



LYCÉE
HÔTELIER
LA RENAISSANCE

La Réunion

63 rue Auguste Vinson - Plateau Caillou - 97460 Saint Paul

Carnet des menus

Renseignements & réservations :

reservations-lph@ac-reunion.fr

0262 55 43 33

Les réservations passées en périodes de vacances scolaires seront traitées dès la rentrée par ordre de réception



Horaires d'ouverture du restaurant

Déjeuners (mardi au vendredi)

Accueil de 12h15 à 12h30

Fin du repas 13h45

Dîners (mardi au jeudi)

Accueil de 19h15 à 19h30

Fin du repas 21h30

Tarifs appliqués (hors boissons)

Déjeuners

Formule 2 plats à 13 € (entrée-plat ou plat-dessert)

Formule 3 plats à 17 € (entrée, plat & dessert)

A la carte : entrée à 5 €, plat à 10 €

Dîners

Formule "en 3 services" à 30 €

(avec accord mets & vins, supplément 12 €)

Formule "en 4 services" à 40 €

(avec accord mets & vins, supplément 16 €)



SEMAINE 35 - du 29 août au 02 septembre

Déjeuners

Dîners

<p>M a r d i 30</p>	<p><i>Toast au Maroilles sur salade d'endives & chou ou Feuilleté de foies de volaille & poireaux *** Filet de daurade royale à la dieppoise ou Carbonade flamande, tagliatelles *** Tarte aux pommes ou Coupe glacée spéculos vanille</i></p>	<p><i>Quiche du pêcheur, mesclun salade *** Thon mi-cuit, graines de sésames, aioli aux agrumes, Wok de légumes et/ou Ballottine de veau aux morilles, Tubercules péi en plusieurs textures *** Aumônière poire chocolat, coulis de tangor</i></p>
<p>M e r c r e d i 31</p>	<p><i>Rillettes de thon et agréments ou Quiche Lorraine et salade ou Quiche aux deux saumons ou Profiteroles au fromage *** Filet de poisson meunière, pommes persillées ou Pavé de poisson rôti, sauce vin blanc, risotto ou Poulet cocotte grand-mère, pommes cocottes ou Poulet forestière, pommes parmentières *** Pêche Melba ou Œufs à la neige ou Dacquoise coco-chocolat ou Pâtisserie du jour</i></p>	<p><i>Œuf croustillant en meurette, manioc sauté aux herbes, Gel d'oignon *** Dos d'ombrine en crumble au chorizo, risotto aux pleurotes et/ou Magret de canard cuit à basse température, laqué à la citronnelle, Fondue de poireaux et pommes fondantes *** St Honoré</i></p>
<p>J e u d i 01</p>	<p><i>Tomates Mozzarella au pistou ou Quiche lorraine *** Truite meunière, pommes persillées ou Poulet cocotte grand-mère *** Œufs à la neige ou Poire Belle-Hélène ou Pâtisserie maison</i></p>	<p><i>Fermé</i></p>
<p>V e n d r e d i 02</p>	<p><i>Toast au Maroilles sur salade d'endives & chou rouge ou Feuilleté de foies de volaille aux poireaux *** Filet de poisson dieppoise ou Carbonnade Flamande ou Dorade sautée, julienne de légumes *** Tarte aux pommes ou Coupe glacée vanille, spéculos, cannelle ou Pâtisserie du jour</i></p>	<p><i>Fermé</i></p>



SEMAINE 36 - du 05 au 09 septembre

Déjeuners

Dîners

M a r d i 06	<p><i>Toast au Maroilles sur salade d'endives et chou ou Feuilleté de foies de volaille & poireaux *** Filet de daurade royale à la dieppoise ou Carbonade flamande, tagliatelles *** Tarte aux pommes ou Coupe glacée spéculos vanille</i></p>	<p><i>Goujonnette de poisson, sauce gribiche *** Dos de saumon unilatéral, fondue de fenouil & purée de céleri et/ou Jambonnette de volaille au foie gras et figues, Riz gourmand aux cèpes *** Murmure à la vanille</i></p>
M e r c r e d i 07	<p><i>Quiche aux deux saumons ou Salade composée et rillettes de thon *** Poulet poêlé forestière, pomme parmentière ou Plat du jour *** Crème caramel ou Pêche Melba ou Pâtisserie du jour</i></p>	<p><i>Jalousie de vivaneau aux fruits de mer, coulis de crustacés au fenouil torréfié *** Dos de saumon à l'unilatérale, Parmentier de moules et poireaux, Sauce mousseuse au cidre et/ou Bourguignon Croustillant, dauphinois aux tubercules pays *** Forêt noire</i></p>
J e u d i 08	<p><i>Tomates Mozzarella au pistou ou Quiche lorraine *** Truite meunière, pommes persillées ou Poulet cocotte grand-mère *** Œufs à la neige ou Poire Belle-Hélène ou Pâtisserie maison</i></p>	<p><i>Fermé</i></p>
V e n d r e d i 09	<p><i>Toast au Maroilles sur salade d'endives & chou rouge ou Feuilleté de foies de volaille aux poireaux *** Filet de poisson dieppoise ou Carbonnade Flamande ou Dorade sautée, julienne de légumes *** Tarte aux pommes ou Coupe glacée vanille, spéculos, cannelle ou Pâtisserie du jour</i></p>	<p><i>Fermé</i></p>

