

Offre Menu au Déjeuner

du lundi 11 octobre au vendredi 15 octobre 2021

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 11 octobre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	PFMP
Mardi 12 octobre	Menu Boissons Comprises 20€	Menu Hors Boissons 19€	Menu Boissons Comprises 16€
	Salade niçoise Pavé de merlan de ligne et cocos de Paimpol Salade de fruits de saison chantilly vanillée	Champignons à la Grecque sauce moussueuse et œuf poché Médaille de veau à la moutarde de Meaux, jeunes poireaux et frites de Cantal Choux gourmand praliné	Cuisse de poulet pochée, sauce suprême, riz créole, champignons de Paris Tarte tiède feuilletée aux pommes et à la cannelle
Mercredi 13 octobre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	Menu Boissons Comprises 19€
	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	Potage cultivateur Automnale Dos de Lieu Noir, croûte de Sésame, haricots blanc à la cardamome Assortiment de pâtisserie
Jeudi 14 octobre	Menu Hors Boissons 19€	Menu Hors Boissons 19€	Menu Hors Boissons 19€
	FERME AU PUBLIC	Amuse-bouche du chef Ravioles de chou-rave fenouil pomme et feta, pesto de persil et coriandre Filet de colin poêlé, crème de potimarron aux haricots de Paimpol Tarte Automnale aux fruits secs et vin chaud	FERME AU PUBLIC
Vendredi 15 octobre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC
	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC

Offre Menu au Dîner

du lundi 11 octobre au vendredi 15 octobre 2021

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 Dîner		
Lundi 11 octobre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		
Mardi 12 octobre	Menu Hors Boissons 19€				
	Amuse-bouche du chef Gâteau de cabillaud à la Grenobloise, petits légumes de saison Maquereau flambé au chalumeau, lard croustillant, compotée d'oignons doux à la marjolaine, salsifis glacés et noisettes torréfiées Chou tatin	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		
Mercredi 13 octobre		Menu Hors Boissons 21€			
	FERME AU PUBLIC	Tartare aux deux saumons Dos de cabillaud, risotto mousseux aux herbes Tarte fine aux pommes et amandes	FERME AU PUBLIC		
Jeudi 14 octobre	Menu Val de Loire Menu Hors Boissons 22€		Menu Hors Boissons 24€ Cocktail offert		
	Amuse-bouche du jour Velouté de lentilles vertes au lard Rognon de veau à la berrichonne Pithivier	FERME AU PUBLIC	Amuse-bouche : Tartare d'algues Noix de Saint-Jacques flambées et salade d'endives aux noix Pavé de bar, rouelle de maïs sautée, salade de mâche et vierge acidulée Aumônière de pommes sautées au cidre, caramel au beurre salé Mignardise : Poire pochée au sirop à la réglisse, chouchen et poivre sauvage		
Vendredi 15 octobre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		

Offre Menu au Déjeuner

du lundi 18 octobre au vendredi 22 octobre 2021

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 18 octobre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	Menu Boissons comprises 18€ Assiette de Saumon Fumé et sa garniture Cuisse de pintade farcie aux champignons accompagnés de potiron, butternut et courge olive Crème brûlée au thé vert		
Mardi 19 octobre	Menu Boissons Comprises 19€		Menu Hors Boissons 21€		Menu Boissons Comprises 18€
	Tartare de veau aux coques Panzanella aux tomates confites et maquereau à la flamme Crêpes Suzette		Cappuccino de lentilles, œuf poché et chantilly au lard fumé Pavé de bœuf sauce au poivre, pomme de terre anna mesclun maison Variation autour du coing		Œuf cocotte à la crème de Brie, salade de cresson à la moutarde de Meaux Escalope de volaille sautée au paprika, pommes de terre sautées à cru Fromage blanc au miel du Gâtinais
Mercredi 20 octobre	FERME AU PUBLIC		Menu Hors Boissons 22€		Menu Boissons Comprises 16€
	Assiette de crudités Pavé de saumon Meunière, riz pilaf Choux chantilly		Potage cultivateur Automnale Suprême de volaille, mousseline de potimarron sauces oignons confits citron moutarde		
Jeudi 21 octobre	Menu Grand Repas 15 € Hors Boissons		Menu Le Grand Repas 15€ Hors Boissons		Menu Grand Repas 15€ Hors Boissons
	Soupe de cocos de Paimpol et sa sauce de sauge Grosse patate farcie à la viande de pot-au-feu à la vinaigrette chaude et sa salade mesclun Pomme Faro au four à la poudre d'amande, crème de marron et châtaignes cuites		Soupe de coco de Paimpol, vierge de sauge Grosse patate farcie à la viande de pot-au-feu, vinaigrette chaude Pomme « Faro », crème de marron et fruits secs rôtie au four		Soupe de cocos de Paimpol et sa sauce de sauge Grosse patate farcie à la viande de pot-au-feu à la vinaigrette chaude et sa salade mesclun Pomme Faro au four à la poudre d'amande, crème de marron et châtaignes cuites
Vendredi 22 octobre	FERME AU PUBLIC		FERME AU PUBLIC		FERME AU PUBLIC
	FERME AU PUBLIC		FERME AU PUBLIC		FERME AU PUBLIC



