

# *L'Alchimiste*

RESTAURANT PEDAGOGIQUE

# MENUS 2025-2026



# Le restaurant

---

## JOURS D'OUVERTURE

Le mardi, mercredi, jeudi et vendredi midi hors vacances scolaires et Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP).  
Nous proposons également des soirées à thème, des afterworks et des “tea time” sur certaines dates.

## HORAIRES

Merci de respecter les horaires de notre restaurant d'application.  
Arrivée : 12h00 - Fin du repas : 13h30 au plus tard.

## AUTRES INFORMATIONS

Nos menus sont :

- Elaborés à partir de produits frais.
- Tarifés hors boissons (sauf notre menu express).

## RÉSERVATIONS EN LIGNE

Les réservations se font uniquement en ligne  
directement sur cette adresse :

<https://tr.ee/CSPFHn>

Ou en scannant le QR code ci-dessous.



# Nos Formules !

Afin de répondre à vos envies, nos formules évoluent !

## Les Formules du Midi

### Menu Express

9 €

Plat du jour + Boisson du jour

### Menu Brasserie

12 €

Entrée - Plat OU Plat - Dessert OU Café douceurs

### Menu Gourmand

14 €

ou

18 €

Entrée - Plat - Dessert

## Les Rendez-Vous L'Alchimiste

### Afterwork

14 €

5 Mises en bouche + 1 Boisson

### Tea Time

7 €

Douceur + 1 Boisson chaude + 1 boisson froide

### Menu Gastronomique

39 €

Menu en 4 courses + accord mets & boissons

18H - 21H

16H - 18H

19H - 21H

# SEMAINE DU 22 AU 26 SEPT

MENU EXPRESS

MARDI 23 SEPTEMBRE

Salade César

9 €

MENU BRASSERIE

MERCREDI 24 SEPTEMBRE

Carbonnade flamande, frites



~  
Tiramisu au spéculoos

MENU EXPRESS

JEUDI 25 SEPTEMBRE

Taboulé aux épices

Poulet et légumes croquants

9 €

MENU BRASSERIE

VENDREDI 26 SEPTEMBRE

Waterzoï de volaille

Riz pilaf

~  
Merveilleux au spéculoos



# SEMAINE DU 29 SEPT AU 3 OCT

MENU EXPRESS

9 €

MARDI 30 SEPTEMBRE

Salade Niçoise moderne

MENU EXPRESS

9 €

JEUDI 2 OCTOBRE

Couscous végétarien   
aux légumes de saison



MENU BRASSERIE

12 €

VENDREDI 3 OCTOBRE

Moules à la Normande & Frites

~

Tarte aux pommes

# SEMAINE DU 6 AU 10 OCT

TEA TIME  
16H - 18H

MARDI 7 OCTOBRE

## Tea Time



7 €

MENU EXPRESS

JEUDI 9 OCTOBRE

Dos d'églefin

Purée de potimarron



9 €

MENU BRASSERIE

MERCREDI 8 OCTOBRE

Velouté de l'Audomarois

~  
Dos d'églefin à la mimolette  
Endives et purée de potimarron

~  
Caramélisé de pommes au cidre  
de l'Avesnois



12 €

MENU BRASSERIE

VENDREDI 10 OCTOBRE

Navarin aux primeurs

~  
Beignets de pommes

12 €

# SEMAINE DU 13 AU 17 OCT

MENU EXPRESS

MARDI 14 OCTOBRE

Cuisse de poulet rôti

Frites et salade

9 €

MENU GOURMAND

MARDI 14 OCTOBRE

Croquettes de  
crevettes grises

~  
Waterzoi de poisson

~  
Tarte au sucre

MENU BRASSERIE

MERCREDI 15 OCTOBRE

14 €

Sole meunière

Pommes fondantes

Potimarron

~  
Chariot de fromages



Le même menu s'applique pour l'ensemble de la table.

