LYCÉE VOLTAIRE
NIMES

HÔTELLERIE - BIEN ÊTRE - HYGIÈNE

Le restaurant l'Etincelle

Brasserie l'Etincelle

Mesdames, Messieurs,
venez découvrir nos restaurants pédagogiques
du mardi au vendredi

Réservation en ligne
FLASHEZ MOI

TOUS NOS PRIX SONT TTC HORS BOISSONS PAR PERSONNE (SAUF MENTION SPÉCIALE)

DÉJEUNER

MARS 2024

Brasserie l'Etincelle

MARDI 05 MARS

FORMULE
55 MIN

2 PLATS : 10,00 €
SUPPLÉMENT FROMAGE 3€

Onglet de boeuf braisé
et son mijoté de légumes
****
Bavarois au chocolat et son croquant au sarrasin

JEUDI 07 MARS

FORMULE
55 MIN

2 PLATS : 10,00 €
SUPPLÉMENT FROMAGE 3€

Daurade grillée, beurre blanc à l'orange sanguine et coriandre, risotto de fenouil et citron
****
Tarte feuilletée à la pistache

VENDREDI 8 MARS

FORMULE
55 MIN

2 PLATS : 10,00 €
SUPPLÉMENT FROMAGE 3€

Filet de boeuf sauce Porto
****
Pain perdu sauce caramel et glace vanille

MARDI 12 MARS

FORMULE
55 MIN

2 PLATS : 10,00 €
SUPPLÉMENT FROMAGE 3€

MENU ITALIEN

Bar grillé et son risotto safrané
****
mille feuilles vertical praliné noisettes du Piémont

JEUDI 14 MARS

FORMULE
55 MIN

2 PLATS : 10,00 €
SUPPLÉMENT FROMAGE 3€

EN ROUTE VERS PRAGUE

Goulash de boeuf, chou rouge confit et galette de pommes de terre
****
VETRNIK: Chou à la crème

VENDREDI 15 MARS

FORMULE
55 MIN

2 PLATS : 10,00 €
SUPPLÉMENT FROMAGE 3€

MENU SAINT PATRICK

Filet d'agneau façon Iris stew
****
brownie mousse mentholée

TOUS NOS PRIX SONT TTC HORS BOISSONS PAR PERSONNE (SAUF MENTION SPÉCIALE)

MARS 2024

DÎNER

Le restaurant l'Etincelle

JEUDI 07 MARS 25,00 €

MENUS EXAMEN

COCKTAIL AVEC OU SANS ALCOOL
1/2 BOUTEILLE DE VIN POUR 2 À 3 PERSONNES
ENTRÉE
PLAT
DESSERT
BOISSON CHAUDE

Salade pois chiche à la libanaise

******

Magret de canard à l'orange, pommes
Dauphine et potimarron rôti

******

Île flottante et mignardises

JEUDI 14 MARS 24,00 €

MENUS COMPRENANT

MISE EN BOUCHE
ENTRÉE
PLAT
DESSERT

EN SUPPLÉMENT ASSIETTE DE FROMAGE

Sushi de crevettes marinées aux épices

******

Escalope de poisson frais sésame et pavot

******

Côte de bœuf grillée Bordelaise, demi tomates
aux épinards gratinés et pommes gaufrettes

******

Matafan aux pommes, crème réduite à l'orange

En supplément assiette de fromage 3€

TOUS NOS PRIX SONT TTC HORS BOISSONS PAR PERSONNE (SAUF MENTION SPÉCIALE)

DÉJEUNER

MARS 2024

Brasserie l'Etincelle

MARDI 19 MARS

FORMULE
55 MIN

2 PLATS : 10,00 €
SUPPLÉMENT FROMAGE 3€

Suprême de saumon, sauce maltaise
Linguine aux moules
****
Bavarois noix de coco, bananes flambées

JEUDI 21 MARS

FORMULE
55 MIN

2 PLATS : 10,00 €
SUPPLÉMENT FROMAGE 3€

Aiguillette Baronne au Vermouth
Houmous de carottes et betteraves glacées
****
Tarte feuilletée aux Gariguettes

