

RESTAURANTS – LP VOLTAIRE – NÎMES

Chers hôtes gastronomes, bienvenue au
Restaurant L'Étincelle et au **Bistrot « LE GRIGNOTIN »**,
les restaurants du Lycée Professionnel VOLTAIRE.

Pour vous informer nous vous proposons les éléments suivants:

- Nos menus :

Vous trouverez ci-après les menus pour les prochaines semaines du mois de novembre et décembre. Les tarifs sont exprimés par personne (P.P.) et en euros (€). Les vins et boissons ne sont pas compris dans les menus (H.B.), sauf lorsqu'ils sont indiqués avec la mention (A.B.).

Nos élèves réalisent les prestations proposées pour leur niveau de formation et sont confectionnés à partir de produits frais ou prêts à l'emploi. En conséquence, l'apparence et le calibrage peuvent être fluctuants. Nous sollicitons votre indulgence.

- Vos réservations :

Par téléphone : Tous les jours au 04 66 28 76 76 de 13h à 17h

Lors de votre présence au restaurant : directement auprès de nos élèves et professeurs

Par une demande en ligne : [https://reservation.euresto.com/?key=\\$2A8YL5ty7pU2](https://reservation.euresto.com/?key=$2A8YL5ty7pU2)

Par courriel : restaurant-application-etincelle@ac-montpellier.fr (changement d'adresse à venir)

Pour les groupes au-delà de 10 personnes et pour vos manifestations exceptionnelles se rapprocher du Directeur délégué aux formations, M. MESNARD, directement ou par courriel à : restaurant-application-etincelle@ac-montpellier.fr (changement d'adresse à venir)

Les restaurants sont des salles de cours, la répartition du nombre de couverts par table suit la progression pédagogique de l'enseignant et le respect du PROTOCOLE SANITAIRE COVID-19.

- Horaires d'ouverture :

Arrivée du déjeuner des Lundi au vendredi :

De 12h15-12h30 au plus tard Fin du service : 13h45 au plus tard

Arrivée du dîner les mardis et jeudis soir :

De 19h15 – 19h30 au plus tard Fin du service : 21h45 au plus tard

- Conditions d'accès :

En raison de l'application du plan vigie pirate, 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 par le 66 Rue Ernest Pradille - 30 900 Nîmes (en face de la DIR du Gard). Se présenter à l'interphone. Dès l'entrée prendre la route à droite qui contourne le lycée.

Parking à l'intérieur de l'établissement - le lycée est un espace non-fumeur.

- Protocole sanitaire COVID-19 :

Un protocole sanitaire spécifique à la section hôtellerie restauration et au restaurant d'application est en vigueur depuis le mois de mai. Il prévoit :

- le port du masque grand public par tous les élèves et professeurs en cuisine et service ;
- un seul serveur par table ;
- le lavage des mains des serveurs et cuisiniers à chaque grande étape du service ou de la conception des repas.

A votre arrivée, vous serez accueilli dans la zone d'accueil du restaurant où l'enseignant vous fera conduire à votre table. Le port du masque est obligatoire dès votre entrée dans l'établissement et lors de vos déplacements dans le restaurant. Vous pourrez le retirer dès que vous serez assis à votre table. Son utilisation est IMPÉRATIF pour tout déplacement lors de votre repas.

Pour toute réservation de grande table merci de prendre directement contact avec monsieur Mesnard.

A la fin de votre repas, merci de privilégier le paiement par CB : Le client effectue son paiement à la caisse du restaurant en évitant le regroupement des participants au repas. ([changement d'adresse à venir](#))

Ces dispositions doivent nous permettre de vous accueillir en prenant soins de vous mais aussi de la communauté éducative présente à vos côtés. Nous avons hâte de vous permettre d'apprécier, à nouveau, le plaisir de l'expérience culinaire que nous vous proposons au fil des services !