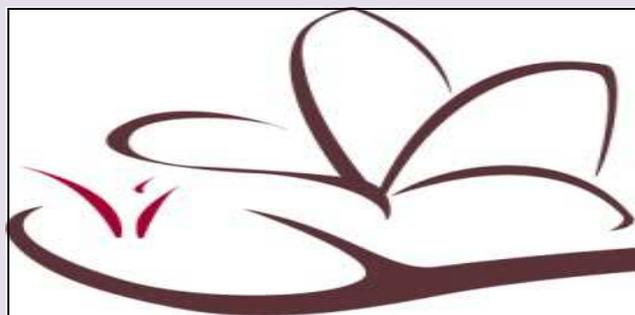


SEMAINE 37 - du 12 au 16 septembre

Déjeuners

Dîners

<p>M a r d i 1 3</p>	<p><i>Toast au Maroilles sur salade d'endives et chou ou Feuilleté de foies de volaille & poireaux *** Filet de daurade royale à la dieppoise ou Carbonade flamande, tagliatelles *** Tarte aux pommes ou Coupe glacée spéculos vanille</i></p>	<p><i>Tarte fine provençale aux rougets *** Daurade coryphène sautée, sauce vanille, poêlée de légumes et/ou Fricassée de volaille au cidre doux, Riz à la normande *** Chocolat dans tous ses états</i></p>
<p>M e r c r e d i 1 4</p>	<p><i>Fermé</i></p>	<p><i>Capuccino de crustacés, crème fouettée au café, Gambas croustillantes en tempura, Eclats de cacao au piment d'Espelette *** Buchette de thon albacore façon tataki, Achard de mangue verte, perles de sauce prune et/ou Magret de canard juste snacké puis fumé à la minute, Sauce au foie gras, butternut au cumin et pak choï *** Tarte princesse, coulis de pruneaux</i></p>
<p>J e u d i 1 5</p>	<p><i>Tomates Mozzarella au pistou ou Quiche lorraine *** Truite meunière, pommes persillées ou Poulet cocotte grand-mère *** Œufs à la neige ou Poire Belle-Hélène ou Pâtisserie maison</i></p>	<p><i>Fermé</i></p>
<p>V e n d r e d i 1 6</p>	<p><i>Toast au Maroilles sur salade d'endives & chou rouge ou Feuilleté de foies de volaille aux poireaux *** Filet de poisson dieppoise ou Carbonnade Flamande ou Dorade sautée, julienne de légumes *** Tarte aux pommes ou Coupe glacée vanille, spéculos, cannelle</i></p>	<p><i>Fermé</i></p>

