


LYCÉE VOLTAIRE
NIMES

HÔTELLERIE - BIEN ÊTRE - HYGIÈNE

Le restaurant l'Étincelle

Brasserie l'Étincelle

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



Réservation en ligne
FLASHÉZ MOI

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



AVRIL 2024

DÎNER

Le restaurant l'Étincelle

MARDI 30 AVRIL 29 €

MENU EXAMEN

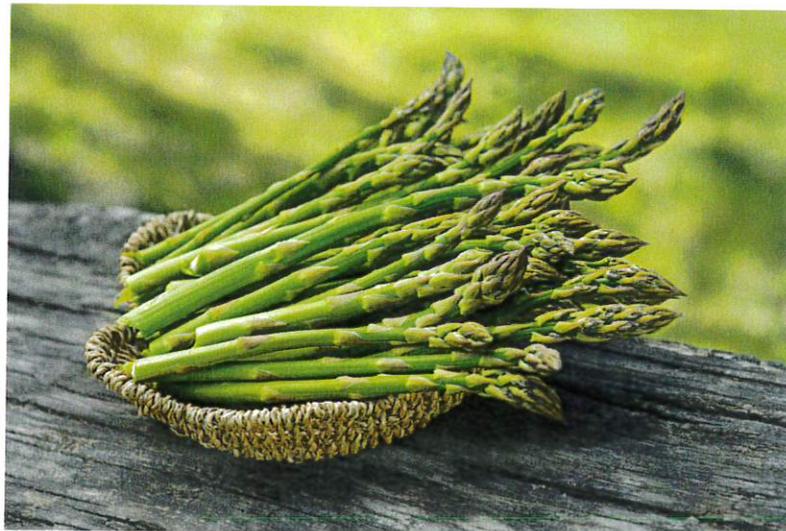
COCKTAIL AVEC OU SANS ALCOOL
1/2 BOUTEILLE DE VIN POUR 2 À 3 PERSONNES
ENTRÉE
PLAT
DESSERT
BOISSON CHAUDE

Asperges créatives

**Carré d'agneau, jus infusé au bâton
de réglisse, Garniture châtelaine**

**Pavlova mangue-papaye et citron
vert**

En supplément assiette de fromage 3€





MAI 2024

DÉJEUNER

Brasserie l'Étincelle

FORMULE
55 MIN

JEUDI 2 MAI

2 PLATS : 12,00 €
SUPPLÉMENT FROMAGE 3€

MENU ITALIEN

Ragoût de bœuf à l'italienne
Polenta, gremolata de Parmesan

Bavarois à la pistache de Sicile et croquant
aux amandes

FORMULE
55 MIN

MARDI 7 MAI

2 PLATS : 12,00 €
SUPPLÉMENT FROMAGE 3€

Salade de légumes printaniers et son
magret au cidre

Tarte aux fraises façon « Michel Sarran »

VENDREDI 3 MAI

FORMULE
55 MIN

2 PLATS : 12,00 €
SUPPLÉMENT FROMAGE 3€

MENU ESPAGNOL

Paëlla

Torrijas, glace dulce

FORMULE
55 MIN

MARDI 14 MAI

2 PLATS : 12,00 €
SUPPLÉMENT FROMAGE 3€

Filet mignon au yaourt
Salade tiède façon piémontaise

Café ou thé gourmand

MERCREDI 15 MAI

MENU EXAMEN 18€

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

Feuilleté d'asperges mousseline à l'orange

Entrecôte pour 2 et flan de légumes

Crème Catalane

MAI 2024

DÎNER

Le restaurant l'Étincelle

MARDI 7 MAI 29 €

MENU EXAMEN

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

Œuf mimosa revisité

Double faux filet grillé, sauce béarnaise,
garniture Argenteuil, pommes gaufrettes

Charlotte aux fraises coulis d'hibiscus

En supplément assiette de fromage 3€



MARDI 14 MAI 29 €

MENUS EXAMEN

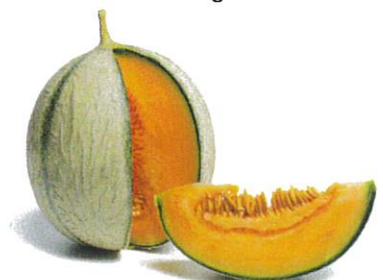
COCKTAIL AVEC OU SANS ALCOOL
1/2 BOUTEILLE DE VIN POUR 2 À 3 PERSONNES
ENTRÉE
PLAT
DESSERT
BOISSON CHAUDE