Offre Menu au Dîner

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 Dîner		
Lundi 18 octobre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		
Mardi 19 octobre	Menu Hors Boissons 22€				
	Amuse-bouche du chef Fenouil en différentes textures Paupiette de veau, girolles de saison et champignons de Paris Crêpes flambées	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		
Mercredi 20 octobre	Menu Hors Boissons 22€	Menu Hors Boissons 21€			
	Gougère au comté, salade de crudités Maquereau grillé, ratatouille Bananes flambées sauce chocolat	Potage Minestrone Blanquette d'agneau au basilic, légumes glacés Poêlée de fruits du moment au Juraçon	FERME AU PUBLIC		
Jeudi 21 octobre	Menu Grand Repas 20€ Hors Boissons	Menu Grand Repas 20€ Hors Boissons	Menu Grand Repas 20€ Hors Boissons		
	Panisse de haricots coco, sauce frite, vinaigrette au siphon, tomates confites Pot au feu en terrine au foie gras, vinaigrette aux noix, gaufre de pomme de terre Pomme confite façon tatin au safran granité pomme safran, biscuit miel et châtaigne	Soupe de coco de Paimpol à la sauge Pomme de terre farcie en trois déclinaisons et sa vinaigrette au jus tiède Pomme au four façon crumble	Soupe de cocos de Pailpol, vierge de sauge Grosse patate farcie à la viande de pot-au-feu, vinaigrette chaude Pomme Faro, châtaignes cuites, crème de marron et poudre d'amande		
Vendredi 22 octobre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		

Offre Menu au Déjeuner

du lundi 8 novembre au vendredi 12 novembre 2021

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		
Lundi 8 novembre	FERME AU PUBLIC	Menu Boissons Comprises 17€ Quiche aux champignons Escalope viennoise pommes sautées Pot de crème aux trois parfums	Menu Boissons comprises 17€ Chausson de feuilleté aux légumes de saison Spaghettis à la Vangole Buffet Assortiment de pâtisseries		
	Menu Boissons Comprises 19€ Tartare de veau aux coques Panzanella aux tomates confites et maquereau à la flamme Crêpes Suzette	PFMP	Menu Boissons Comprises 17€ Champignons à la Grecque Truite Meunière aux amandes, purée Marianne Panna cota et coulis de fruits rouge		
Mercredi 10 novembre	FERME AU PUBLIC	Menu Boissons Comprises 19€ Quiche aux poireaux et jambon de Paris Lapin du Gatinais aux champignons de Paris Salade de fruits frais	Menu Boissons Comprises 17€ Mini salade César Echine de cochon rôtie, poêlée de champignons, lentilles vertes du Puy Assortiment de pâtisseries		
	FERIE	FERIE	FERIE		
Vendredi 12 novembre	Menu Boissons Comprises 21€ Pressée de tomates macédoine, rillettes de saumon Blanquette d'agneau au basilic, petits légumes glacés Cerises jubilées Tartelette caramel aux noix	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		