Semaine	DU	02-nov.-20	AU	06-nov.-20
45	Arrivée pour déjeuner : 12h15 à 12h30			Arrivée pour dîner : 19h15 à 19h30
	BRASSERIE de L'ÉTINCELLE	LE GRIGNOTIN	RESTAURANT L'ÉTINCELLE	
lundi		Menu* P.P. H.B. 6,00 €		
02-nov.-20	<i>Service assuré par LE GRIGNOTIN (menu ci-contre →)</i>	Bricks à la viande *** Salade de spaghettis aux fruits de mer *** Fromage blanc au fruits * Menu réalisé à base de produits frais ou/et prêt à l'emploi	FERMÉ	
mardi	Menu P.P. H.B. 12,00 €	Menu* P.P. H.B. 6,00 €	Menu P.P. H.B. 18,00 €	
03-nov.-20	SERVICE SANS CLIENTS	Taboulé *** Maghmoor (moussaka) *** Flan libanais * Menu réalisé à base de produits frais ou/et prêt à l'emploi	MeB : Goujonnette de sole sauce tartare Mousseline de volaille, bouillon de légumes à la citronnelle *** Steak au poivre, tian provençale et pommes cocotte (salle) *** Pain perdu, pruneaux flambés, glace aux épices d'hiver	
mercredi	Menu P.P. H.B. 12,00 €	Menu P.P. H.B.	Menu P.P. H.B.	
04-nov.-20	Tarte aux légumes et fromage de chèvre *** Escalope viennoise Fondue de tomates, pilaf de blé *** Crème caramel, petits fours	FERMÉ	FERMÉ	
jeudi	Menu P.P. H.B. 12,00 €	Menu P.P. H.B.	Menu P.P. H.B. 20,00 €	
05-nov.-20	SERVICE SANS CLIENTS	FERMÉ	MeB : Noix de Saint-Jacques, boudin noir et pomme Granny ... Sole portion Meunlière aux amandes et orange, flan de brocoli ... Suprême de pintade farci aux fines herbes, polenta moelleuse aux olives et jus rouge de romarin ... Tarte amandine aux poires pochées et crème glacée au lait caillé	
vendredi	Menu P.P. H.B. 9,00€			
06-nov.-20	MENU BRASSERIE Blanquette de veau à l'ancienne, riz créole *** Crêpes au chocolat chantilly maison	FERMÉ	FERMÉ	

P.P. : Par Personne H.B. : Hors Boissons B.C. : Boissons Comprises
RÉSERVATIONS Directe au Restaurant ou par téléphone : au 04 66 28 76 76 de 13h à 17h (jours de semaine)
Demande de réservation via internet : [https://reservation.euresto.com/?key=\\$2A8YL5ty7pU2](https://reservation.euresto.com/?key=$2A8YL5ty7pU2)
Par mail : restaurant-application-etincelle@ac-montpellier.fr

Semaine	DU	09-nov.-20	AU	13-nov.-20
46	Arrivée pour déjeuner : 12h15 à 12h30			Arrivée pour dîner : 19h15 à 19h30
	BRASSERIE de L'ÉTINCELLE	LE GRIGNOTIN		RESTAURANT L'ÉTINCELLE
lundi		Menu* P.P. H.B. 6,00 €		
09-nov.-20	Service assuré par LE GRIGNOTIN (menu ci-contre →)	FERMÉ SORTIE PÉDAGOGIQUE		FERMÉ
mardi	Menu P.P. H.B. 12,00 €	Menu P.P. H.B. 6,00 €		Menu P.P. H.B. 20,00 €
10-nov.-20	Velouté de courge butternut et crème mousseuse aux noisettes torréfiées **** Volaille fermière sautée chasseur, fruits et légumes d'automne rôtis **** Dessert	Classe en Période de Formation en Milieu Professionnel		Classe en Période de Formation en Milieu Professionnel
mercredi	Menu P.P. H.B.	Menu P.P. H.B.		Menu P.P. H.B.
11-nov.-20	FÉRIÉ	FÉRIÉ		FÉRIÉ
jeudi	Menu P.P. H.B. 12,00 €	Menu P.P. H.B.		Menu P.P. H.B. 20,00 €
12-nov.-20	Crème de choux fleur aux amandes **** Côte de porc crémeuse aux noisettes Poêlée de champignons Mousseline de patates douces **** Dessert	FERMÉ		MeB : Mini burger de rillettes aux cèpes --- Sole portion Meunière aux amandes et orange, flan de brocoli --- Axa de veau de Christian Etchebest --- Tarte amandine aux poires pochées et crème glacée au lait caillé
vendredi	Menu P.P. H.B. 9,00 €			
13-nov.-20	<u>MENU BRASSERIE</u> Truite meunière julienne de légumes croquants *** La classique Crème renversée	FERMÉ		FERMÉ
<p>P.P. : Par Personne H.B. : Hors Boissons B.C. : Boissons Comprises</p> <p>RÉSERVATIONS Directe au Restaurant ou par téléphone : au 04 66 28 76 76 de 13h à 17h (jours de semaine)</p> <p>Demande de réservation via internet : https://reservation.euresto.com/?key=\$2A8YL5ty7pU2</p> <p>Par mail : restaurant-application-etincelle@ac-montpellier.fr</p>				

