



Lycée de Gascogne
HÔTELLERIE ET TOURISME
BORDEAUX - TALENCE

Restaurant d'Initiation

Menus

Octobre à Décembre 2025



Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme de Gascogne

15 Rue François Rabelais
33405 TALENCE CEDEX

du lundi au vendredi...

Midi : 12h15 Soir : 19h30

Il est demandé à notre aimable clientèle de bien vouloir prendre en compte les horaires de fermeture, au regard de l'emploi du temps des élèves.

Les menus peuvent légèrement évoluer, en fonction de la saisonnalité des produits et des éventuels incidents d'approvisionnement.

Uniquement sur réservation au : 05.56.84.48.61

SEMAINE du 29 septembre au 3 octobre

DEJEUNER – ACCUEIL à 12h30

MERCREDI

RESTAURANT : BISTROT DES PINS

Velouté de potimarron et éclats de châtaignes
Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf
Fondant au chocolat et son coffee

RESTAURANT : LA DUNE

Œufs mimosa
Wok de légumes et nouilles sautées au poulet
Tarte fondante au chocolat et sa glace vanille

JEUDI

Brasserie

Assiette de saumon fumé
Fricassée de poulet à l'ancienne, riz pilaf
Tarte fine aux figues fraîches et sa crème vanille

DÎNER – ACCUEIL à 19h30

LUNDI

RESTAURANT : LA VIGNE

Velouté de potimarron et éclats de châtaignes
Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf
Fondant au chocolat et son coffee

MERCREDI

RESTAURANT : BISTROT DES PINS

Velouté de potimarron et éclats de châtaignes
Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf
Fondant au chocolat et son coffee

Attention : Menus susceptibles de changement sans préavis selon les arrivages et les aléas de fonctionnement.

SEMAINE du 6 au 10 octobre

DEJEUNER – ACCUEIL à 12h30			
MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Brasserie Crudités de saison Pissaladière végétarienne Assiette gourmande	REST : BISTROT DES PINS Tartelette aux champignons et crème de lard fumé Chipirons basquaise, écrasée de pommes des terre Fruits flambés	Brasserie Carpaccio de bœuf, salade de légumes printanier Chipirons basquaise et jambon de Bayonne, riz thaï Plateau de fromages REST. : LA DUNE Soupe asiatique au magret séché et huile de noix Poulet en 2 cuissons, riz cantonnais Boules des glace et salade de fruits	REST. : LA DUNE Soupe asiatique au magret séché et huile de noix Poulet en 2 cuissons, riz cantonnais Boules des glace et salade de fruits

DÎNER – ACCUEIL à 19h30	
LUNDI	MERCREDI
REST. : LA VIGNE Tartelette aux champignons et crème de lard fumé Chipirons basquaise, écrasée de pommes des terre Fruits flambés	REST. : BISTROT DES PINS Tartelette aux champignons et crème de lard fumé Chipirons basquaise, écrasée de pommes des terre Fruits flambés

Attention : Menus susceptibles de changement sans préavis selon les arrivages et les aléas de fonctionnement.

SEMAINE du 13 au 17 octobre

DEJEUNER – ACCUEIL à 12h30

MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Brasserie Curry de légumes et son blinis de sarrasin Tarte alsacienne	REST : BISTROT DES PINS Gougères de jambon et crème de fromage Suprême de pintade aux champignons, gratin de pommes de terre Carpaccio d'ananas	Brasserie Potage végétal de chou-fleur au lait de coco et curry Filet de daurade du bassin au fenouil, blé façon risotto au petits pois Gaufre aux fruits RES. : LA DUNE Soupe asiatique au magret séché et huile de noix Poulet en 2 cuissons, riz cantonnais Boules des glaces et salade de fruits	REST. : LA DUNE Soupe asiatique au magret séché et huile de noix Poulet en 2 cuissons, riz cantonnais Boules des glaces et salade de fruits

DÎNER – ACCUEIL à 19h30

LUNDI	MERCREDI
REST. : LA VIGNE Gougères de jambon et crème de fromage Suprême de pintade aux champignons, gratin de pommes de terre Carpaccio d'ananas	REST. : BISTROT DES PINS Gougères de jambon et crème de fromage Suprême de pintade aux champignons, gratin de pommes de terre Carpaccio d'ananas

Attention : Menus susceptibles de changement sans préavis selon les arrivages et les aléas de fonctionnement.