Offre Menu au Dîner

du lundi 8 novembre au vendredi 12 novembre 2021

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 Dîner		
Lundi 8 novembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		
Mardi 9 novembre	Menu Hors Boissons 22€	Menu Hors Boissons 22€			
	Amuse-bouche du chef Gâteau de foies de volaille au coulis d'écrevisses et champignons Tourte de volaille par Guy Savoy, Mesclun de jeunes pousses, jus brun Omelette Norvégienne	Rillettes aux deux saumons Suprême de volaille, pommes de terre grenailles à l'ail et aux olives Ananas flambé, glace vanille et tuile aux amandes	FERME AU PUBLIC		
Mercredi 10 novembre	Menu Hors Boissons 18€	Menu Hors Boissons 18€ Cocktail offert			
	Céleri rémoulade et pomme verte, saumon mariné Steak tartare, pommes rôties Poire flambée façon Melba	Tartare aux deux saumons Mignon de porc aux pruneaux, pommes et céleri Assortiment de tartes	FERME AU PUBLIC		
Jeudi 11 novembre	FERIE	FERIE	FERIE		
Vendredi 12 novembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		

Offre Menu au Déjeuner

du lundi 15 novembre au vendredi 29 novembre 2021

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 15 novembre		Menu Boissons Comprises 18€	Menu Boissons Comprises 17€		
	FERME AU PUBLIC	Quiche Lorraine Poulet à la Kiev Crème caramel	Assiette de Saumon Fumé et sa garniture Merlu au court bouillon, pomme Roseval à l'anglaise, mousseline de céleri, sauce Hollandaise Tartelette au chocolat		
Mardi 16 novembre	Menu Boissons Comprises 18€		Menu Boissons Comprises 19€		
	Pissaladière comme à Nice Gnocchis de pomme de terre sauce aux tomates rôties, agneau braisé Pommes flambées au calvados, glace à la vanille de Bourbon	FERME AU PUBLIC	3 huîtres creuses et leurs accompagnements Cuisse de poulet fermier rôtie, jus au thym, polenta Génoise moelleuse sur crème anglaise vanillée		
Mercredi 17 novembre	Menu Boissons Comprises 19€	Menu Hors Boissons 19€	Menu Boissons Comprises 19€		
	Bruschetta à l'italienne et jambon de Parme Escalope de volaille sautée aux olives, gâteau de ratatouille et courgette grillée Tarte alsacienne aux pommes	Rillettes de lapin « maison » pickles et tartines de baguette parisienne Emincé de volaille pané, sauce curry, potatoes et tomates provençale Niflette de provins	Assiette de Saumon Fumé et sa garniture Carrelet rôti à l'arête au beurre blanc, riz pilaf Tarte aux poires et noix de saison		
Jeudi 18 novembre			Menu Boissons Comprises 18€		
	FERME AU PUBLIC	PFMP	Assiette de Saumon fumé et sa garniture Filet mignon de porc à la moutarde de Meaux, tomates provençales, Pomme de terre fondantes Salade d'orange Meringuette		
Vendredi 19 novembre	Menu Boissons Comprises 21€				
	Pressée de tomates macédoine, rillettes de saumon Blanquette d'agneau au basilic, petits légumes glacés Cerises jubilées Tartelette caramel aux noix	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		

Offre Menu au Dîner

du lundi 15 novembre au vendredi 19 novembre 2021

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 Dîner		
Lundi 15 novembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		
Mardi 16 novembre	Menu Hors Boissons 21€				
	Amuse-bouche du chef Mousseline de Brochet, œufs de truite et cresson de Jean Sulpice Poulet fermier au pot, Petit épautre Œuf à la mangue et au Dulcey, Mouillette de fruits secs	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		
Mercredi 17 novembre					
	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		
Jeudi 18 novembre	Menu Normandie Menu Hors Boissons 21€	Menu Hors Boissons 23€ Cocktail offert	Menu Hors Boissons 22€ Cocktail offert <small>Le choix de l'entrée et du dessert se fera en fonction des disponibilités</small>		
	Amuse-bouche du jour Andouille à la Bovary Coquelet farci façon Vallée d'Auge Tarte flambée au calvados confiture de lait	Amuse-bouche : Barbes de Saint-Jacques en variation Saint-Jacques et chou-fleur en salade Mulets et salsifis, sauce vin blanc Mille-feuille et praliné à l'ancienne	Amuse-bouche : Mini croque Macédoine de légumes et œuf parfait ou tartare aux deux saumons Volaille pochée sauce suprême, riz créole Choux croquants praliné ou Coupe Parisienne Mignardise du chef		
Vendredi 19 novembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		