Semaine	DU	16-nov.-20	AU	20-nov.-20
47	Arrivée pour déjeuner : 12h15 à 12h30			Arrivée pour dîner : 19h15 à 19h30
	BRASSERIE de L'ÉTINCELLE	LE GRIGNOTIN	RESTAURANT L'ÉTINCELLE	
lundi		Menu* P.P. H.B. 6,00 €		
16-nov.-20	<i>Service assuré par LE GRIGNOTIN (menu ci-contre →)</i>	Pain bagnat *** Tartelettes au chocolat * Menu réalisé à base de produits frais ou/et prêt à l'emploi	FERMÉ	
mardi	Menu P.P. H.B. 12,00 €	Menu P.P. H.B. 6,00 €	Menu P.P. H.B. 20,00 €	
17-nov.-20	Capuccino de champignons des bois au lard fumé **** Onglet de Bœuf Bordelaise, pommes Sarladaises et potimarron rôti **** Dessert	Classe en Période de Formation en Milieu Professionnel	Classe en Période de Formation en Milieu Professionnel	
mercredi	Menu P.P. H.B. 12,00 €	Menu P.P. H.B.	Menu P.P. H.B.	
18-nov.-20	Quiche de légumes bohémienne *** Poulet cocotte grand-mère Légumes glacé Amandine dorée ***** Tiramisu aux poires	FERMÉ	FERMÉ	
jeudi	Menu P.P. H.B. 12,00 €	Menu P.P. H.B.	Menu P.P. H.B. 22,00 €	
19-nov.-20	Velouté de tapioca A la courge et chorizo **** Poulet sauté Duroc Purée à l'ancienne Légumes d'automne glacés **** Dessert	FERMÉ	MeB : Velouté de moules aux épices Thai *** Pavé de bar et sabayon d'huitre --- Carré d'agneau rôti, Tatin provençale et jus infusé au bâton de réglisse --- Fromages d'appellation de France --- Fraicheur d'ananas, crème citron vert et tequila	
vendredi	Menu P.P. H.B. 9,00 €			
20-nov.-20	MENU BRASSERIE Escalope de volaille à la crème, tian provençale tomate cerises rôtie au thym *** Tarte au citron meringuée	FERMÉ	FERMÉ	

P.P. : Par Personne

H.B. : Hors Boissons

B.C. : Boissons Comprises

RÉSERVATIONS Directe au Restaurant ou par téléphone : au 04 66 28 76 76 de 13h à 17h (jours de semaine)

Demande de réservation via internet : [https://reservation.euresto.com/?key=\\$2A8YL5ty7pU2](https://reservation.euresto.com/?key=$2A8YL5ty7pU2)

Par mail : restaurant-application-etincelle@ac-montpellier.fr

Semaine	DU	23-nov.-20	AU	27-nov.-20
48	Arrivée pour déjeuner : 12h15 à 12h30			Arrivée pour dîner : 19h15 à 19h30
	BRASSERIE de L'ÉTINCELLE	LE GRIGNOTIN	RESTAURANT L'ÉTINCELLE	
lundi		Menu* P.P. H.B. 6,00 €		
23-nov.-20	<i>Service assuré par LE GRIGNOTIN (menu ci-contre →)</i>	FERMÉ SORTIE PÉDAGOGIQUE	FERMÉ	
mardi	Menu P.P. H.B. 12,00 €	Menu P.P. H.B.	Menu P.P. H.B. 20,00 €	
24-nov.-20	Salade Lyonnaise **** Poulet fermier rôti façon Grand-Mère et pommes cocotte **** Dessert	Classe en Période de Formation en Milieu Professionnel	Classe en Période de Formation en Milieu Professionnel	
mercredi	Menu P.P. H.B. 12,00 €	Menu P.P. H.B.	Menu P.P. H.B.	
25-nov.-20	Oeufs Mimosa *** Pavé de saumon poché sauce vin blanc Farandole de légumes oubliés Riz créole *** Iles flottantes des îles et ses petits fours	FERMÉ	FERMÉ	
jeudi	Menu P.P. H.B. 12,00 €	Menu P.P. H.B.	Menu P.P. H.B. 22,00 €	
26-nov.-20	Crème de panais, œuf mollet, pain d'épices **** Cuisses de dinde marinée et rôtie Pommes fondantes Légumes racines confits **** Dessert	FERMÉ	MeB : Bisque de crabes verts croûtons à l'ail --- Pavé de bar et sabayon d'huître --- Carré d'agneau persillé, bouquetière de légumes --- Fromages d'appellation de France --- Fraicheur d'ananas crème citron vert et tequila	
vendredi	Menu P.P. H.B. 9,00 €			
27-nov.-20	<u>MENU BRASSERIE</u> Steak grillé au poivre pomme croquette et pleurotes *** Ile flottante du lycée Voltaire	FERMÉ	FERMÉ	