Fleur de courgette farcie brandade, crème d'ail
des ours

Magret de canard aux cerises, pommes cocottes
et méli-mélo de pois gourmands

Charlotte melon coulis au porto

En supplément assiette de fromage 3€



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



MAI 2024

DÉJEUNER

Brasserie l'Étincelle

FORMULE
55 MIN

JEUDI 16 MAI

2 PLATS : 10,00 €
SUPPLÉMENT FROMAGE 3€

Tataki de bœuf mariné
Salade asiatique

Café gourmand

FORMULE
55 MIN

MARDI 21 MAI

2 PLATS : 10,00 €
SUPPLÉMENT FROMAGE 3€

Salade Coréenne au filet de bœuf mariné

Café ou thé gourmand

FORMULE
55 MIN

VENDREDI 24 MAI

2 PLATS : 12,00 €
SUPPLÉMENT FROMAGE 3€

Daurade grillée, sauce vierge
Couscous végétal

Fraisier déstructuré et sa glace à la
rhubarbe

VENDREDI 17 MAI
FORMULE
55 MIN

2 PLATS : 12,00 €
SUPPLÉMENT FROMAGE 3€

Tendron de veau grillé
Aubergine confite

Mousse au chocolat

FORMULE
55 MIN

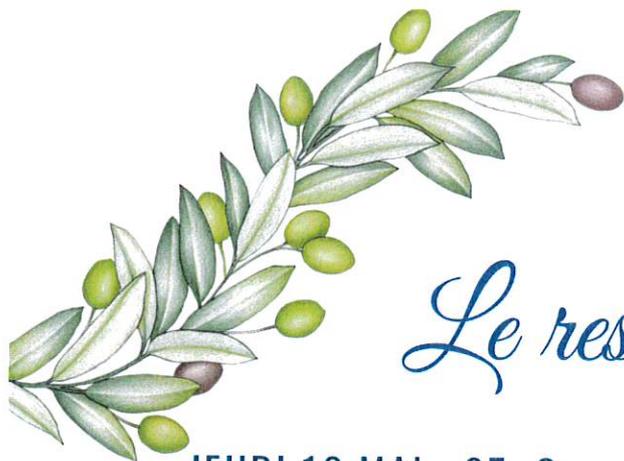
JEUDI 23 MAI

2 PLATS : 12,00 €
SUPPLÉMENT FROMAGE 3€

Magret de canard au miel & vinaigre
balsamique,
salade fraîcheur de melon, avocat,
asperge

Café ou thé gourmand





MAI 2024

DÎNER

Le restaurant l'Étincelle

JEUDI 16 MAI 25 €

MENUS COMPRENANT

MISE EN BOUCHE
ENTRÉE
PLAT
DESSERT

EN SUPPLÉMENT ASSIETTE DE FROMAGE

MENU À CHOIX

Moules d'Espagne en escabèche

Gaspacho concombre betterave, tuile au
sésame

ou

Champignons à la grecque, tomate confite
et tzatziki

Morue à la catalane, pommes de terre

Amandine vapeur

ou

Tranche de gigot d'agneau grillé, jus de
sauge, garniture maréchale

Bavarois aux fraises et réduction de
balsamique

En supplément assiette de fromage 3€



JEUDI 23 MAI 25 €

MENU À CHOIX

Roulé d'asperges sauce mousseline

Gaspacho à l'Andalouse

ou

Champignons à la grecque sauce aux
épices et œuf mollet

Poêlée d'encornets à la piperade
déstructurée, riz à l'encre

ou

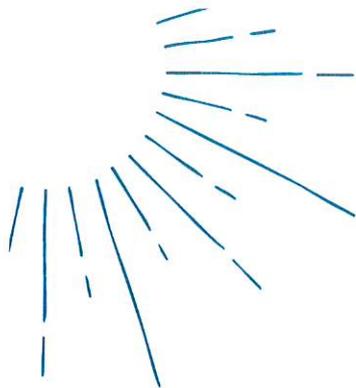
Magret de canard aux cerises, polenta
aux olives, courgette farcie

Sablé Normand framboise rhubarbe

En supplément assiette de fromage 3€



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



Brasserie l'Étincelle

Le restaurant l'Étincelle

COMMENT RÉSERVER

En ligne :

[https://services.euresto.com/reservation/index.php?key=\\$2A8YL5ty7pU2](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)