VENDREDI 22 MARS

3 PLATS : 15,00 €
SUPPLÉMENT FROMAGE 3€

MENU THAÏ

Wonton de crevettes dans un bouillon Thaï
****
Pad thaï de bœuf mariné
****
Ananas rôti, glace gingembre

MARDI 26 MARS

FORMULE
55 MIN

2 PLATS : 10,00 €
SUPPLÉMENT FROMAGE 3€

Joue de boeuf confite et carottes fondantes
****
Petits choux craquelins et sa crème aux pruneaux

JEUDI 28 MARS

FORMULE
55 MIN

2 PLATS : 10,00 €
SUPPLÉMENT FROMAGE 3€

Rouget barbet grillé, beurre blanc aux kumquats, risotto aux fèves
****
Pannequet à l'orange flambé au Grand Marnier

VENDREDI 29 MARS

FORMULE
55 MIN

2 PLATS : 10,00 €
SUPPLÉMENT FROMAGE 3€

Cuisse de lapin Tandoori, compotée de légumes
****
Riz au lait crémeux au caramel de banane

TOUS NOS PRIX SONT TTC HORS BOISSONS PAR PERSONNE (SAUF MENTION SPÉCIALE)

MARS 2024

DÎNER

Le restaurant l'Etincelle

JEUDI 21 MARS 20,00 €

MENUS COMPRENANT

MISE EN BOUCHE
ENTRÉE
PLAT
DESSERT

EN SUPPLÉMENT ASSIETTE DE FROMAGE

Falafels

******

Rouget frit et polenta crémeuse

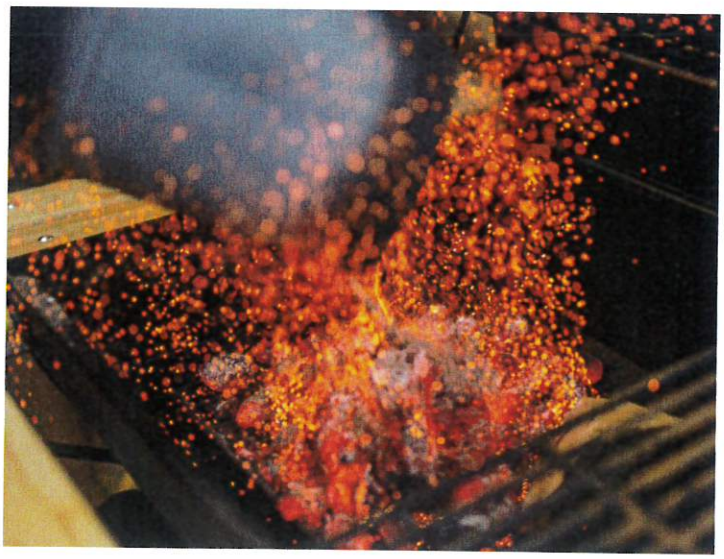
******

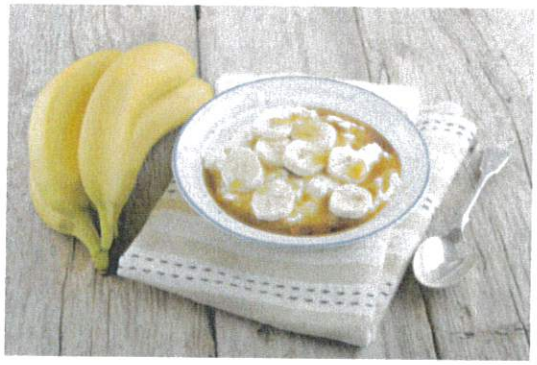
Pintadeau grillé à l'Américaine, sauce diable
légumes de saison grillés et pomme paille

******

Riz au lait crémeux et caramel de banane

En supplément assiette de fromage 3€





JEUDI 28 MARS 20,00 €

MENUS COMPRENANT

MISE EN BOUCHE
ENTRÉE
PLAT
DESSERT

EN SUPPLÉMENT ASSIETTE DE FROMAGE

Ailerons de volaille cajun

******

Crème de champignons au noix et beignets soufflets

******

Chartreuse de julienne au curcuma, jus de gambas et riz pilaf au chorizo

******

Tarte passion et pamplemousses

En supplément assiette de fromage 3€

TOUS NOS PRIX SONT TTC HORS BOISSONS PAR PERSONNE (SAUF MENTION SPÉCIALE)