# SEMAINE DU 13 AU 17 OCT

MENU EXPRESS

JEUDI 16 OCTOBRE

Bruschetta aux légumes grillés

Salade croquante 



9 €

MENU GOURMAND

JEUDI 16 OCTOBRE

Salade de saison  
Copeaux de foie gras

Filet de bœuf façon pot au feu

Tarte citron meringuée



MENU BRASSERIE

VENDREDI 17 OCTOBRE

Côte de porc charcutière  
Duo de purées

~  
Chariot de fromages

12 €

Le même menu s'applique pour l'ensemble de la table.

# SEMAINE DU 3 AU 7 NOV

MENU EXPRESS

9 €

MARDI 4 NOVEMBRE

- Dos de saumon rôti
- Beurre maître d'hôtel
- Ecrasé de pommes de terre
- Courgette rôtie

MENU GASTRONOMIQUE  
19H - 21H

39 €

MARDI 4 NOVEMBRE

Automne en Bourgogne



MENU BRASSERIE

14 €

MERCREDI 5 NOVEMBRE

Pavé de sandre, beurre blanc  
Légumes rôtis

~  
Poire belle angevine



Le même menu s'applique pour l'ensemble de la table.

# SEMAINE DU 3 AU 7 NOV

## MENU EXPRESS

JEUDI 6 NOVEMBRE

Bagel végétarien 

Frites maison

Sauce cajun



9 €

## MENU GOURMAND

JEUDI 6 NOVEMBRE

Cappuccino de lentilles corail  
Saumon fumé

~  
Dos de saumon à l'oseille  
Epinards et pommes vapeurs

~  
Café gourmand

## MENU BRASSERIE

VENDREDI 7 NOVEMBRE

12 €

Dos de saumon à l'oseille  
Tagliatelles au beurre

~  
Pithiviers

Le même menu s'applique pour l'ensemble de la table.

# SEMAINE DU 10 AU 14 NOV

## MENU BRASSERIE

### MERCREDI 12 NOVEMBRE

Blanquette de veau  
Champignons de Paris, riz pilaf  
~  
Tarte Bourdaloue

12 €

## MENU EXPRESS

### JEUDI 13 NOVEMBRE

Burger de bœuf  
Potatoes  
Mayo au cumin



## MENU GOURMAND

18 €

JEUDI 13 NOVEMBRE  
Mille-feuille chèvre betterave  
~  
Carré d'agneau rôti et son jus  
Purée truffée  
Choux de Bruxelles glacés  
~  
Mille-feuilles



## MENU BRASSERIE

12 €

### VENDREDI 14 NOVEMBRE

Steak sauté Bercy  
Pommes sautées  
~  
Paris Brest

Le même menu s'applique pour l'ensemble de la table.

