

LUNDI 2 /11 MIDI

- Maki végé courgette et maïs
- Fricassée de volaille au curry, riz arlequin
- Tarte chocolat caramel et fruits secs

18€

MARDI 3 /11 MIDI

L'hiver des chefs: Yannick Alléno

- Bouillon d'oignon clarifié, lard croustillant
- Œuf parfait, émulsion de champignons
- Quasi de veau braisé, pommes fondantes, jus d'extraction
- Paris-Brest revisité, praliné maison ou
- Assiette de fromage

21€

MERCREDI 4 / 11 MIDI

- Mise en bouche
- Sole à la dieppoise
- Entrecôte sauce Bercy pommes frites
- Tarte tatin

21€

La table d'Hélène

Menu complet
de **18€ à 32€**
Supplément
fromage: 3€

Formule TOUT COMPRIS
Menu complet + un apéritif
+ un verre de vin
+ café ou thé (sans
fromage):
de **25,50€ à 39,50€**

JEUDI 5 / 11 MIDI

Le grand tour de la table d'Hélène:
Anne Sophie Pic

- Berlingot façon Pic, cœur coulant Comté
- Ravioles de courge et châtaigne, bouillon mousseux
- Filet de truite de Savoie, beurre blanc aux herbes, légumes glacés
- Mille-feuille vanille

18€

JEUDI 5 / 11 SOIR

- Gougère tomme de Savoie
- Magret de canard, purée de céleri, sauce miel-épices - céleri sauté chips, pois gourmands
- Tatin de poires, glace vanille tuile au miel

21€

VENDREDI 6 / 11 MIDI

Menu des grands chefs: Pierre Gagnaire

- Saint-Jacques marinées, betterave,
- Agrumes et herbes
- Filet de canette, jus réduit, céleri, pomme et condiment acidulé
- Chocolat, poire et sarrasin

21€



18, rue Rosenberg, VENISSIEUX

zenchef

Réreservation: NOUVEAU: <https://www.restaurants-lyceehboucher.fr>



04 72 90 03 40 ou reservation.helene-boucher@ac-lyon.fr



LUNDI 9 / 11 MIDI

- Quiche aux poireaux
- Filet de poisson meunière, trio de purées, pommes vapeur
- Choux craquelin

18€

La table d'Hélène



Menu complet
de 18€ à 32€
Supplément
fromage: 3€

Formule TOUT COMPRIS
Menu complet + un apéritif
+ un verre de vin
+ café ou thé (sans
fromage):
de 25,50€ à 39,50€

JEUDI 12 / 11 MIDI

Détour dans les îles britanniques

- Cullen skink : velouté écossais au haddock
- Saumon fumé, blinis, crème acidulée
- Irish stew d'agneau, légumes racines
- Apple crumble, crème anglaise

18€

JEUDI 12 / 11 SOIR

- Velouté de châtaignes
- Papillote de cabillaud, légumes d'hiver
- Entremet forêt noire

21€

VENDREDI 13 / 11 MIDI

Menu des grands chefs: Eugénie Brazier

- Quenelle de brochet, sauce Nantua
- Poulet, jus court, gratin de pommes de terre et légumes glacés
- Crêpes Suzette

21€



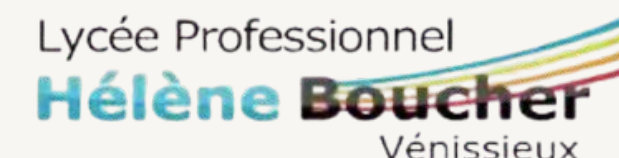
zenchef



18, rue Rosenberg, VENISSIEUX

Réservation: NOUVEAU: <https://www.restaurants-lyceehboucher.fr>

04 72 90 03 46 ou reservation.helene-boucher@ac-lyon.fr



LUNDI 16 / 11 MIDI

18€

- Salade d'endives, Roquefort et noix
- Choucroute de la mer beurre nantais au cumin
- Crumble aux fruits

JEUDI 19 / 11 MIDI

Le grand tour de la table d'Hélène:
Régis Marcon

- Cappuccino de cèpes, mousse de lard
- Œuf parfait, mousseline de champignons des bois
- Poularde lutée au vin jaune et morilles, gratin de crozets
- Tarte soufflée aux chataîgnes

21€

La table d'Hélène

Menu complet
de 18€ à 32€
Supplément
fromage: 3€

Formule TOUT COMPRIS
Menu complet + un apéritif
+ un verre de vin
+ café ou thé (sans
fromage):
de 25,50€ à 39,50€

JEUDI 19 / 11 soir

- Scone cheddar-ciboulette
- Scotch egg, piccalilli
- Beef & ale pie (tourte bœuf-bière), purée & petits pois
- Sticky toffee pudding, crème anglaise

21€

VENDREDI 20 / 11 MIDI

Menu des grands chefs: Philippe Etchebest

- Œuf parfait, champignons et crème de Parmesan
- Filet de bœuf, jus au poivre, pommes fondantes, légumes rôtis
- Soufflé chaud au chocolat, glace menthe

21€



18, rue Rosenberg, VENISSIEUX

zenchef

Réservation: NOUVEAU: <https://www.restaurants-lyceehboucher.fr>



04 72 90 03 40 ou reservation.helene-boucher@ac-lyon.fr



La table d'Hélène

LUNDI 23 / 11 MIDI

- Céviche de poisson blanc
- Navarin d'agneau aux pommes
- Salade d'agrumes

18€

JEUDI 26 / 11 MIDI

Détour au Maroc

- Briouate croustillante, harissa douce
- Carottes cumin-orange, houmous, pain msemen
- Tajine d'agneau aux pruneaux et amandes, semoule perlée
- Pastilla au lait, fleur d'oranger

18€

JEUDI 26 / 11 SOIR

Le grand tour de la table d'Hélène : Régis Marcon

- Crème de lentilles vertes du Puy, chantilly lardée
- Champignons des bois en persillade, crème de topinambour
- Suprême de pintade poché, sauce au vin du Forez, écrasé de lentilles
- Tarte fine aux poires & noix, crème d'amande

21€

Menu complet

de 18€ à 32€

Supplément
fromage : 3€

Formule TOUT COMPRIS

Menu complet + un apéritif
+ un verre de vin
+ café ou thé (sans
fromage) :
de 25,50€ à 39,50€

VENDREDI 27 / 11 MIDI

- Menu des grands chefs Yannick Alléno
- Carotte travaillée en plusieurs textures,
- Soupe, tagliatelles condiment agrumes
- Poisson rôti, sauce au vin blanc montée, poireaux et pommes de terre
- Pomme, caramel et crème légère

18€



18, rue Rosenberg, VENISSIEUX

zenchef

Réservation : NOUVEAU : <https://www.restaurants-lyceehboucher.fr>



04 72 90 03 40 ou reservation.helene-boucher@ac-lyon.fr