AVRIL 2024

DÉJEUNER

Brasserie l'Etincelle

FORMULE
55 MIN

MARDI 02 AVRIL

2 PLATS : 10,00 €
SUPPLÉMENT FROMAGE 3€

Pavé de poisson, pêche du jour, sauce Hollandaise
spaghettis aux coques
****
Crêpes flambées aux agrumes

FORMULE
55 MIN

JEUDI 04 AVRIL

2 PLATS : 10,00 €
SUPPLÉMENT FROMAGE 3€

Paleron de boeuf au Costière de Nîmes rouge AOP, houmous de patate douce, légumes du printemps glacés
****
Petits choux craquelin praliné noisettes

MENUS EXAMEN

COCKTAIL AVEC OU SANS ALCOOL
1/2 BOUTEILLE DE VIN POUR 2
ENTRÉE
PLAT
DESSERT
BOISSON CHAUDE

MERCREDI 03 AVRIL 18€

Croustillant d'asperges
****
Demi magret de canard aux pruneaux
****
Crème brûlée

FORMULE
55 MIN

VENDREDI 05 AVRIL

2 PLATS : 10,00 €
SUPPLÉMENT FROMAGE 3€

Pavé de sandre glacé à l'aïoli, petits légumes printaniers
****
Tiramisu fruits du printemps

TOUS NOS PRIX SONT TTC HORS BOISSONS PAR PERSONNE (SAUF MENTION SPÉCIALE)

AVRIL 2024

DÎNER

Le restaurant l'Etincelle

MARDI 2 AVRIL 25,00 €

MENUS COMPRENANT

MISE EN BOUCHE
ENTRÉE
PLAT
DESSERT

EN SUPPLÉMENT ASSIETTE DE FROMAGE

MENU HEALTHY FOOD

Demi cannelloni en habit de vert, fromage blanc et fruits de mer en pickles

****

Oignon farci sur crème de champignons

****

Saint jacques snackés, couscous de quinoa parfumé aux primeurs craquants et cordon cressonnière

****

tartare fruité, crumble d'avoine, meringue revisitée et coulis de passion - Patate douce vanillée

En supplément assiette de fromage 3€

100% HEALTHY FOOD

JEUDI 4 AVRIL 20,00 €

MENUS COMPRENANT

MISE EN BOUCHE
ENTRÉE
PLAT
DESSERT

EN SUPPLÉMENT ASSIETTE DE FROMAGE

Croquette de manchego, jus de roquette

******

Velouté de pommes de terre à l'ail, au saumon fumé et pomme Maxim's

******

Jambonnette de volaille AOP farcie en waterzoï, ravioles d'épinard et navet glacé

******

Tartelette à l'orange sanguine

En supplément assiette de fromage 3€

TOUS NOS PRIX SONT TTC HORS BOISSONS PAR PERSONNE (SAUF MENTION SPÉCIALE)

AVRIL 2024

DÉJEUNER

Brasserie l'Etincelle

FORMULE
55 MIN

MARDI 22 AVRIL

2 PLATS : 10,00 €
SUPPLÉMENT FROMAGE 3€

Boeuf à la provençale, petits légumes mitonnés
****
Comme un éclair aux fruits rouges

FORMULE
55 MIN

JEUDI 25 AVRIL

2 PLATS : 10,00 €
SUPPLÉMENT FROMAGE 3€

Filet de bar, crème de moules au safran, petits légumes à l'anglaise
****
Aumonière de crêpe aux fruits rouges

FORMULE
55 MIN

VENDREDI 26 AVRIL

2 PLATS : 10,00 €
SUPPLÉMENT FROMAGE 3€

Foie de veau en persillade, oignons caramélisés, Duo d'écrasé de légumes
****
Sablé Breton aux fraises de Nîmes

MERCREDI 23 AVRIL 12€

Gigot d'agneau surprise des serveurs,, pomme croquette et légumes étuvés du Printemps
****
Chariot de desserts