# SEMAINE DU 17 AU 21 NOV

MENU GOURMAND

14 €

MARDI 18 NOVEMBRE

Salade lyonnaise aux  
foies de volaille

~  
Saucisson chaud  
Lentilles à la lyonnaise

~  
Faisselle façon cervelle de  
canut ou coulis fruits rouge

MENU GOURMAND

18 €

JEUDI 20 NOVEMBRE

Rillettes de maquereau  
Fromage frais & Légumes

~  
Pêche du jour en viennoise  
Riz pilaf et choux romanesco

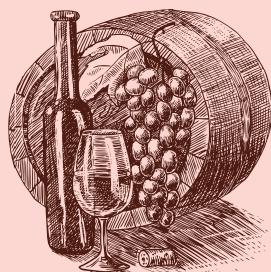
~  
Tarte poire chocolat

AFTERWORK  
18H - 21H

14 €

JEUDI 20 NOVEMBRE

Balade dans le Beaujolais



# SEMAINE DU 24 AU 28 NOV

MENU GOURMAND

14 €

## MARDI 25 NOVEMBRE

Linguines alla Carbonara

~  
Saltimbocca alla  
Romana Caponata

~  
Panna cotta  
Pistache framboise ☺

MENU GOURMAND

18 €

## JEUDI 27 NOVEMBRE

Ceviche de Maquereau & Agrumes

~  
Filet de bar, beurre blanc  
Risotto de la mer  
Légumes glacés

~  
Crêpes flambées

# SEMAINE DU 1 AU 5 DEC

MENU GOURMAND

18 €

MARDI 2 DÉCEMBRE

Avocat crevettes  
Sauce cocktail

~  
Lapin en deux cuissons  
Pommes dauphines & endives

~  
Entremet à la pomme  
Caramel beurre salé

MENU GOURMAND

18 €

JEUDI 4 DÉCEMBRE

Crème de champignons aux noix

~  
Râble de lapin farci aux écrevisses  
Pommes grenailles  
Betterave confite

~  
Carpaccio d'ananas  
Sorbet mangue

# SEMAINE DU 8 AU 12 DEC

MENU EXPRESS

MARDI 9 DÉCEMBRE

Escalope de volaille  
Champignons & Tagliatelles

9 €

MENU GOURMAND 

MARDI 9 DÉCEMBRE  
Tartare de betteraves

Duo d'œuf frit et œuf parfait  
Fricassée automnale et crème fumée  
~  
Tuile de Clémentines flambées  
Glace vanille

MENU EXPRESS

JEUDI 11 DÉCEMBRE

Pennes aux  
légumes grillés et féta

9 €

MENU GOURMAND

JEUDI 11 DÉCEMBRE

Fricassé de champignons  
Œuf poché

~  
Magret de canard au poivre vert  
Pommes de terre et panais  
~  
Salade d'agrumes & Sorbet mandarine

18 €

Le même menu s'applique pour l'ensemble de la table.

# SEMAINE DU 15 AU 19 DEC

MENU EXPRESS

MARDI 16 DÉCEMBRE

Escalope de volaille Viennoise  
Pommes grenailles  
Carottes Vichy

9 €

MENU GOURMAND

MARDI 16 DÉCEMBRE

Duo de saumons  
Crème aux herbes et blinis

Filet mignon de porc Wellington  
Crémeux butternut  
Légumes glacés

Finger chocolat noisette

18 €

MENU GOURMAND

MERCREDI 17 DÉCEMBRE  
Duo d'huîtres chaude et froide  
~  
Pêche du jour  
Julienne de légumes  
Sauce safranée  
~  
Biscuit roulé  
Chocolat et agrumes

Le même menu s'applique pour l'ensemble de la table.

# SEMAINE DU 15 AU 19 DEC

## MENU EXPRESS

JEUDI 18 DÉCEMBRE

9 €

Linguines

Sauce Bolognaise

ou

Sauce végé 

## MENU GASTRONOMIQUE 19H - 21H

39 €

JEUDI 18 DÉCEMBRE

Carpaccio de St Jacques  
Avocat, mangue

~  
Demi-homard sauce homardine  
Julienne de légumes  
Vermicelles de soja

~  
Bavarois fruits rouges

## MENU GOURMAND

VENDREDI 19 DÉCEMBRE

18 €

Huître de nos côtes

~  
Bouchée à la reine  
Riz safrané

~  
Bûche meringuée

Le même menu s'applique pour l'ensemble de la table.

# SEMAINE DU 5 AU 9 JANV

MENU EXPRESS

MARDI 6 JANVIER

Brunch du nouvel an



9 €

MENU GOURMAND

MARDI 6 JANVIER

Œuf mollet façon forestière

~

Poulet cocotte grand-mère

~

Tarte Bourdaloue

MENU BRASSERIE

MERCREDI 7 JANVIER

12 €

Cari de poulet ou végétarien

Riz safrané

~

Banana Split

Le même menu s'applique pour l'ensemble de la table.

