Orée		
Lundi 04 novembre	22€ HB	20€ BC	Elèves en entreprise		
	Œuf croustillant en meurette d'escargots Blanquette de veau orientale ou Parmentier de confit de canard Crêpe soufflée aux poires	Velouté de carotte, croûtons de pain d'épices, Entrecôte grillée beurre composé, pomme château, champignons Suprême d'orange et glace			
Mardi 05 novembre	Elèves en entreprise	Ouverture le 26 novembre		19€ BC	
			Tarte fine à la concassée de tomate, parmesan et jambon sec Dos de cabillaud rôti, beurre fondu, gratin de courgettes Salade de fruits frais		
Mercredi 06 novembre	Fermé au déjeuner		Ouverture le 13 novembre		Ouverture 13 novembre
Jeudi 07 novembre	Elèves en entreprise	20€ BC	Fermé au déjeuner		
		Tarte fine à la concassée de tomate, parmesan et jambon sec Dos de cabillaud rôti, beurre fondu, gratin de courgettes Salade de fruits frais			
Vendredi 08 novembre	Ouverture le 06 décembre		Ouverture le 06 décembre		Elèves en entreprise



Offre Menu au Dîner

du **lundi 04** novembre au **vendredi 08** novembre 2019

S-45		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant	Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DINER	Astérie Dîner	Côté Jardin Dîner		Orée
Lundi 04 novembre	Fermé au dîner	Fermé au dîner		
	27€ HB	25€ HB		
Mardi 05 novembre	Barbajuan Betterave et comté en salade acidulée Chou-fleur rôti aux raisins secs et petit épeautre Tarte Tatin à partager Palmiers	Amuse-bouche du chef Bar cru en transparence, condiment poutargue et herbes Dos de Cabillaud poudré de morilles, endives farcies aux noix et Comté, sabayon Macvin Chou dans l'esprit d'un mojito mignardise du chef		
	27€ HB	25€ HB		
Mercredi 06 novembre	Velouté de topinambour, fourme d'Ambert et amandes Filet de rouget doré de sésames et cacahuètes Selle d'agneau, condiment de persil et citron Tarte au citron et framboise Guimauve au citron vert	Tartare de Veau aux coques Panzanella et maquereau à la flamme crêpes Suzette		
	27€ HB	25€ HB		
Jeudi 07 novembre	Verrine avocat et crevettes Gratinée des Halles Saumon froid à la parisienne, légumes en macédoine Baba au Noyau de Poissy Chouquettes	Samossa chèvre et Lard Velouté froid de Cresson, Crevettes et crème de combava Dos de cabillaud rôti, tombée d'épinards, riz vénéré, beurre blanc Café gourmand (brownie, panna cotta mangue, madeleine citron)		
Vendredi 08 novembre	Fermé au dîner	Fermé au dîner		



Offre Menu au Déjeuner

du **lundi 11 novembre** au **vendredi 15 novembre 2019**

S-46		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DEJEUNER	Astérie	Côté Jardin	Orée		
	Jour Férié	Jour Férié	Elèves en entreprise		
Lundi 11 novembre					
	Elèves en entreprise	Ouverture le 26 novembre	19€ BC		
Mardi 12 novembre			Terrine de poisson et crème de ciboulette Pavé de rumsteck sauce roquefort, Pommes allumettes Crème renversée au caramel		
		19€ BC	22€ BC		
Mercredi 13 novembre	Fermé au déjeuner	Pas d'entrée Filet de Lieu à l'Anglaise, beurre Maître d'Hôtel, Tomate étuvée et brocolis Faisselle aux Fruits rouges et spéculos	Cerveille de Canut et assortiment de charcuteries lyonnaises filet de daurade sauté, coulis poivron/tomate, haricots mijotés Crème renversée au caramel, poire pochée		
	Elèves en entreprise	20€ BC	Fermé au déjeuner		
Jeudi 14 novembre		Tartare de saumon et concombre à l'aneth Mignon de Porc aux pruneaux, purée de pomme de terre vitelotte au céleri Tarte fine aux pommes, Quenelle de glace à la vanille, caramel beurre salé			
	Ouverture le 06 décembre	Ouverture le 06 décembre	Elèves en entreprise		
Vendredi 15 novembre					