Offre Menu au Déjeuner

du lundi 22 novembre au vendredi 26 novembre 2021

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 22 novembre	Menu Hors Boissons 19€ Profiteroles de petits pois, jus de persil et céleri Filet de veau à la bière, frite de Cantal et poireau fondant Ananas frais flambé servi sur une glace de Masparpone Semaine italienne= risque de changement	Menu Boissons comprises 18€ Velouté au céleri Magret de canard au poivre vert Ile flottante	Menu Boissons comprises 19€ Velouté de citrouille et sa julienne de zestes d'agrumes confites au Mirin Epaulé de veau rôti, sauce forestière, navets et carottes au miel Buffet assortiment de pâtisserie		
	Menu Hors Boissons 19€ Pissaladière comme à Nice Gnocchis de pomme de terre sauce aux tomates rôties, agneau braisé Pommes flambées au calvados, glace à la vanille de Bourbon	FERME AU PUBLIC		Menu Boissons comprises 18€ Tiramisu de betteraves rouges Blanquette de volaille au curry, riz pilaf Choux chantilly	
Mercredi 24 novembre	Menu Boissons comprises 19€ Quiche à la Julienne de légumes Pavé de saumon grillé, chantilly fumé au lard, pommes darphin aux artichauts Verrine de fromage blanc, brisures de marrons glacés et spéculos	Menu Hors Boissons 19€ Terrine de foie de volaille, pickles Colombo de poulet, riz pilaf et courgettes glacées Bombe glacée au safran et miel	Menu Boissons comprises 19€ Quiche Lorraine Blanquette de veau à l'ancienne et sa garniture Buffet assortiment de pâtisserie		
	FERME AU PUBLIC		PFMP		Menu Boissons comprises 18€ Assiette de saumon Mignon de porc aux pruneaux, purée de pommes de terre et céleri Salade d'Orange Meringuette
Jeudi 25 novembre	FERME AU PUBLIC		PFMP		
	Menu Boissons comprises 21€ Bouillabaisse de Gambas à la badiane et œuf poché Filet de daurade clouté, coulis de poivron/tomate fine ratatouille Abricots flambés au pastis	FERME AU PUBLIC		FERME AU PUBLIC	
Vendredi 26 novembre	FERME AU PUBLIC		FERME AU PUBLIC		
	FERME AU PUBLIC		FERME AU PUBLIC		

Offre Menu au Dîner

du lundi 22 novembre au vendredi 26 novembre 2021

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 Dîner		
Lundi 22 novembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		
Mardi 23 novembre	Menu Hors Boissons 21€				
	Amuse-bouche du chef Vol-au vent traditionnel Volaille fermière Label Rouge rôti sur canapé, légumes anciens et céréales, jus brun Forêt Noire	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		
Mercredi 24 novembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		
Jeudi 25 novembre	Menu Hors Boissons 18€ Menu Bretagne	Menu Hors Boissons 22€ Cocktail offert	Menu Hors Boissons 21€ Cocktail offert <small>Le choix de l'entrée et du dessert se fera en fonction des disponibilités</small>		
	Amuse-bouche du jour Raviole de Saint-Jacques émulsionnée au cidre Lard rôti jus au cidre Millefeuille de crêpes façon tarte citron	Amuse-bouche : Barbes de Saint-Jacques en variation Saint-Jacques et chou-fleur en salade Mulets et salsifis, sauce vin blanc Mille-feuille et praliné à l'ancienne	Amuse-bouche : Choux craquelins et chantilly au Livarot Salade normande ou huîtres Limande au cidre, crème de poireaux Tarte normande aux pommes ou pommes flambées au Calvados Mignardise : Trou Normand		
Vendredi 26 novembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		