SEMAINE du 3 AU 7 novembre

DEJEUNER – ACCUEIL à 12h30

MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REST. : LA DUNE Œuf basse température, haddock, tobiko, parmesan Steak au poivre, gratin dauphinois Nougat glacé Brasserie Bouchées cocktails Tatare de betterave et avocat frite de polenta Choux lunch chantilly	REST. : BISTROT DES PINS Salade de chèvre pané Ballotine de volaille rôtie sauce au poivre, croquettes d'aligot Tarte au chocolat, praliné noisette REST. : LA VIGNE Curry vert de gambas au lait de coco Escalope de volaille sauté aux champignons, pomme purée Bananes flambées	Brasserie Tartare de saumon au citron vert Pavé de maigre sauté, écrasée de pommes de terre, poivrons et crème de pimientos Cœur coulant chocolat, crème anglaise infusé au poivre de Sichuan	REST. : BISTROT DES PINS Assiette de charcuteries Lasagnes de canard du SO, pommes sarladaises Gâteau au noix du Périgord

DÎNER – ACCUEIL à 19h30

LUNDI	MARDI	MERCREDI
REST. : LA VIGNE Salade de chèvre pané Ballotine de volaille rôtie sauce au poivre, croquettes d'aligot Tarte au chocolat, praliné noisette REST. : LA DUNE Assiette de charcuteries Lasagnes de canard du SO, pommes sarladaises Gâteau au noix du Périgord	REST. : LA VIGNE Assiette de charcuteries Lasagnes de canard du SO, pommes sarladaises Gâteau au noix du Périgord	REST. : BISTROT DES PINS Salade de chèvre pané Ballotine de volaille rôtie sauce au poivre, croquettes d'aligot Tarte au chocolat, praliné noisette

Attention : Menus susceptibles de changement sans préavis selon les arrivages et les aléas de fonctionnement.

SEMAINE du 10 au 14 novembre

DEJEUNER – ACCUEIL à 12h30

MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REST. LA DUNE Poke bowls by rapid's Jack Légumes sautés Carpaccio d'ananas	Brasserie Moules vertes de NZ gratinées au beurre de piquillos Darne de merlu poché, beurre blanc aux herbes, riz arlequin Poire Belle-Hélène	REST. : BISTROT DES PINS Assiette de charcuteries Parmentier de canard confit, légumes en barigoule Gâteau à la noisette d'Aquitaine

DÎNER – ACCUEIL à 19h30

LUNDI	MARDI
REST. LA DUNE Assiette de charcuteries Parmentier de canard confit, légumes en barigoule Gâteau à la noisette d'Aquitaine	FERIE

Attention : Menus susceptibles de changement sans préavis selon les arrivages et les aléas de fonctionnement.

SEMAINE du 17 au 21 novembre

DEJEUNER – ACCUEIL à 12h30

MARDI	JEUDI	VENDREDI
Brasserie Tartelette de légumes Légumes rôtis pesto de blette, blinis de blé noir Coupe glacée REST.: LA DUNE Œuf basse température, haddock, tobiko, parmesan Steak au poivre, gratin dauphinois Nougat glacé	Brasserie Tartelettes de légumes Pavé de saumon à l'unilatérale, beurre nantais, risotto aux asperges Coupe d'automne, brisures de châtaignes	REST. : BISTROT DES PINS Salade fraîcheur Poulet rôti, purée pommes de terre Gâteau Basque à la crème d'amande

DÎNER – ACCUEIL à 19h30

LUNDI	MARDI
REST.: LA DUNE Salade fraîcheur Poulet rôti, purée pommes de terre Gâteau Basque à la crème d'amande	REST. : LA VIGNE Salade fraîcheur Poulet rôti, purée pommes de terre Gâteau Basque à la crème d'amande

Attention : Menus susceptibles de changement sans préavis selon les arrivages et les aléas de fonctionnement.