Offre Menu au Dîner

du **lundi 04** novembre au **vendredi 08** novembre 2019

S-46

Votre réservation en ligne sur
<https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant>

Adresse de nos restaurants d'application
Lycée Guillaume Tirel,
235 Bld Raspail – 75014 Paris
Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30

DINER	Astérie Dîner	Côté Jardin Dîner	Orée
Lundi 11 novembre	Fermé au dîner	Fermé au dîner	
Mardi 12 novembre	27€ HB Pti croq comté et truffe Tartare de veau au couteau, champignons de Paris et coques Paleron et bœuf braisé, purée crémeuse et cèpes Paris Brest en animation Pomme de terre en pâte d'amande	25€ HB Amuse-bouche du chef Gnocchi à la courgette, safran et ricotta fumée Suprême de volaille Label Rouge, céleri en croute de sel de cacahuète, émulsion coco-gingembre et céleri branche Omelette Norvégienne mignardise du chef	
Mercredi 13 novembre	27€ HB Sablés feuilletés et tapenade Encornet farci, quenelle de brandade Baudroie en bourride crémeuse Milhassou au potiron, crème anglaise Croquants à la farine de châtaigne et amandes	25€ HB Salade de betterave noix et chèvre frais Côte de cochon noir de Bigorre Rôtie, pomme purée crémeuse Tarte amandine aux pommes	
Jeudi 14 novembre	27€ HB Velouté de coco Raviole aux herbes, beurre moussoux au cerfeuil Tarte fine de légumes, compotée de champignons et artichauts sautés Dessert autour de la poire pâtes de fruits verveine menthe	25€ HB Cookie Roquefort et noix Salsifis à l'orange et badiane, jus d'agneau Carré d'agneau en croûte d'herbes, gratin dauphinois, carotte en deux couleurs, jus corsé Tartelette sablée citron meringuée Mini Cookies	
Vendredi 15 novembre	Fermé au dîner	Fermé au dîner	



Offre Menu au Déjeuner

du **lundi 18** novembre au **vendredi 22** novembre 2019

S-47		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DEJEUNER	Astérie	Côté Jardin	Orée		
Lundi 18 novembre	22€ HB	20€ BC	Elèves en entreprise		
	Poêlée de crevettes mangue et avocat Curry de volaille, purée vanillée Profiteroles exotiques	Assiette de charcuterie Pavé de saumon rôti, crème ciboulette, tagliatelles Choux chantilly			
Mardi 19 novembre	Elèves en entreprise	Ouverture le 26 novembre		19€ BC	
				Moules farcies Poulet orléanaise, Riz arlequin Crêpes au sucre, Nutella ou confiture	
Mercredi 20 novembre	Fermé au déjeuner		19€ BC	22€ BC	
			Salade d'Agrumes au Miel d'Acacia Escalope de Volaille sauté au Paprika, Pommes Lyonnaises, Salade Pas de Dessert	Cervelle de Canut et assortiment de charcuteries lyonnaises filet de daurade sauté, coulis poivron/tomate, haricots mijotés Crème renversée au caramel, poire pochée	
Judi 21 novembre	Elèves en entreprise	20€ BC	Fermé au déjeuner		
		Potage Saint Germain Filet de bar sauté, julienne de légumes étuvés sauce mousseuse aux épices Tarte Bourdaloue			
Vendredi 22 novembre	Ouverture le 06 décembre		Ouverture le 06 décembre		Elèves en entreprise



Offre Menu au Dîner

du **lundi 18** novembre au **vendredi 22** novembre 2019

S-47		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DINER	Astérie Dîner	Côté Jardin Dîner	Orée		
Lundi 18 novembre	Fermé au dîner	Fermé au dîner			
Mardi 19 novembre	Ouverture le 03 décembre	25€ HB			
		Amuse-bouche du chef Brioche perdue, foie gras au Brie de Meaux Parmentier de canard confit, panais, crumble de parmesan Paris-Brest mignardise du chef			
Mercredi 20 novembre	Ouverture le 04 décembre	Atelier professionnel de service à l'extérieur			
Jeudi 21 novembre	Ouverture le 05 décembre	25€ HB			
		Gougère Œuf Poché en Meurette Paupiette de Veau et son jus au thym, écrasé de pomme de terre, tombée de champignons Crêpes flambées tuile aux amandes			
Vendredi 22 novembre	Fermé au dîner	Fermé au dîner			