FORMULE
55 MIN

MARDI 30 AVRIL

2 PLATS : 10,00 €
SUPPLÉMENT FROMAGE 3€

Bar grillé risotto à l'asperge
****
Pannequet aux fraises

TOUS NOS PRIX SONT TTC HORS BOISSONS PAR PERSONNE (SAUF MENTION SPÉCIALE)

AVRIL 2024

DÎNER

Le restaurant l'Etincelle

MARDI 23 AVRIL 29,00 €

MENUS COMPRENANT

MISE EN BOUCHE
ENTRÉE
PLAT
DESSERT

EN SUPPLÉMENT ASSIETTE DE FROMAGE

MENU PRODUITS DE SAISON

Barigoule d'artichaut violet

****

Asperges vertes en texture

****

Carrée d'agneau en croûte d'herbes, polenta citronnée et légumes glacés

****

Entremet fraises sureau, glace au lait d'amandes grillées

En supplément assiette de fromage 3€

JEUDI 25 AVRIL 24,00 €

MENUS COMPRENANT

MISE EN BOUCHE
ENTRÉE
PLAT
DESSERT

EN SUPPLÉMENT ASSIETTE DE FROMAGE

UN PRINTEMPS GARDOIS

Fond d'artichaut brandade gratinée au Pélardon

****

Asperges vertes sauce mousseline

****

Gardianne de taureau à la Saint Gilloise, fenouil braisé et riz sauvage

****

1000 feuilles minute aux fraisse Gariguettes

En supplément assiette de fromage 3€

TOUS NOS PRIX SONT TTC HORS BOISSONS PAR PERSONNE (SAUF MENTION SPÉCIALE)

LYCÉE VOLTAIRE
NIMES

HÔTELLERIE · BIEN ÊTRE · HYGIÈNE

Brasserie l'Etincelle

Le restaurant l'Etincelle

COMMENT RÉSERVER

En ligne :
https://services.euresto.com/reservation/index.php?key=$2A8YL5ty7pU2
Par mail : restaurant-application-etincelle@ac-montpellier.fr
Lors de votre présence, auprès de nos élèves et enseignants
Par téléphone, auprès du standard au 04.66.28.76.76
Pour les groupes de plus de 10 personnes et pour les manifestations exceptionnelles, contacter le directeur délégué aux formations.

CONDITIONS D'ACCÈS

En raison de l'application du plan Vigipirate, nous vous demandons de bien vouloir vous présenter dans le respect des horaires affichés afin d'accéder au restaurant.
L'entrée du restaurant s'effectue voiture au :

66 Rue Ernest Pradille - 30 900 Nîmes
(en face de la DIR du Gard).

Se présenter à l'interphone.
Dès l'entrée SUIVRE PARKING CLIENTÈLE. Parking à l'intérieur de l'établissement selon les places disponible
Le lycée est un espace non-fumeur

HORAIRES D'OUVERTURE

Arrivée du déjeuner du Mardi au vendredi : 12h15-12h30 au plus tard
Fin du service : 13h45 au plus tard
Arrivée du dîner les mardis et jeudis soir : 19h05 à 19h20 au plus tard
Fin du service : 21h45 au plus tard

Les restaurants sont des salles de cours, la répartition du nombre de couverts par table suit la progression pédagogique de l'enseignant.
Nos élèves réalisent des prestations proposées pour leur niveau de formation et sont confectionnées à partir de produits frais.
Les plats peuvent contenir des allergènes, veuillez préciser lors de votre réservation en cas d'allergie mais il n'est pas toujours possible de modifier le plat.
La liste des allergènes est disponible sur demande le jour de votre venue.
En raison des pénuries actuelles, de certaines difficultés d'approvisionnement et des besoins pédagogiques, des modifications peuvent être apportées à certains plats dans certains plats, cependant croyez bien que nous faisons tout notre possible pour satisfaire notre clientèle et respecter au plus juste les menus annoncés.
Merci de votre compréhension.

TOUS NOS PRIX SONT TTC HORS BOISSONS PAR PERSONNE (SAUF MENTION SPÉCIALE)