P.P. : Par Personne

H.B. : Hors Boissons

B.C. : Boissons Comprises

RÉSERVATIONS Directe au Restaurant ou par téléphone : au 04 66 28 76 76 de 13h à 17h (jours de semaine)

Demande de réservation via internet : [https://reservation.euresto.com/?key=\\$2A8YL5ty7pU2](https://reservation.euresto.com/?key=$2A8YL5ty7pU2)

Par mail : restaurant-application-etincelle@ac-montpellier.fr

Semaine	DU	30-nov.-20	AU	04-déc.-20
49	Arrivée pour déjeuner : 12h15 à 12h30			Arrivée pour dîner : 19h15 à 19h30
	BRASSERIE de L'ÉTINCELLE	LE GRIGNOTIN	RESTAURANT L'ÉTINCELLE	
lundi		Menu* P.P. H.B. 6,00 €		
30-nov.-20	Service assuré par LE GRIGNOTIN (menu ci-contre →)	FERMÉ SORTIE PÉDAGOGIQUE	FERMÉ	
mardi	Menu P.P. H.B. 12,00 €	Menu* P.P. H.B.	Menu P.P. H.B. 20,00 €	
01-déc.-20	Œuf mollet, mousse d'épinards et sauce mornay émulsionnée **** Cuisse de canette rôtie au miel et fruits secs, purée de Panais et poires **** Dessert	Classe en Période de Formation en Milieu Professionnel	Classe en Période de Formation en Milieu Professionnel	
mercredi	Menu P.P. H.B. 12,00 €	Menu P.P. H.B.	Menu P.P. H.B.	
02-déc.-20	Pissaladière *** Osso Bucco à la milanaise Pâtes fraîches Buisson de verdure (salade verte) *** Panacotta au caramel	FERMÉ	FERMÉ	
jeudi	Menu P.P. H.B. 12,00 €	Menu P.P. H.B.	Menu P.P. H.B. 20,00 €	
03-déc.-20	Risotto de céleri, confit d'oignons, œuf mollet **** Contre filet de bœuf rôti Jardinière de légumes anciens **** Dessert	FERMÉ	MeB : Achards de légumes, arachides grillées quenelle de Tarama --- Risotto de langoustine --- Demi-caille farcie, escalope de foie gras poêlée, sauce forestière garniture Grand-Mère --- Paris-Brest	
vendredi	Menu P.P. H.B. 9,00 €			
04-déc.-20	MENU BRASSERIE Poulet sauté chasseur pomme cocotte *** Beignets pommes, ananas, bananes	FERMÉ	FERMÉ	
P.P. : Par Personne H.B. : Hors Boissons B.C. : Boissons Comprises RÉSERVATIONS Directe au Restaurant ou par téléphone : au 04 66 28 76 76 de 13h à 17h (jours de semaine) Demande de réservation via internet : https://reservation.euresto.com/?key=\$2A8YL5ty7pU2 Par mail : restaurant-application-etincelle@ac-montpellier.fr				