# SEMAINE DU 5 AU 9 JANV

MENU EXPRESS

JEUDI 8 JANVIER

Poulet rôti

Jus corsé

Gratin dauphinois



9 €

MENU GOURMAND

JEUDI 8 JANVIER

Quiche Lorraine  
Mesclun

~  
Veau Marengo & Tagliatelles

~  
Crème brûlée

18 €

MENU BRASSERIE

VENDREDI 9 JANVIER

12 €

Rougail saucisse

Riz sauvage

~

Salade de fruits exotiques

Le même menu s'applique pour l'ensemble de la table.

# SEMAINE DU 12 AU 16 JANV

MENU EXPRESS

MARDI 13 JANVIER

Curry de volaille

Riz madras

9 €

MENU GOURMAND

MARDI 13 JANVIER

Bar à soupes et ses condiments

~  
Pâté lorrain  
Salade de légumes croquants

~  
Café gourmand

MENU BRASSERIE

MERCREDI 14 JANVIER

12 €

Cotriade des côtes bretonnes

~  
Crêpe bretonne  
aux pommes caramélisées

Le même menu s'applique pour l'ensemble de la table.

# SEMAINE DU 12 AU 16 JANV

## MENU EXPRESS

9 €

JEUDI 15 JANVIER

Chili végétarien



ou

Chili con carne

AFTERWORK  
18H - 21H

14 €

JEUDI 15 JANVIER

Et si on faisant le  
Dry January ?



## MENU GOURMAND

18 €

JEUDI 15 JANVIER

Tartare aux 2 Saumons

~

Entrecôte double, sauce Béarnaise  
Légumes & Pommes pont-neuf

~

Paris Brest

## MENU BRASSERIE

12 €

VENDREDI 16 JANVIER

Poulet façon Vallée d'Auge  
Gratin dauphinois

~

Far breton

Le même menu s'applique pour l'ensemble de la table.

# SEMAINE DU 19 AU 23 JANV

MENU EXPRESS

9 €

MARDI 20 JANVIER

Carbonade Flamande  
Frites & Endive braisée

18 €

MENU GOURMAND

MARDI 20 JANVIER

Cannellonis artichaud & foie gras  
Gratinés au vieux Parmesan  
~  
Magret de canard  
Miel et romarin  
Pommes sautées & Fenouil  
~  
Tourtière aux pommes

MENU BRASSERIE

12 €

MERCREDI 21 JANVIER

Aile de raie grenobloise  
Laitue braisée  
Pommes miettes  
~  
Tarte feuilletée aux fruits

Le même menu s'applique pour l'ensemble de la table.

# SEMAINE DU 19 AU 23 JANV

MENU EXPRESS

9 €

JEUDI 22 JANVIER

Welsh Complet  
&  
Bière d'ici



MENU GOURMAND

18 €

JEUDI 22 JANVIER

Pâté feuilleté à notre façon  
~  
Mignon de veau et son jus  
Mousseline de choux fleur  
Pommes croquettes

Café gourmand



MENU BRASSERIE

12 €

VENDREDI 23 JANVIER

Tarte salée  
Jambon et épinards  
~  
Navarin aux pommes

Le même menu s'applique pour l'ensemble de la table.

# SEMAINE DU 26 AU 30 JANV

MENU EXPRESS

MARDI 27 JANVIER

Bavette, sauce Maroilles AOP

Gratin de pommes de terre

Salade d'endives

9 €

MENU GOURMAND

MARDI 27 JANVIER

Cassolette d'escargots  
Jambon cru et estragon

Poulet rôti et son jus court  
Pommes Darphin  
Légumes braisés

~  
Tarte poire chocolat au lait

MENU BRASSERIE

MERCREDI 28 JANVIER

12 €

Steak sauté Bercy  
Pommes sautées à cru  
Carottes glacées

~  
Tarte pomme poire crumble

Le même menu s'applique pour l'ensemble de la table.

