



JEUDI 8 JANVIER Soir

Menu à 21€

**Consommé de canard façon bortsch,
escalope et mousse de foie gras**
**Langoustines aux agrumes et poivre du
Sichuan, cappuccino d'herbes**
**Quatre-quarts aux pommes façon Tatin,
caramel beurre salé**

MARDI 13 JANVIER Midi

Menu à 18€

Saucisson brioché sauce Madère
Carré de porc sauce moutarde
Pommes pailles
Tarte au citron à notre façon

MERCREDI 14 JANVIER Midi

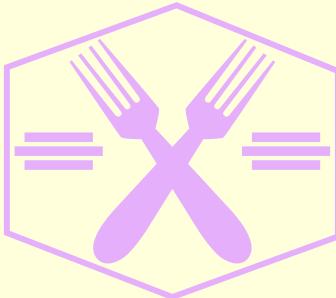
Menu à 18€

**Velouté de potimarron
aux châtaignes lard fumé**
**Suprême de saumon sauce Point,
riz pilaf,tagliatelles de légumes**
Tarte Tatin, glace vanille

18, rue Rosenberg, VENISSIEUX

Réservation : NOUVEAU : <https://www.restaurants-lyceehboucher.fr>
04 72 90 03 46 ou reservation.helene-boucher@ac-lyon.fr

La table d'Hélène



**Menu complet
de 18€ à 28€**

Supplément fromage : 3€

Formule TOUT COMPRIS
**Menu complet + un apéritif
+ un verre de vin**
**+ café ou thé (sans fromage) :
de 25,50€ à 35,50€**

Lycée Professionnel
Hélène Boucher
Vénissieux

JEUDI 15 JANVIER Midi

Menu à 18€

Entrée création à base d'œuf
**Pièce de bœuf grillée, sauce moutarde,
oignon farci, pomme Pont-Neuf**
**Tarte aux noix, caramel beurre salé,
crème Chantilly**

JEUDI 15 JANVIER Soir

Menu à 21€

Crème de haricots blancs au foie gras
**Côte de veau au sautoir, flan de
carottes, churros de pomme de terre,
jus tranché à l'estragon**
**Mousse au chocolat, crumble noisette
et anglaise mousseuse**

VENDREDI 16 JANVIER Midi

Menu à 21€

Crème froide Dubarry
Tartare de dorade
**Côte de bœuf grillée sauce au choix :
Béarnaise,marchand de vin, Roquefort**
Mini ratatouille d'hiver, flan de blettes
Galette des rois frangipane



LUNDI 19 JANVIER Midi

Menu à 18€

American menu

Tartelette Granny, cheddar,
pécan et érable

Soupe de palourde "New England"
homemade Grissini

Poulet frit, Mac and cheese,
BBQ sauce

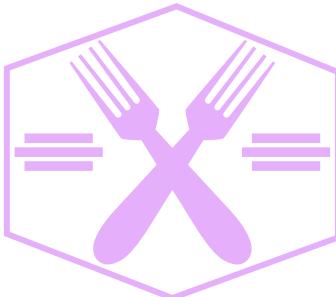
Apple pie et vanilla creamcheese

MARDI 20 JANVIER Midi

Menu à 21€

Finger de comté sauce chimichurri
Cassolette de moules à la fondue
d'endives, marinière aux épices
Pot-au-feu de canard et foie gras
Dessert agrumes et fines herbes

La table d'Hélène



Menu complet

de 18€ à 28€

Supplément fromage : 3€

Formule TOUT COMPRIS

Menu complet + un apéritif

+ un verre de vin

+ café ou thé (sans fromage) :

de 25,50€ à 35,50€

MERCREDI 21 JANVIER Midi

Menu à 21€

Mise en bouche

Gravelax de saumon betterave,
cébette, persil, câpres frits

Pavé de bœuf mariné, sauce au poivre,
pommes de terre, haricots verts
Carrot cake