Offre Menu au Déjeuner

du lundi 25 novembre au vendredi 29 novembre 2019

S-48		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DEJEUNER	Astérie	Côté Jardin	Orée		
Lundi 25 novembre	22€ HB	20€ BC	Elèves en entreprise		
	Planche de charcuteries Fricassée de volaille à la badiane St Honoré	Macédoine de légumes et œuf dur Poulet rôti son jus, purée de pomme de terre, carottes glacées Pêche Melba			
Mardi 26 novembre	Elèves en entreprise	20€ BC	19€ BC		
		Crème de lentilles au lard grillé Filet mignon, polenta aux potirons Tarte citron et framboise	Croque –Monsieur et sa Mesclun Grenadin de porc, purée St-Germain Charlotte au chocolat		
Mercredi 27 novembre	Fermé au déjeuner	19€ BC	22€ BC		
		Assiette de Charcuterie et ses accompagnements Truite Meunière aux amandes, Purée Marianne Pas de dessert	Crème de chou-fleur aux coquillages Blanquette d'agneau au basilic, légumes glacés Verrine de fromage blanc sur lit de crème de marrons et brisures de Spéculos		
Jeudi 28 novembre	Elèves en entreprise	20€ BC	Fermé au déjeuner		
		Assiette de saumon fumé et ses accompagnements Filet Mignon de porc au Miel et aux épices, gratin Dauphinois Poires pochées au Crémant, Dacquoise noisette			
Vendredi 29 novembre	Ouverture le 06 décembre	Ouverture le 06 décembre	Elèves en entreprise		



Offre Menu au Dîner

du lundi 25 novembre au vendredi 29 novembre 2019

S-48		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DINER	Astérie Dîner	Côté Jardin Dîner	Orée		
Lundi 25 novembre	Fermé au dîner	Fermé au dîner			
Mardi 26 novembre	Ouverture le 03 décembre	25€ HB			
		Amuse-bouche du chef Salade de Chorizo au fromage de chèvre, carpaccio de betterave, radis confits Poulette, morilles et savagnin, sabayon café champignon Panna cotta basilic, ananas rôti, émulsion coco Mignardise du chef			
Mercredi 27 novembre	Ouverture le 04 décembre	25€ HB			
		Pissaladière comme à Nice Gnocchis de pomme de terre sauce aux tomates rôties, sardines grillées Figues sautées, jus au porto, glace vanille			
Jeudi 28 novembre	Ouverture le 05 décembre	25€ HB			
		Tartare de saumon-granny en feuille d'endive Velouté de potimarron, œuf parfait, saumon fumé Quasi de veau rôti, jus corsé, polenta, carottes tricolores, persil tubéreux Fruits Flambés Meringues			
Vendredi 29 novembre	Fermé au dîner	Fermé au dîner			