Offre Menu au Déjeuner

du lundi 29 novembre au vendredi 3 décembre 2021

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 29 novembre	Menu Hors Boissons 19€ Profiteroles d'escargots en persillade douce Filet de canard aux poires et crêpes de céleri Ananas frais flambé servi sur une glace de Mascarpone	Menu Boissons comprises 17€ Potage Julienne d'Arbray Magret de canard aigre doux Mousse au chocolat	Menu Boissons comprises 20€ Quiche aux légumes, pickles et crème montée à la moutarde à l'ancienne Médaille de veau, sauce Hongroise, purée de pomme de terre, billes de navet boule d'or et de carotte glacées Buffet assortiment de Pâtisserie		
	Mardi 30 novembre	Menu Boissons comprises 21€ Huîtres de Cancale, crevettes grises Coquelet grillé à l'américaine, fregola sarda au jus Gros chou façon Paris Brest	PFMP	Menu Boissons comprises 19€ Terrine de poisson et crème de ciboulette Médaille de porc sauté, pommes croquettes et Dauphine, jus court au romarin Riz au lait à la vanille	
Mercredi 1 ^{er} décembre		FERME AU PUBLIC	Menu Boissons comprises 22€ Saumon Gravlax et blinis « faits maison » Médaille de veau aux morilles, pommes fondantes, flan de céleri Nougat glacé au Grand-Marnier	Menu Boissons comprises 20€ Assiette de Saumon Fumé et sa garniture Estouffade de bœuf à la Bourguignonne Petit pot de crème à la Bergamote	
	Jeudi 2 décembre	FERME AU PUBLIC	PFMP	Menu Boissons comprises 19€ Allumettes au fromage et sa salade du moment Dos de cabillaud en croûte de chorizo/ coco de Paimpol au jus de volaille et sa fondue de tomates Pannacotta à la pistache	
Vendredi 3 décembre		Menu Boissons comprises 21€ Bouillabaisse de Gambas à la badiane et œuf poché Filet de daurade clouté, coulis de poivron/tomate fine ratatouille Abricots flambés au pastis	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	

Offre Menu au Dîner

du lundi 29 novembre au vendredi 3 décembre 2021

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 Dîner		
Lundi 29 novembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		
Mardi 30 novembre	Menu Hors Boissons 22€ Amuse-bouche du chef Saint-Jacques rôties aux céréales, salsifis et radis noir à cru, sirop d'érable et yuzu Volaille fermière Label Rouge au Savagnin et morilles, sabayon café champignons Charlotte	Menu Hors Boissons 19€ Velouté de potimarron, siphon de lard Dans un buns, suprême de volaille pané, fromage à raclette Comme un muffin aux fruits rouges et chocolat, glace vanille Mignardises : Frites de patates douces	FERME AU PUBLIC		
	Menu Hors Boissons 16€ Viva Italia Vitello tomato Assortiment de pizzas à partager Tiramisu Mignardise: Amaretti	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		
Mercredi 1 ^{er} décembre					
Jeudi 2 décembre	Menu Hors Boissons 20€ Menu Occitanie Amuse-bouche du jour Tielle à la Sétoise Daurade entière grillée à la crème anisée, gratin bayaldi Crème catalane	Menu Hors Boissons 24€ Cocktail offert Amuse-bouche : Tapioca soufflé, pâté de citron et langoustine Encornets façon carbonara Aiguillettes de limande dans une nage aux coquillages Sorbet yaourt, crémeux chocolat blanc et bananes flambées	Menu Hors Boissons-22€ Cocktail offert Le choix de l'entrée et du dessert se fera en fonction des disponibilités Amuse-bouche : Bonbons de Sainte- Maure Salade vendéenne ou huîtres Dorade à la plancha, mogettes de Vendée Gâche vendéenne cloutée au chocolat, pommes caramélisées ou poires caramélisées Mignardise : Poire pochée au Côteaux du Layon		
Vendredi 3 décembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		