JEUDI 22 JANVIER Soir

Menu à 36,50€ boissons comprises

Menu Alsacien

Charcuterie Alsacienne

Flammenküeche et tarte au Munster

Choucroute de la mer

Tarte aux myrilles

Lycée Professionnel
Hélène Boucher
Vénissieux

18, rue Rosenberg, VENISSIEUX

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

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



MARDI 27 JANVIER Midi

Menu à 18€

Mise en bouche

Médaillons de merlu

Travers de porc sauce Béarnaise

Polenta crémeuse

Choux craquelin pistache

MERCREDI 28 JANVIER Midi

Menu à 18€

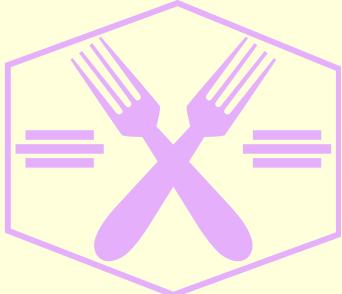
Mise en bouche

Œuf cocotte

Mi-cuit de thon rouge façon tataki,
sauce soja, céleris, épinards, endives

Dessert de nos pâtissiers

La table d'Hélène



Menu complet
de 18€ à 28€

Supplément fromage : 3€

Formule TOUT COMPRIS

Menu complet + un apéritif

+ un verre de vin

+ café ou thé (sans fromage) :
de 25,50€ à 35,50€

JEUDI 29 JANVIER Soir

Menu à 21€

Crème de brocolis,
poire et Roquefort

Cordon bleu de veau au fromage fumé,
pesto de roquette,
garniture de légumes

Véritable New-York cheesecake,
coulis de fruits rouges

Lycée Professionnel
Hélène Boucher
Vénissieux

18 rue Rosenberg, VENISSIEUX

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

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

Réservation midi : 04 72 90 03 46



LUNDI 2 FEVRIER Midi

Menu à 21€

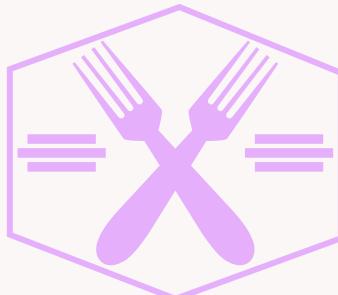
Crème de brocolis, poire et Roquefort
Cordon bleu de veau au fromage fumé,
pesto de roquette, garniture de légumes
Véritable New-York cheesecake,
coulis de fruits rouges

MARDI 3 FEVRIER Midi

Menu à 21€

Crème de brocolis au chèvre
Tarte salée au fenouil et haddock
Magret de canard sauce cassis
Ratatouille d'hiver
Dessert de nos pâtissiers

La table d'Hélène



**Menu complet
de 18€ à 28€**

Supplément fromage : 3€

Formule TOUT COMPRIS
**Menu complet + un apéritif
+ un verre de vin**
+ café ou thé (sans fromage) :
de 25,50€ à 35,50€

Lycée Professionnel
Hélène Boucher
Vénissieux

MERCREDI 4 FEVRIER Midi

Menu à 21€

Oeuf mollet pané
Filet de veau, carottes,
oignons grelots champignons et riz,
espuma de velouté de blanquette
Dessert de nos pâtissiers

JEUDI 5 FEVRIER Soir

Menu à 21€

*Le plat chaud est susceptible de différer
légèrement puisque le programme de terminale
contient un module de création de recette*

Mise en bouche
Carpaccio de betterave,
poire et Roquefort
Carré d'agneau rôti et son jus,
garniture de légumes
Paris-Brest

18 rue Rosenberg, VENISSIEUX

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

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

PLAT AU CHOIX :	7 €
ENTRÉE + PLAT :	10 €
PLAT + DESSERT :	10 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT :	12 €

Brasserie d'Hélène

18 rue Julius et Ethel Rosenberg, Vénissieux

RÉSERVATION : 04.72.90.03.46

reservation.helene-boucher@ac-lyon.fr

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



LUNDI 12 JANVIER

Assiette nordique, crème montée à la ciboulette, salade

Faux filet grillé, potiron rôti et beurre au bleu

Financier aux noisettes et crémeux au citron



LUNDI 26 JANVIER

Menu AUVERGNAT

Assiette de charcuterie

Chou farci, purée à la tomme fraîche

Flognarde aux pommes, sauce chocolat