Offre Menu au Déjeuner

du **lundi 02** décembre au **vendredi 06** décembre 2019

S-49		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DEJEUNER	Astérie	Côté Jardin		Orée	
Lundi 02 décembre	Ouverture le 16 décembre		20€ BC	19€ BC	
		Assiette de saumon fumé Dos de colin sauce bonne femme, riz pilaf, tombée d'épinard Crème brûlée		Assiette de saumon fumé et ses accompagnements Pavé de saumon Meunière, riz pilaf Arlequin Crème Caramel	
Mardi 03 décembre	22€ HB	22€ BC	19€ BC	19€ BC	
	Cucino de lentilles œuf poché et chantilly au lard fumé Magret de canard, purée de carottes salsifis glacés chutney de poires et coing Agrumes et coing sous toutes ses formes	Crème tiède de haricots coco, tartine de confit de canard Magret de canard et foie gras aux épices Tarte fine aux poires		Brick de chèvre au miel Fricassée de dindonneau fermière pomme vapeur Salade d'oranges	
Mercredi 04 décembre	Fermé au déjeuner		19€ BC	22€ BC	
		Formule entrée/plat Assiette de saumon fumé et ses accompagnements Médaille de porc sauté, pommes Dauphine, jus court au Romarin		Crème de chou-fleur aux coquillages Blanquette d'agneau au basilic, légumes glacés Verrine de fromage blanc sur lit de crème de marrons et brisures de Spéculos	
Judi 05 décembre	22€ HB	22€ BC	Fermé au déjeuner		
	Amuse-bouche du chef Houmous au cumin, Gambas à la vapeur, vinaigrette miel Schweppes pamplemousse Suprême de volaille, céleri en croûte de sel de cacahuète, émulsion coco-gingembre et céleri branche Œuf à la mangue et au Dulcey, mouillette de fruits secs Mignardise du chef	Soupe de Potimarron au lard, Galette de Beaufort Médaille de Porc Duroc, Pommes noisette et carottes glacées Choux chantilly			
Vendredi 06 décembre	25€ HB	22€ HB	19€ BC		
	Tapioca soufflé au gorgonzola et pâte de citron Encornets façon carbonara Aiguillettes de sole dans une nage aux coquillages Sorbet yaourt, crémeux chocolat blanc, et bananes flambées Guimauve à la vanille	Gambas au chou croquant, sauce safranée ou Huîtres Pintadeau rôti sur canapé et ses 3 purées Entremet chocolat café ou Cerises jubilées		Salade de gésiers flambés au Cognac Blanc de pintade aux fruits secs semoule épicée Tarte feuilleté aux fruits et pistache et glace	



Offre Menu au Dîner

du lundi 02 décembre au vendredi 06 décembre 2019

S-49		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DINER	Astérie Dîner	Côté Jardin Dîner	Orée		
Lundi 02 décembre	Fermé au dîner	Fermé au dîner			
	27€ HB	25€ HB			
Mardi 03 décembre	Gâteau de foies blonds à partager Langue de veau en salade, sauce moutardée Fricassée de volaille au vin jaune et à la crème, purée de potimarron baba au rhum, crème montée Sablé diamant	Amuse-bouche du chef Saint-Jacques rôties, condiment citron caviar, risotto au vin Jaune et Vieux Comté Tajine au safran Gavotte poire, crème pâtissière au poivre, poire brûlée, sorbet fromage blanc et jus miel olive Mignardise du chef			
	27€ HB	25€ HB			
Mercredi 04 décembre	Noix de Saint-Jacques en vinaigre de coriandre, purée de cerfeuil tubéreux Filet de sandre sauté, purée de pommes de terre aux cèpes Quasi de veau, pommes de terre grenailles à l'ail et aux olives Tiramisu aux châtaignes et whisky Muffins au chocolat	Pissaladière comme à Nice Gnocchis de pomme de terre sauce aux tomates rôties, sardines grillées Figues sautées, jus au porto, glace vanille			
	27€ HB	25€ HB			
Jeudi 05 décembre	Cerveille de Canut Œufs en meurette Suprême de volaille aux morilles et vin jaune, gratin de cardons Autour de la poire beaujolaise Bugnes	Crevettes panées aux amandes Bar mariné en tartare, julienne de Kaki Poitrine de porc laqué, tombée de légumes de saison Baba au Rhum, Mousse noix de coco Citron vert, Tartare d'ananas gingembre Roché coco			
Vendredi 06 décembre	Fermé au dîner	Fermé au dîner			