# SEMAINE DU 26 AU 30 JANV

MENU BRASSERIE

JEUDI 29 JANVIER

Sauté de volaille au paprika  
Riz arlequin  
~  
Café & Douceurs

12 €

MENU GOURMAND

JEUDI 29 JANVIER

Terrine de canard aux champignons  
~  
Foie de veau  
OU  
Escalope de veau sauce Porto  
Granny Smith & Pommes sautées  
~  
Chariot de fromages

MENU GOURMAND

VENDREDI 30 JANVIER

Potage parmentier  
~  
Veau marengo, riz pilaf  
~  
Tarte amandine aux poires

14 €

Le même menu s'applique pour l'ensemble de la table.

# SEMAINE DU 2 AU 6 FÉV

MENU EXPRESS

MARDI 3 FÉVRIER

Waterzoï de volaille

9 €

MENU GOURMAND

MARDI 3 FÉVRIER

Millefeuille de truite fumée  
Fondue de poireaux et sarrazin

18 €

~  
Lotte à l'Armoricaine, riz pilaf  
~  
Pommes flambées Vallée d'Auge

MENU GOURMAND

MERCREDI 4 FÉVRIER

14 €

Tarte à l'oignon

~  
Râble de lapin à la dijonnaise  
Légumes d'hiver gratinés

~  
Café gourmand



Le même menu s'applique pour l'ensemble de la table.

# SEMAINE DU 2 AU 6 FÉV

MENU BRASSERIE

JEUDI 5 FÉVRIER

Curry de volaille

Riz Madras

~

Café & Douceurs

12 €

MENU GOURMAND

JEUDI 5 FÉVRIER

Saumon en croûte, beurre blanc

~

Jambonneau de volaille, sauce morilles  
Pommes de terre et légumes de saisons

Baba au rhum



MENU GOURMAND

VENDREDI 6 FÉVRIER

Tarte salée aux fromages

14 €

Estouffade de boeuf  
bourguignonne  
Pommes fondantes

Café gourmand



Le même menu s'applique pour l'ensemble de la table.

# SEMAINE DU 9 AU 13 FÉV

MENU EXPRESS

MARDI 10 FÉVRIER

Steak au poivre

Potatoes

Poêlée de légumes

9 €

MENU GOURMAND

MARDI 10 FÉVRIER

Velouté Dubarry

~  
Effiloché d'Aile de raie  
à la Grenobloise

Ecrasée de pommes de terre

~  
Crème brûlée au Grand Marnier

18 €

MENU GOURMAND

MERCREDI 11 FÉVRIER

Nage d'agrumes à la coriandre

~  
Filet mignon de porc  
Pommes Anna, endive braisée

~  
Tartelette fine aux pommes

14 €

Le même menu s'applique pour l'ensemble de la table.

# SEMAINE DU 9 AU 13 FÉV

MENU BRASSERIE

JEUDI 12 FÉVRIER

Tartare de bœuf à l'italienne



12 €

Café & Douceurs à l'ananas

AFTERWORK  
18H - 21H00

14 €

JEUDI 12 FÉVRIER

AFTERWORK LES GRANDS CHEFS



MENU BRASSERIE

VENDREDI 13 FÉVRIER

Côte de porc à l'ardennaise

Pomme de terre sautées

12 €

Tarte à l'orange

Le même menu s'applique pour l'ensemble de la table.

# SEMAINE DU 2 AU 6 MARS

MENU EXPRESS

## MARDI 3 MARS

Demi Camembert rôti  
Pommes grenaille  
Charcuteries & Salade

9 €

MENU GOURMAND

## MARDI 3 MARS

Rillettes de saumon  
~  
Pave de bœuf au poivre  
Pommes frites  
Salade croquante  
~  
Tarte au citron meringué

18 €

MENU BRASSERIE

## MERCREDI 4 MARS

12 €

Quenelle de brochet, sauce Nantua  
Riz pilaf safrané  
~

Mont Blanc



Le même menu s'applique pour l'ensemble de la table.

