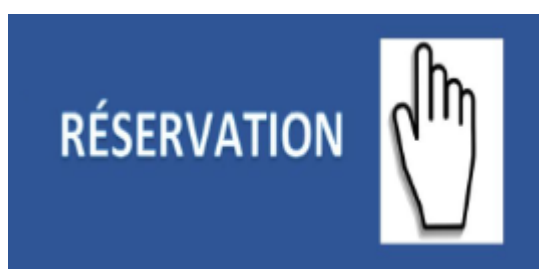


# Restaurant Le Perdiguier



Pour connaître les dates d'ouvertures, les menus et RÉSERVER, consultez le site Atrium et cliquez sur l'onglet "Menus de nos restaurants"

<https://www.atrium-sud.fr/web/lpo-montmajour-13200>



Scannez le QR Code pour découvrir notre carte complète des boissons



SCANNEZ MOI

Dans le cadre des enseignements professionnels, les élèves, encadrés de leur professeur vous accueilleront pour le déjeuner de **12h05 à 12h30** et pour le dîner de **19h05 à 19h30**.

Afin de respecter les exigences pédagogiques de ces séances, les heures de fermeture de nos locaux sont fixées à **14h00** et à **22h00**.

**Les réservations de groupes de plus de 6 personnes seront réparties en plusieurs tables, pour permettre aux élèves de se former dans les meilleures conditions, exigées dans les référentiels des diplômes préparés.**

Nota : pour des raisons de sécurité notre capacité d'accueil ne peut excéder 30 personnes.

Dans l'attente de vous accueillir, toutes les classes donneront le maximum, pour que ces quelques heures passées au sein de notre établissement demeurent des moments de convivialité, et de plaisir gastronomique.

## NOUVEL ACCÈS AU RESTAURANT

Chères Clientes, Chers clients du restaurant

Nous vous informons qu'avec la mise en place d'une nouvelle loge d'accueil, l'entrée au restaurant d'application se fait uniquement par le parking de la piscine Berthier.

Il n'y a plus la possibilité de se garer au sein de l'établissement.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Nos préparations sont susceptibles de contenir des produits allergènes. Prenez conseil auprès du professeur de restaurant.

Dans le cadre de nos enseignements nous serons au regret de ne pouvoir vous proposer des préparations de substitution.



# MENUS MARS & AVRIL 2024

**Mardi 12 mars 2024**

Sea food showder

Pavé de saumon, beurre blanc  
au citron vert, riz pilaf en  
couronne de courgettes

Parfait glacé au Jameson

**15.50€**

**Jeudi 14 mars 2024**

Salade Caesar

Saumon Toscana

Sponge cake fruits de la passion,  
pêches, graines de pavot et  
basilic

**15.50€**

**Vendredi 15 mars 2024**

Crêpe gratinée jambon  
fromage

Paupiette de volaille farcie  
viande et pousses d'épinards,  
sauce forestière, purée de petits  
pois

Agrumes frais du jardin et  
confits, sorbet citron vert,  
émulsion agrumes - huile d'olive

**15.50€**

**Lundi 18 mars 2024**

**Examen CAP**

**Menu restaurant**

Salade de quinoa aux saveurs  
thaïes, jeunes pousses du jardin

Magret de canard aux oignons  
nouveaux et au miel, wok de  
légumes printaniers

Marron - cacahuète - orange

**15.50€**

**Mardi 19 mars 2024**

Tourte irlandaise, assortiment de  
jeunes pousses

Dos de cabillaud, crumble  
chorizo parmesan, pommes  
rissolées

Douceur menthe - chocolat

**15.50€**

**Jeudi 21 mars 2024**

Brioche perdue, œuf poché et  
crème de champignons

Dos de cabillaud, embeurrée de  
pommes de terre, sauce  
aigrelette

Voiture de desserts

**15.50€**

**Vendredi 22 mars 2024**

Farcement de céleri-rave,  
pommes de terre, oignons  
caramélisés et fruits secs

Carré d'agneau rôti en croûte  
de nori et piment d'Espelette, jus  
au miel de romarin, tian  
provençal

Assortiment de verrines  
gourmandes

**17.50€**

**Lundi 25 mars 2024**

**Examen CAP**

**Menu restaurant**

Salade de quinoa aux saveurs  
thaïes, jeunes pousses du jardin

Magret de canard poêlé à la  
bigarade, panier du jardin

Marron - cacahuète-orange

**15.50€**

**Mardi 26 mars 2024**

Encornets farcis et braisés,  
pointes d'asperges, émulsion au  
beurre d'orange

Sole farcie, fenouil et  
coquillages, pomme Macaire

Millefeuille, crème légère au  
caramel, pommes confites

**17.50€**

**Jeudi 28 mars 2024**

Goujonnettes de sole, sauce tartare

Lapin aux pruneaux, macaronis au vert

Aumônière aux pommes, caramel crémeux, glace vanille

**15.50€**

**Vendredi 29 mars 2024**

Quiche aux légumes, salade croquante

Pot au feu de la mer, pommes safranées, rouille

Bavarois à la mangue, tuile noix de coco, coulis passion

**15.50€**

**Mardi 2 avril 2024**

Truite en gravlax, petits pois à l'ail des ours et mayonnaise au wasabi, tuile aux petits légumes

Suprême de pintade en croûte, crêpes vonnassiennes, jus aux châtaignes

Fantaisie exotique, sobatcha

**15.50€**

**Jeudi 4 avril 2024**

Crème de chou-fleur aux coquillages

Fish and chips, sauce gribiche

Crème brûlée aux pralines

**15.50€**

**Vendredi 5 avril 2024**

Truite en gravlax, panna cotta au raifort, fenouil et pomme granny

Magret de canard rôti aux épices torréfiées et pamplemousse, blinis au sésame grillé

Dessert du jour autour de la fraise

**15.50€**

**Mardi 9 avril 2024**

Salade de légumes croquants, crevettes marinées à la coriandre

Selle d'agneau farcie, frites de polenta, jus d'agneau

Tarte chocolat totalement végétale

**17.50€**

**Jeudi 11 avril 2024**

Crème de crevettes aux épices et lentilles corail, sucette de gambas

Magret de canard, pommes dauphine

Banana bread, chantilly, crème anglaise à la vanille

**15.50€**

**Vendredi 12 avril 2024**

Papillote de saumon, citron, coriandre et petits légumes

Entrecôte sauce au poivre, timbale de pommes sautées et mini fagot de haricots verts

Dôme de poires au chocolat, chantilly, coulis de fruits rouges

**16.50€**

**Mardi 16 avril 2024**

Charlotte d'asperges vertes, ricotta et amandes, vierge de légumes

Jambon braisé au miel du lycée, artichauts à la barigoule, carottes et courgettes glacées

Fraisier déstructuré

**15.50€**

**Mardi 16 avril 2024 SOIR**

**Soirée bière  
Brasserie Artisanale Arlésienne**

Mise en bouche

Risotto de Saint-Jacques à la  
bière blanche

Émincé de lapin à la bière  
brune, dôme de choux

Cramique à la bière ambrée,  
parfait glacé à la bière

**24.50€**

**Jeudi 18 avril 2024**

Scampi fritti sauce verte,  
gnocchi de pommes de terre au  
gorgonzola

Dos de saumon cuit sur la peau,  
légumes printaniers

Tarte au citron meringuée

**15.50€**

**Vendredi 19 avril 2024**

Tartelette de truite fumée,  
pickles de chou-fleur et noisettes

Effiloché de jambon braisé,  
salsifis et lentins de chêne

Entremets exotique nougat

**15.50€**