Offre Menu au Déjeuner

du **lundi 09** décembre au **vendredi 13** décembre 2019

S-50		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30		
DEJEUNER	Astérie	Côté Jardin	Orée			
Lundi 09 décembre	Ouverture le 16 décembre		20€ BC	19€ BC		
		Brouillade d'œufs aux piments d'Espelette, lardons de canard fumés Filet de Daurade, risotto crémeux, petits pois, champignons Cerise flambées	Terrine de sanglier, pickles Suprême de pintadeau en croûte d'amandes, galette d'écrasé de pomme de terre paysanne Cerises Jubilées			
Mardi 10 décembre	24€ HB	24€ BC	19€ BC			
	Gyuza aux crevettes, bouillon dashi Poitrine de pigeon rôti, jus au gingembre, purée de céleri rave, compotée de yuzu et champignon Chiffon cake au thé vert/panna cotta au yuzu et gelée passion	Foie gras poêlé, compotée rhubarbe-framboise et réduction de porto Pavé de biche sur lit coloré et poêlée Bûche vanille / poire / noisettes	Mini hot-dog et son mesclun Dos de saumon sur peau à l'unilatérale, Gratin Dauphinois Mille feuilles vanille			
Mercredi 11 décembre	Fermé au déjeuner		20€ BC	25€ BC		
		Feuilleté d'œufs brouillés aux morilles Magret de canard à l'orange, Duchesse de pommes de terre et fond d'artichaut Cerises Jubilées	AB office Foie gras à la gelée de mangue, chutney pomme abricot St-Jacques et jus de viande, topinambour et potiron dessert chocolat/café			
Judi 12 décembre	22€ HB	20€ BC	Fermé au déjeuner			
	Amuse-bouche du chef Salade de couteaux, mangue, endives, betterave et purée d'églantine Brandade de cabillaud, semoule de chou-fleur et grué de cacao Tarte à l'orange sanguine et basilic Mignardise	Quiche Lorraine Marbré de saumon au chou vert, coulis à la fourme d'Ambert, Pomme de terre au four Cerises Jubilées				
Vendredi 13 décembre	25€ HB	24€ HB	19€ BC			
	Tapioca soufflé au gorgonzola et pâte de citron Encornets façon carbonara Aiguillettes de sole dans une nage aux coquillages Sorbet yaourt, crémeux chocolat blanc, et bananes flambées Guimauve à la vanille	Terrine de foie gras, chutney pomme poire ou Huîtres Carré d'agneau en croûte d'herbes, mille-feuilles croustillant Soufflé glacé au Grand Marnier Cerises jubilées	Terrine de légumes sauce vierge et pétoncles Risotto de gambas et courgettes Ananas flambé au rhum			



Offre Menu au Dîner

du lundi 09 décembre au vendredi 13 décembre 2019

S-50		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant	Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30
DINER	Astérie Dîner	Côté Jardin Dîner	Orée
Lundi 09 décembre	Fermé au dîner	Fermé au dîner	
	32€ HB	29€ HB	
Mardi 10 décembre	Coquillages en marinière, chou de Bruxelles Huitres de cancale et beurre aux algues Salsifis et bar au vin jaune Chocolat et cacahuète Financier à la pistache	Amuse-bouche du chef Saint-Jacques, mousseline de Topinambours, croustillant d'oignon rouge et friton à l'encre de seiche Canard, panais, betterave, acidulé de coing "Perle Noire", moelleux chocolat, bavarois chocolat thé jasmin Mignardise du chef	
	35€ HB	29€ HB	
Mercredi 11 décembre	Huîtres grillées au lard, concombres Saumon fumé et Saint-Jacques marinés au safran, blinis de pomme de terre Suprême de pigeon, petites girolles et tartines gourmandes Croquantine d'agrumes à la verveine, jus de caramel Suzette Financier au citron	Huitres de Cancale, crevettes grises Pigeon rôti et confit, fregola sarda au jus Gros chou façon Paris-Brest	
	36€ HB	36€ HB	
Jeudi 12 décembre	Coquille Saint Jacques flambée Langoustines et cerfeuil tubéreux Pigeon en deux cuissons, légumes du moment Dessert chocolat - châtaigne Madeleine	Bonbon au foie gras St-Jacques poêlée, caramel de betterave, purée de céleri aux noisettes, chips de betterave Pavé de Turbo, jeunes légumes crème de crustacés Buchette entremet mangue passion chocolat blanc Macarons	
Vendredi 13 décembre	Fermé au dîner	Fermé au dîner	