# SEMAINE DU 2 AU 6 MARS

MENU BRASSERIE

JEUDI 5 MARS

Quiche au Maroilles AOP

Salade croquante 

~

Assiette de fromages



12 €

MENU GOURMAND

JEUDI 5 MARS

Tartare de thon au citron vert

~

Filet de barbue au vin blanc  
Tagliatelles

~

Cygne crème vanille  
Mangue caramélisée & Coulis passion

MENU BRASSERIE

VENDREDI 6 MARS

12 €

Pavé de saumon

Lentilles vertes

Jus de volaille

~

Pavlova aux myrtilles

Le même menu s'applique pour l'ensemble de la table.

# SEMAINE DU 9 AU 13 MARS

MENU EXPRESS

9 €

MARDI 10 MARS

Moules Marinières ou Poulette  
Frites



MENU BRASSERIE

14 €

MERCREDI 11 MARS

Tartare de bœuf  
~  
Volaille de Bresse  
Aux morilles et vin jaune

MENU BRASSERIE

12 €

JEUDI 12 MARS

Quiche de la mer  
Salade de saison

~

Assiette de fromages



MENU BRASSERIE

12 €

VENDREDI 13 MARS

Saucisson en brioche  
Sauce porto

~

Truite grenobloise  
Pommes persillées

# SEMAINE DU 16 AU 20 MARS

MENU EXPRESS

9 €

MENU GASTRONOMIQUE  
19H - 21H

39 €

## MARDI 17 MARS

Filet de bar rôti

Sauce vin blanc

Ecrasé de pommes de terre

Brocolis

MENU BRASSERIE

12 €

## JEUDI 19 MARS

Truite au Riesling AOP

Tagliatelles

~

Café & Douceurs

MENU BRASSERIE

12 €

## VENDREDI 20 MARS

Brandade de Nîmes

Salade croquante

~

Crème catalane



Promenade

Gourmande & Végétale

Accord mets et boissons



# SEMAINE DU 23 AU 27 MARS

MENU EXPRESS

9 €

MARDI 24 MARS

Cuisse de canard à l'orange  
Purée de patates douces  
Butternut snackée

14 €

MERCREDI 25 MARS

Œuf meurette au vin blanc  
~  
Entrecôte grillée vigneronne  
Pommes Pont Neuf

MENU BRASSERIE

12 €

JEUDI 26 MARS

Pêche du jour  
Poêlée de légumes racines  
~

Café & Douceurs



MENU BRASSERIE

12 €

VENDREDI 27 MARS

Sole colbert  
Riz arlequin  
~

Gâteau basque

# SEMAINE DU 30 MARS AU 3 AVRIL

MENU EXPRESS

MARDI 31 MARS

Alchimist's Burger  
Frites & Salade



9 €

MENU GOURMAND

MARDI 31 MARS

Carpaccio de daurade  
Crème d'Isigny AOP  
Caviar de hareng

~  
Navarin d'agneau Printanier

~  
Profiteroles aux 3 chocolats

MENU BRASSERIE

MERCREDI 1 AVRIL

14 €

Parmentier de canard  
Salade croquante

~  
Choux croustillants aux agrumes

Le même menu s'applique pour l'ensemble de la table.

# SEMAINE

DU 30 MARS AU 3 AVRIL  
DU 6 AU 10 AVRIL

12 €

18 €

## MENU BRASSERIE

### JEUDI 2 AVRIL

Mini planche végétarienne 

~  
Dahl de lentilles corail  
Œuf poché 

## MENU GOURMAND

### JEUDI 2 AVRIL

Œufs mollets croustillants à la Florentine

~  
Pintade façon Vallée d'Auge, riz pilaf

~  
Biscuit dacquoise coco  
Mousse passion

## MENU BRASSERIE

### MERCREDI 8 AVRIL

14 €

Filet de dorade flambé au pastis  
Tian de légumes

~  
Crème catalane

Le même menu s'applique pour l'ensemble de la table.