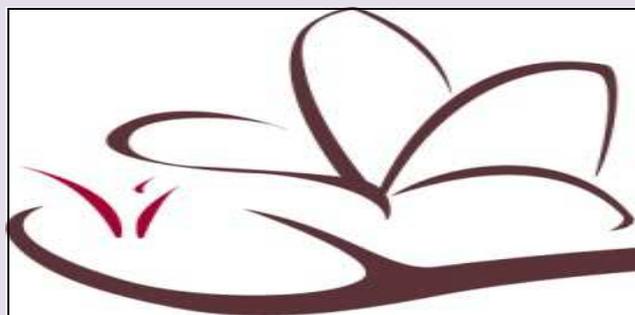


SEMAINE 38 - du 19 au 23 septembre

Déjeuners

Dîners

M a r d i 2 0	<p><i>Toast au Maroilles sur salade d'endives et chou ou Feuilleté de foies de volaille & poireaux ***</i></p> <p><i>Filet de daurade royale à la dieppoise ou Carbonade flamande, tagliatelles ***</i></p> <p><i>Tarte aux pommes ou Coupe glacée spéculos vanille</i></p>	<p><i>Assiette nordique, crème aigrette ***</i></p> <p><i>Bœuf bourguignon, tagliatelles au beurre d'ail et/ou Filet d'ombrine à la vapeur citronnelle, Millefeuille de légumes ***</i></p> <p><i>Saint Honoré revisité & sorbet noisette</i></p>
M e r c r e d i 2 1	<p><i>Fermé</i></p>	<p><i>Foie gras / Passion / Poivre Voatsyperifery ***</i></p> <p><i>Dos d'ombrine tropicale juste rôti, Sauce mousseuse à la citronnelle, Crème épicée de « cocos » au lait de coco et/ou Effilochée de joue de bœuf confite et œuf « parfait », Textures de racines péi, coulis de mafana, Béarnaise complètement siphonnée ***</i></p> <p><i>Charlotte chocolat, crème à l'orange</i></p>
J e u d i 2 2	<p><i>Tomates Mozzarella au pistou ou Quiche lorraine ***</i></p> <p><i>Truite meunière, pommes persillées ou Poulet cocotte grand-mère ***</i></p> <p><i>Œufs à la neige ou Poire Belle-Hélène ou Pâtisserie du jour</i></p>	<p><i>Fermé</i></p>
V e n d r e d i 2 3	<p><i>Toast au Maroilles sur salade d'endives & chou rouge ou Feuilleté de foies de volaille aux poireaux ***</i></p> <p><i>Filet de poisson dieppoise ou Carbonnade Flamande ou Dorade sautée, julienne de légumes ***</i></p> <p><i>Tarte aux pommes ou Coupe glacée vanille, spéculos, cannelle</i></p>	<p><i>Fermé</i></p>

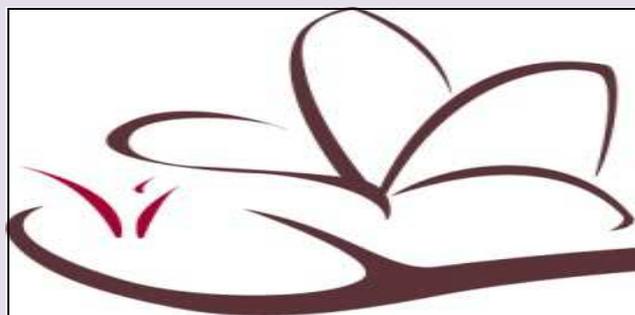


SEMAINE 39 - du 26 au 30 septembre

Déjeuners

Dîners

M a r d i 2 7	<p><i>Salade d'andouille de Guéméné aux pommes ou Galette de blé noir à la dorade *** Pavé de dorade sauté au beurre blanc ou Escalope de volaille au cidre *** Crêpe au sucre et glace vanille ou Quatre quarts aux pommes, caramel au beurre salé</i></p>	<p><i>Avocat & camarons, sauce cocktail *** Papillote de saumon & St Jacques, fondue de poireaux et/ou Bonbon de filet mignon porc aux pruneaux, purée de butternut *** Opéra revisité</i></p>
M e r c r e d i 2 8	<p><i>Fermé</i></p>	<p><i>Menu « Locavore » Velouté de songe, caloupilé & lait de coco, Cromesquis au Piton Maïdo *** Pavé de thon albacore grillé mi-cuit, chou chou étuvé au cumin, Aïoli de fruit à pain, crème d'ail de Petite-Ile ou Ballottine de volaille fermière aux pleurotes, Dauphinois safranés aux tubercules d'ici *** Miroir cassis, nougatine sésame</i></p>
J e u d i 2 9	<p><i>Tomates Mozzarella au pistou ou Quiche lorraine *** Truite meunière, pommes persillées ou Poulet cocotte grand-mère *** Œufs à la neige ou Poire Belle-Hélène ou Pâtisserie maison</i></p>	<p><i>Fermé</i></p>
V e n d r e d i 3 0	<p><i>Galette de blé noir au poisson ou Salade aux pommes et andouille de Guéméné *** Pavé de poisson sauté, sauce vin blanc ou Escalope de volaille au cidre ou Cari d'espadon au combava *** Quatre quart aux pommes, caramel au beurre salé ou Crêpes sucre-chocolat & glace vanille ou Pâtisserie du jour</i></p>	<p><i>Fermé</i></p>



SEMAINE 40 - du 03 au 07 octobre

Déjeuners

Dîners

M
a
r
d
i

0
4

*Salade d'andouille de Guéméné aux pommes
ou
Galette de blé noir à la dorade

Pavé de dorade sauté au beurre blanc
ou
Escalope de volaille au cidre

Crêpe au sucre et glace vanille
ou
Quatre quarts aux pommes, caramel au beurre salé*

*Œuf croustillant en meurette

Légine en croute d'herbes, purée St Germain,
Poêlée de champignons
ou
Pavé de bœuf, sauce Roquefort, flan de légumes

Moelleux au chocolat*

M
e
r
c
r
e
d
i

0
5

Fermé

Fermé

J
e
u
d
i

0
6

*Tomates Mozzarella au pistou
ou
Quiche lorraine

Truite meunière, pommes persillées
ou
Poulet cocotte grand-mère

Œufs à la neige
ou
Poire Belle-Hélène
ou
Pâtisserie du jour*

Fermé

V
e
n
d
r
e
d
i

0
7

Fermé

Fermé