Offre Menu au Déjeuner

du **lundi 16** décembre au **vendredi 20** décembre 2019

S-51		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant		Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DEJEUNER	Astérie	Côté Jardin	Orée		
Lundi 16 décembre	26€ HB	22€ BC	25€ BC		
	Trilogie de foie gras (crème brûlée, sauté et mi cuit), confit d'oignon Suprême de pintade aux morilles, racines étuvées Poêlée de fruits exotiques aux épices de Noël	Salade de gésiers flambés au Cognac Magret de canard rôti sauce poivre vert, pomme duchesse, fagot d'haricots verts Buchette framboise mangue passion	Saumon Gravlax et blinis "faits maison", crème d'aneth Médaille de veau aux morilles, pommes fondantes, flan de céleri Pruneaux Flambés - Glace Rhum Raisin		
Mardi 17 décembre	24€ HB	26€ BC	22€ BC		
	Œuf en deux cuissons, fricassée de champignons Suprême de pintade, purée de potimarron, sauce au Comté, légumes glacés de saison Omelette norvégienne chocolat pistache	Sur un tartare d'huîtres aux herbes, dès de carrelet roulé au sésame Noisette de Chevreuil, condiment de persil et citron Bûches aux fruits rouges	Brick de chèvre au miel Magret de Canard au miel, frite de polenta Fondant au chocolat et sa crème anglaise *** Assiette de fromages		
Mercredi 18 décembre	Fermé au déjeuner	22€ BC	25€ BC		
		Saumon Gravlax et crème fouettée à l'aneth Cuisse de pintade façon Basquaise, polenta Pruneaux Flambés et Glace Rhum - Raisins	Amuse-bouche Foie gras à la gelée de mangue, chutney pomme abricot Saint-Jacques et jus de viande, topinambour et potiron Dessert chocolat/café		
Jeudi 19 décembre	24€ HB	22€ BC	Fermé au déjeuner		
	Amuse-bouche du chef Saint-Jacques et émulsion de haddock, butternut Dos de cabillaud grillé au romarin Mitonnée et vierge de tomates Ravioles d'agrumes en gelée de mandarine pâtissière au yuzu, noisette et Granny Smith Mignardise	Foie Gras chutney Paupiette de pintadeau farcie aux herbes et légumes d'automne Soufflé froid renversé à la crème anglaise passion			
Vendredi 20 décembre	26€ HB	24€ HB	22€ BC		
	Betterave et tartare de bœuf Crème de boudin noir et homard Pigeon cuisiné comme une pastilla et fregola sarda au jus Mont Fuji Mini tropézienne	Bonbons de St Jacques ou Assiette scandinave Magret de canard rôti sauce foie gras, pommes Duchesse et fagot de haricots Transparence framboise, mousse citron vert gingembre, glace au basilic ou poêlée exotique	Salade de gambas flambées au whisky Crumble de volaille de Bresse et ratatouille Buche praliné		



Offre Menu au Dîner

du lundi 16 décembre au vendredi 20 décembre 2019

S-51		Votre réservation en ligne sur https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/reservation/restaurant	Adresse de nos restaurants d'application Lycée Guillaume Tirel, 235 Bld Raspail – 75014 Paris Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30	
DINER	Astérie Dîner	Côté Jardin Dîner		Orée
Lundi 16 décembre	Fermé au dîner	Fermé au dîner		
	38€ HB	29€ HB		
Mardi 17 décembre	Saint Jacques et chou-fleur Gambas flambées au Whisky, jus de tête, oignons et poireaux grillés Pigeon et Betterave Gros chou et praliné à l'ancienne Truffe au chocolat	Amuse-bouche du chef Roulade de foie gras en gelée d'airelles, magret fumé, sauce aux airelles et Afilla Cress Dos de cabillaud, bouillon d'agrumes, avocat rôti, fenouil mariné Macaron framboise et champagne Mignardise du chef		
	35€ HB	29€ HB		
Mercredi 18 décembre	Bouillon d'huîtres au lard Dos de saumon label rouge, poireau et céleri Suprême de poularde glacée d'une sauce suprême, coquille comme un risotto à l'huile de truffe Sablé coco, sorbet citron vert et meringues Financier à la pistache	Huitres de Cancale, crevettes grises Pigeon rôti et confit, fregola sarda au jus Gros chou façon Paris-Brest		
	36€ HB	32€ HB		
Jeudi 19 décembre	Gambas flambée Coquilles Saint jacques, topinambour et émulsion à la poutargue Filet de chevreuil, trompettes et céleri, sauce poivrade Autour du citron Truffes chocolat	St jacques poêlée crémeux de petits pois, poudre de jambon Raviole de Champignons, crème de parmesan, jeune pousse à l'huile de truffe tournedos Rossini, pomme fondante, tombée verte (pois gourmands, fèves, haricots verts, brocolis) Soufflé au Grand Marnier Macarons		
Vendredi 20 décembre	Fermé au dîner	Fermé au dîner		