# SEMAINE DU 6 AU 10 AVRIL

TEA TIME  
16H - 18H

JEUDI 9 AVRIL

7 €

18 €

## Tea Time



MENU GOURMAND

JEUDI 9 AVRIL

Asperges sauce mousseline

Filet mignon de porc

Moutarde à l'ancienne

Pommes Darphin & Légumes de saison

Coupe de fraises & sorbet

MENU BRASSERIE

VENDREDI 10 AVRIL

12 €

Cassoulet toulousain

Oeufs à la neige

# SEMAINE DU 27 AVRIL AU 1 MAI

MENU EXAMEN

## MARDI 28 AVRIL

Quiche de la mer, mesclun

~

Limande meunière

Pommes vapeurs

~

Crème brûlée



14 €

MENU BRASSERIE

## MERCREDI 29 AVRIL

Bouillabaisse à notre façon

~

Tarte à l'abricot et aux amandes

MENU EXAMEN

## JEUDI 30 AVRIL

Gaspacho

~

Cordon bleu pour 2

Ratatouille niçoise, riz basmati

~

Choux craquants aux fraises

14 €

MENU GASTRONOMIQUE  
19H - 21H

39 €

## JEUDI 30 AVRIL



C'EST LE PRINTEMPS !



# SEMAINE DU 4 AU 8 MAI

MENU EXAMEN

18 €

## MARDI 5 MAI

Salade périgourdine

~

Magret de canard au poivre  
Pommes croquettes  
Tomate provençale

~

Tarte abricot  
Crème d'amande

12 €

MENU BRASSERIE

## MERCREDI 6 MAI

Bruschetta aux légumes grillés  
Salade de saison



Tartelette au citron

MENU EXAMEN

18 €

## JEUDI 7 MAI

Tarte aux légumes du soleil



Escalope de veau Milanaise  
Spaghettis tomatés

Soupe de melon



# SEMAINE DU 11 AU 15 MAI

MENU GOURMAND

18 €

MARDI 12 MAI

## Garden Party

Repas cuisiné et  
servi en extérieur



MENU BRASSERIE

12 €

MERCREDI 13 MAI

Carré d'agneau aux saveurs  
du maquis et son jus à l'ail  
Tomate garnie & mini ratatouille

~  
Fiadone

# SEMAINE DU 18 AU 22 MAI

MENU BRASSERIE

12 €

MERCREDI 20 MAI

Matelote de poissons  
au Riesling AOP

~  
Baba au rhum



MENU BRASSERIE

12 €

VENDREDI 22 MAI

Choucroute garnie

~  
Tiramisu au pain d'épices

# SEMAINE DU 25 AU 29 MAI

AFTERWORK  
18H - 21H00

14 €

MERCREDI 27 MAI

## After Match Roland Garros



Dress Code : élégance  
sportive à la Roland Garros.

MENU BRASSERIE

12 €

VENDREDI 29 MAI

Blanquette de veau  
Risotto aux champignons

~

Profiteroles

# SEMAINE DU 1 AU 5 JUIN

MENU EXPRESS

9 €

MARDI 2 JUIN

Pizza Party



MENU BRASSERIE

12 €

JEUDI 4 JUIN

Poke bowl au saumon

~

Biscuit roulé fruits rouges



**MERCI POUR VOTRE FIDÉLITÉ ET  
DE PARTICIPER À LA FORMATION  
DE NOS ÉLÈVES.**

**EN ESPÉRANT VOUS REVOIR L'AN  
PROCHAIN !**

**L'ÉQUIPE DU RESTAURANT  
L'ALCHIMISTE**

# RESTAURANT L'ALCHIMISTE

## LYCÉE PROFESSIONNEL LAVOISIER



31 rue Lavoisier - 59100 Roubaix | 03 20 73 88 05 | [www.restaurantlyceelavoisier.fr](http://www.restaurantlyceelavoisier.fr)

*L'Alchimiste*