Semaine	DU	07-déc.-20	AU	11-déc.-20
50	Arrivée pour déjeuner : 12h15 à 12h30			Arrivée pour dîner : 19h15 à 19h30
	BRASSERIE de L'ÉTINCELLE	LE GRIGNOTIN	RESTAURANT L'ÉTINCELLE	
lundi		Menu* P.P. H.B. 6,00 €		
07-déc.-20	<i>Service assuré par LE GRIGNOTIN (menu ci-contre →)</i>	Potage courgettes et champignons *** Poisson sauce homard *** Tarte aux fruits * Menu réalisé à base de produits frais ou/et prêt à l'emploi	FERMÉ	
mardi	Menu P.P. H.B. 22,00 €	Menu* P.P. H.B. 6,00 €	Menu P.P. H.B. 24,00 €	
08-déc.-20	Brochette de noix de Saint-Jacques, saumon gravlax, légumes grillés et citron confit --- Pavé de biche sauce Grand Veneur, polenta aux noisettes et fruits d'hiver rôtis --- Assortiment de desserts de Noël	Salade asiatique *** Porc au caramel *** Beignet Pomme Ananas * Menu réalisé à base de produits frais ou/et prêt à l'emploi	MeB : Cassolette de st jacques en gratin Feuilleté hivernale, foie gras poêlé, vinaigrette chaude *** Canard à l'orange, pomme paille, tartelette de légumes fleurs *** Entremet butternut, chocolat et passion	
mercredi	Menu P.P. H.B. 12,00 €	Menu P.P. H.B.	Menu P.P. H.B.	
09-déc.-20	Velouté Dubarry *** Ballottine de volaille au foie gras Pommes Darphins Butternuts rôtie *** Tarte choco-noisette	FERMÉ	FERMÉ	
jeudi	Menu P.P. H.B. 22,00 €	Menu P.P. H.B.	Menu P.P. H.B. 20,00 €	
10-déc.-20	Royale de potimarron Foie gras poêlé Jus réduit de fruit de la passion **** Cuisse de canette laquée, réduction de dattes Flan de panais et patate douce Pomme de terre sautées Assortiment de desserts de Noel	FERMÉ	Menu Oriental MeB : Carotte des sables confite au cumin --- Falafel, touche de Baba Ganoush et sauce yaourt --- Pastilla de pigeon, jus aux épices de tajine et écrasé de potimarron au parfum de cardamome --- Baklava et nage d'orange	
vendredi	Menu P.P. H.B. 16,00 €			
11-déc.-20	Avocat aux crevettes *** Magret de canard aux agrumes, pomme paille *** Bûche feuilletée framboise poivron chocolat blanc	FERMÉ	FERMÉ	
<p>P.P. : Par Personne H.B. : Hors Boissons B.C. : Boissons Comprises</p> <p>RÉSERVATIONS Directe au Restaurant ou par téléphone : au 04 66 28 76 76 de 13h à 17h (jours de semaine)</p> <p>Demande de réservation via internet : https://reservation.euresto.com/?key=\$2A8YL5ty7pU2</p> <p>Par mail : restaurant-application-etincelle@ac-montpellier.fr</p>				

Semaine	DU	14-déc.-20	AU	18-déc.-20
51	Arrivée pour déjeuner : 12h15 à 12h30			Arrivée pour dîner : 19h15 à 19h30
	BRASSERIE de L'ÉTINCELLE	LE GRIGNOTIN	RESTAURANT L'ÉTINCELLE	
lundi		Menu* P.P. H.B. 6,00 €		
14-déc.-20	Service assuré par LE GRIGNOTIN (menu ci-contre →)	Salade de magret de canard fumé au mûres *** Loup de mer à la vanille/Brownie * Menu réalisé à base de produits frais ou/et prêt à l'emploi	FERMÉ	
mardi	Menu P.P. H.B. 22,00 €	Menu P.P. H.B. 6,00 €	Menu P.P. H.B. 24,00 €	
15-déc.-20	Terrine de foie gras mi-cuit en croûte de pain d'épices et chutney de mangue **** Cassiolette de lotte et pétoncles, sauce homard, châtaignes et persil racine **** Bûche de Noël	Verrine saumon *** Caillettes aux herbes chataignes *** Buche Cévenole * Menu réalisé à base de produits frais ou/et prêt à l'emploi	MeB : Saumon fumé gravlax, blinis Carpaccio chaud de Saint Jacques aux agrumes *** Filet de bœuf en croûte façon Wellington, pommes paillason et oignons grelots glacés à brun *** Baba bûche exotique	
mercredi	Menu P.P. H.B. 16,00 €	Menu P.P. H.B.	Menu P.P. H.B.	
16-déc.-20	Tarte aux oignons et poireaux *** Magret rôti au miel et au thym Adriana fondante et craquante Poêlée champêtres *** Bûche traditionnelle	FERMÉ	FERMÉ	
jeudi	Menu P.P. H.B. 22,00 €	Menu P.P. H.B.	Menu P.P. H.B. 28,00 €	
17-déc.-20	Croustillant de foie gras, sauce carambole **** Dos de cabillaud roti, couteau, sauce passion Mousseline d'igname à la vanille, carotte glacé **** Bûche de Noël	FERMÉ	Menu de Noël Gravlax de saumon --- Ris de veau aux morilles et pomme Darphin --- Demi-langouste au beurre vanillé et salicornes, jus mousseux à l'américaine et gratin de Christophine au green curry --- Dessert de Noël	
vendredi	Menu P.P. H.B. 16,00 €			
18-déc.-20	Feuilleté de fruits de mer *** Noisette d'agneau à la crème d'ail, purée de céleris aux truffes *** Dôme au chocolat croustillant	FERMÉ	FERMÉ	
P.P. : Par Personne H.B. : Hors Boissons B.C. : Boissons Comprises RÉSERVATIONS Directe au Restaurant ou par téléphone : au 04 66 28 76 76 de 13h à 17h (jours de semaine) Demande de réservation via internet : https://reservation.euresto.com/?key=\$2A8YL5ty7pU2 Par mail : restaurant-application-etincelle@ac-montpellier.fr				