Offre Menu au Déjeuner

du lundi 6 décembre au vendredi 11 décembre 2020

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 6 décembre	Menu Hors Boissons 24€	Menu Boissons comprises 18€	Menu Boissons comprises 21€		
	Amuse-bouche : Carpaccio de Saint-Jacques passion Foie gras, chutney et pain d'épices Saint-Jacques au Noily Prat et légumes du moment Savarin exotique	Salade niçoise Merlan colbert Tarte Alsacienne	Quiche aux légumes, pickles et crème montée à la moutarde à l'ancienne Médailillon de veau, sauce Hongroise, purée de pomme de terre, billes de navet boule d'or et de carotte glacées Buffet assortiment de Pâtisserie		
Mardi 7 décembre	Menu Boissons comprises 21€		Menu Boissons comprises 20€		
	Huîtres de Cancale, crevettes grises Coquelet grillé à l'américaine, fregola sarda au jus Gros chou façon Paris Brest	PFMP	Feuilleté d'œufs brouillés aux morilles Magret de canard à l'orange, Duchesse de pommes de terre et fond d'artichaut Crêpes Suzette		
Mercredi 8 décembre	Menu Boissons comprises 21€	Menu Boissons comprises 19€	Menu Boissons comprises 20€		
	Tartare de saumon et langoustine Grenadins de veau aux morilles, pommes Duchesse et fagot de haricots verts Verrine de fromage blanc, brisures de marrons glacés et spéculos	Potage cressonnière Pavé de saumon Meunière, riz Arlequin Cerises flambées au Kirsh	Assortiment de Saumon Fumé et sa garniture Demi-coquelet rôti et ses légumes d'hiver, jus réduit Profiteroles au chocolat chaud		
Jeudi 9 décembre			Menu Boissons comprises 20€		
	FERME AU PUBLIC	PFMP	Allumettes au fromage et sa salade du moment Dos de cabillaud en croûte de chorizo/ coco de Paimpol au jus de volaille et sa fondue de tomates Pannacotta à la pistache		
Vendredi 10 décembre	Menu Boissons comprises 20€				
	Crème de cèpes aux châtaignes, bonbon de foie gras Navarin d'agneau ay tandoori, légumes nouveaux glacés Brochette de fruits exotiques juste poêlée et pain d'épices Fromage ?	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		

Offre Menu au Dîner

du lundi 6 décembre au vendredi 10 décembre 2021

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 Dîner		
Lundi 6 décembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		
Mardi 7 décembre	Menu Hors Boissons 22€ Amuse-bouche du chef Nage de noix de Saint-Jacques au cresson, légumes racine et caviar végétal Lieu noir rôti, beurre au café, fine purée de haricots de coco de Paimpol à la sauge Coupe de Forêt Noire	Menu Hors Boissons 24€ Œuf de poule cuit à 63°C, champignons justes saisis aux noisettes et lard de Colonnata Filet de veau doré au sautoir, chou de Bruxelles et échalotes confites Gaspacho de poires vanillé, crème glacée aux figues sèches et biscuit aux noix	FERME AU PUBLIC		
	Menu Hors Boissons 23€ Betterave et comté en salade acidulée Daube de sanglier aux cèpes, papardelle Tarte tatin à partager Mignardise : Palmier	Menu Hors Boissons 21€ Verrine poivron/feta Buffet de terrines Epaule d'agneau confite, légumes de saison Tiramisu aux marrons Pomme flambée	FERME AU PUBLIC		
Mercredi 8 décembre	Menu Hors Boissons 22€ Menu Aquitaine Amuse-bouche du jour Gâteau de cèpes poêlé sauce morilles Cassoulet de canard (saucisse et confit mouton) Marquise de pompadour aux deux parfums	Menu Hors Boissons 24€ Cocktail offert Amuse-bouche : Tapioca soufflé, pâté de citron et langoustine Encornets façon carbonara Aiguillettes de limande dans une nage aux coquillages Sorbet yaourt, crèmeux chocolat blanc et bananes flambées	Menu Hors Boissons 23€ Cocktail offert Le choix de l'entrée et du dessert se fera en fonction des disponibilités Amuse-bouche : Cappuccino de butternut Tartare de saumon, langoustine, œuf poché et caviar d'Aquitaine ou Saint-Jacques flambées à l'Absinthe Coquelet rôti, jus aux morilles et duchesse de légumes Entremet chocolat et café ou poêlée exotique aux épices de Noël Mignardise : verrine mangue et coco		
	Vendredi 10 décembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	