SEMAINE du 24 au 28 novembre

DEJEUNER – ACCUEIL à 12h30

MARDI	MERCREDI	VENDREDI
Brasserie Poké bowl, pain maison Gaufre chocolat –chantilly REST. : LA DUNE Œuf basse température, haddock, tobiko, parmesan Steak au poivre, gratin dauphinois Nougat glacé	REST. : LA DUNE Croustillant de crevettes, salade Suprême de volaille aux champignons, pomme purée Tarte aux pommes et sa glace vanille	REST. : BISTROT DES PINS Salade fraîcheur Pintades rôties, purée de patate douce Gâteau Basque à la cerise noire

DÎNER – ACCUEIL à 19h30

LUNDI	MARDI
REST.: LA DUNE Salade fraîcheur Pintades rôties, purée de patate douce Gâteau Basque à la cerise noire	REST. : LA VIGNE Salade fraîcheur Pintades rôties, purée de patate douce Gâteau Basque à la cerise noire

Attention : Menus susceptibles de changement sans préavis selon les arrivages et les aléas de fonctionnement.

SEMAINE du 1 au 5 décembre

DEJEUNER – ACCUEIL à 12h30

MARDI	MERCREDI	VENDREDI
Brasserie Friture de poisson en goujonnette « finger » sauce tartare, pomme Pont-Neuf Profiterole REST. : LA DUNE Œuf basse température, haddock, tobiko, parmesan Steak au poivre, gratin dauphinois Nougat glacé	RESTAURANT : La Dune Croustillant de crevettes, salade Suprême de volaille aux champignons, pomme purée Tarte aux pommes et sa glace vanille	REST. : BISTROT DES PINS Potage julienne Darblay Escalopes de dinde en cordon bleu, riz pilaf à la tomate Ananas frais et sa glace vanille

DÎNER – ACCUEIL à 19h30

LUNDI	MARDI
REST. : LA DUNE Potage julienne Darblay Escalopes de dinde en cordon bleu, riz pilaf à la tomate Ananas frais et sa glace vanille	REST. : LA VIGNE Potage julienne Darblay Escalopes de dinde en cordon bleu, riz pilaf à la tomate Ananas frais et sa glace vanille

Attention : Menus susceptibles de changement sans préavis selon les arrivages et les aléas de fonctionnement.

SEMAINE du 8 au 12 décembre

**DEJEUNER – ACCUEIL à
12h30**

MARDI

Brasserie

Crème de potimarron et carotte au lait de coco
Poulet rôti et ses légumes
Assiette de fromages affinés

REST. : LA DUNE

Œuf basse température, haddock, tobiko, parmesan
Steak au poivre, gratin dauphinois
Nougat glacé

Attention : Menus susceptibles de changement sans préavis selon les arrivages et les aléas de fonctionnement.

SEMAINE du 15 au 19 décembre

DEJEUNER – ACCUEIL à 12h30

LUNDI

REST. : LA VIGNE

Œuf parfait, émulsion parmesan,
Piquillos à la brandade de morue
Magret de canard en croûte de noisettes sauce
Montmorency
Jalousie aux poires sauce caramel

MARDI

Brasserie

Mise en bouche de saumon fumé
Raviole de crabe à la thaï
Suprême de poulet aux morilles
Dessert de Noël

REST. : LA DUNE

Œuf basse température, haddock, tobiko, parmesan
Steak au poivre, gratin dauphinois
Nougat glacé

Attention : Menus susceptibles de changement sans préavis selon les arrivages et les aléas de fonctionnement.

*Nous vous remercions pour votre présence et votre soutien précieux
à la bonne formation de nos élèves.*

David COURSEAU – Directeur Délégué à la Formation Professionnelle et Technologique

Les Équipes pédagogiques :

Professeurs de Restaurant

- *Mesdames DODARD, LEDOUX, OLIVA*
- *Messieurs COMBE, GALDEANO, GALASSO, GLADIEU, GUERIN, HERMET, HERNU, LUX, POURCHET*

Professeurs de Cuisine

- *Madame COUSIN*
- *Messieurs BARRIERE, BERTEAU, BEYLAT, CHEVALIER B, CUSOL, DELONG, DIAZ, FAUCHER, JULIEN, MEMBRILLES, MICHAUX, ROUFFIGNAT*

Revenir au calendrier



Nos tarifs

Déjeuner - Dîner

Menu **17€** (entrée + plat + dessert
1 verre de vin et café)



BRASSERIE (Mardi ou Jeudi)

Midi uniquement

Formule **13€** : plat + boisson + café

Formule **15€** : entrée + plat + café OU plat + dessert + café

Année 2025- 2026

Règlements acceptés

Chèques

Carte bleue

Espèces