Offre Menu au Déjeuner

du lundi 13 décembre au vendredi 17 décembre 2021

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 13 décembre	Menu Hors Boissons 22€	Menu Boissons comprises 16€	Menu Boissons comprises 20€		
	Amuse-bouche : Carpaccio de Saint-Jacques passion Foie gras, chutney et pain d'épices Saint-Jacques au jus de viande et légumes du moment Baba au Noyau	Salade américaine Gougeonnette de poisson sauce tartare Tarte Normande	Coquille Saint-Jacques, bouillon Sake citron julienne crue de poireaux pousse de petits pois Filet de canette petite betterave rôtie en croûte de sel, Mousseline de carottes aux quatre épices Buffet assortiment de pâtisserie		
Mardi 14 décembre	Menu Boissons comprises 20€	Menu Hors Boissons 17€	Menu Boissons comprises 19€		
	Foie Gras à partager et pain de campagne Magret de canard aux épices douces, légumes du moment Tarte au chocolat, glace vanille	Œuf en deux cuissons Suprême de volaille AOP/ chou farci et mousseline de e brocoli Variation autour du coing et des agrumes	Saumon Gravlax « fait maison », crème d'aneth Cuisse de pintade façon Basquaise, polenta Assiette de fromages Nougat glacé au Grand-Marnier		
Mercredi 15 décembre	Menu Boissons comprises 20€	Menu Boissons comprises 19€	Menu Boissons comprises 22€		
	Bruschetta à l'italienne et jambon de Parme Magret de canard sauce foie gras, racines étuvées Bavarois au pain d'épices, caramel lacté et « pain perdu »	Potage crème de champignons de Paris Pavé de saumon Meunière, riz Arlequin, tomate étuvée, duxelles de champignons Ananas flambée au rhum	Assiette de Saumon Fumé et sa garniture Wellington individuel, purée de pommes de terre aux cèpes Assortiment de pâtisserie		
Jeudi 16 décembre		Menu Hors Boissons 21€	Menu Boissons comprises 20€		
	FERME AU PUBLIC	Amuse-bouche du chef Maki de Saint-Jacques, sauce mangue et wasabi Suprême de volaille Label Rouge, Panais betteraves, acidulé de coing Tarte meringuée au jasmin	Velouté de champignons Pavé de saumon à l'unilatéral, lentilles vertes du Puy de Dôme huile truffe, jus court de volaille Moelleux au chocolat, crème anglaise aux fruits de la passion		
Vendredi 17 décembre	Menu Boissons comprises 22€				
	Crème de cèpes aux châtaignes, bonbon de foie gras Navarin d'agneau ay tandoori, légumes nouveaux glacés Brochette de fruits exotiques juste poêlée et pain d'épices Fromage ?	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		

Offre Menu au Dîner

du lundi 13 décembre au vendredi 17 décembre 2021

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 Dîner		
Lundi 13 décembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		
Mardi 14 décembre	Menu Hors Boissons 23€	Menu Hors Boissons 24€			
	Amuse-bouche du chef Tatin de boudin noir, pommes et foie gras Magret de canard poêlé, Panais, betteraves, acidulé de coing Perle Noire	Noix de Saint-Jacques en vinaigre de coriandre, purée de cerfeuil tubéreux Filet mignon de veau, pommes de terre grenailles à l'ail et aux olives Comme une bûche à la châtaigne	FERME AU PUBLIC		
Mercredi 15 décembre	Menu Hors Boissons 27€ La Chasse	Menu Hors Boissons 27€			
	Pâté croûte plumes et poils Pigeon et betterave Paris Brest en animation Mignardise : Pomme de terre en pâte d'amande	Foie gras Chevreuil trompettes et céleri Dessert chocolat noisette	FERME AU PUBLIC		
Jeudi 16 décembre	Menu Hors Boissons 22€ Menu Auvergne	Menu Hors boissons 30€ Cocktail offert	Menu Vins compris 39€ Cocktail offert Le choix de l'entrée et du dessert se fera en fonction des disponibilités		
	Amuse-bouche du jour Délice de Brioude en feuilleté (dos de saumon en croûte) Choux vert frisé farci au foie gras et porc fermier jus au Saint Pourçain Crêpe soufflée à la verveine du Puy	Amuse-bouche : Betterave et tartare de bœuf Crème de boudin noir et homard Lapin cuisiné comme une pastilla et fregolasarda au jus Mont Fuji	Amuse-bouche : Cuillères de tartare d'huîtres à l'orange Terrine de foie gras, chutney pomme/poire ou assiette de la mer Sole meunière, mille-feuille croustillant Parfait glacé à la pistache, sablé croquant et coulis de mangue ou crêpes flambées Plateau de fromages		
Vendredi 17 décembre	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC	FERME AU PUBLIC		