



Lycée Guillaume TIREL

Menus du 15 septembre au 30 mai 2026

Bienvenue dans l'univers de nos restaurants pédagogiques !

Nos élèves, étudiants et professeurs vous proposent des menus confectionnés dans le cadre de leurs formations. Du CAP au BTS, les élèves de cuisine comme de salle s'appliquent à vous concocter des menus uniques.

Vous l'aurez compris, en venant dans nos restaurants vous entrez dans une salle de classe et participez directement [Menus publication Septembre- Octobre 2024.docx](#)aux apprentissages de nos jeunes. Le service comme les mets sont préparés avec le plus grand soin et peuvent néanmoins [maquette menus 2024-2025.docx](#)connaître quelques imperfections. Nous vous remercions d'avance d'être compréhensif.

Déjeuner		Dîner	
Accueil	Fin de service	Accueil	Fin de service
12h00	14h30	19h00	21h30

Au plaisir de vous accueillir très prochainement...



Lundi 09 mars		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu	Diner- Menu à	
		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Diner	
		
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 25.50 € TCAP	Diner	
- Terrine, compotée de fruits et salade - Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne, pommes sautées - Fontainebleau aux agrumes		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également les règlements par chèque et l'appoint en espèces.



Mardi 10 mars		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 26.50 € 1ProA	Diner à	
- Salade de lentilles aux oignons nouveaux et saucisse de Morteau - Magret de canard à l'aigre doux - Tiramisu aux agrumes et biscuits		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 25.50 € Seconde Pro A	Diner – Menu à 29.00 € TPROB	
- Œuf mollet, velouté de chou-fleur et crumble de pain sec et lard grillé - Filet mignon de veau braisé au café, endives confites - Crêpes Flambées	- Amuse-bouche du chef - Feuilleté d'œuf poché, purée de marron, sauce truffée - Pavé de bœuf flambé au poivre, pomme Darphin - Tarte fine aux pommes, glace vanille ou pomme flambée au Calvados, sorbet granny Smith	



Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 28.50 € 1 CAP	Diner	
- Tartare de thon Charles Phan - Osso bucco façon milanaise, duo de spaghetti - Mousse aux deux chocolats, sablé diamant à la cardamome		

Mercredi 11 mars		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 27.00 € TCAP	Diner - Menu à	
- Gravlax de saumon, crème à l'aneth - Pot au feu de canard et ses légumes - Millefeuille pistache framboise		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également les règlements par chèque et l'appoint en espèces.



Jeudi 12 mars		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner	Dîner TPROA – Menu à 29.50 € TProA	
	- Amuse-bouche du chef - Poêlée de champignons, coppa et mesclun de salade - Petits pavés de la criée braisés au tamarin, riz aux 3 couleurs en papillote de feuille de banane et légumes variés sautés à la sauce d'huître - Pana cotta au sésame noir parfumée au pandan, petits sablés à la verveine - Mignardise	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 35 euros 1PROB	Dîner – Menu à	
- Œuf parfait, espuma à la truffe d'été aestivum et copeaux de viande des Grisons - Pavé de sandre, sauté de lardons, pommes ratte et jus de volaille aux herbes - Assiette d'Ossau Iraty et confiture de cerises noires - Tiramisu aux fruits rouges		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également les règlements par chèque et l'appoint en espèces.

Lycée Guillaume Tirel



235 Boulevard Raspail – 75014 Paris

Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30
Email : reservation.tirel@gmail.com

Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 26.00 € 2ProB	Diner	
- Gambas flambées - Bouchée à la Reine, speatzle - Savarin chantilly coco, fruits de saison		

Vendredi 13 mars

Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 26.50 € 1CAP	Diner - Menu à	
- Gnocchi aux champignons et crème de potiron - Osso bucco milanaise, polenta crémeuse au taleggio - La Dolce Vita		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également les règlements par chèque et l'appoint en espèces.



Lundi 23 mars		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 31.00 € 1STHR C'est le printemps !	Diner	
- Tartine de chèvre chaud et miel, salade et fleurs - Ceviche de daurade façon Pierre Hermé - Volaille rôtie, légumes de printemps - Assiette de deux fromages et pousses - Mille-feuille vanille et praliné		
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à	Diner	
		

Mardi 24 mars		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 28.50 € 2ProA	Diner	
- Tartine de houmous à l'aneth, œuf poché, cresson, grenades - Epaule d'agneau confite aux épices et fruits secs - Poire pochée à l'hibiscus, glace vanille Bourbon		
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 28.50 € 1CAP	Diner	
- Tartare de cabillaud, vinaigrette des îles - Filet de poisson côtier en papillote de feuille de banane, muffins de pomme de terre au basilic, julienne de légumes. - Feuilleté miel et fleur d'oranger aux fruits frais, coulis cassis, quenelle de glace gingembre.		

Mercredi 25 mars		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 26.50 € 2 STHR	Diner	
- Tartelette aux fruits de mer, petite salade et tuile de parmesan - Cabillaud poché, risotto d'herbes et bouillon vert - Carpaccio d'ananas façon mojito		

Jeudi 26 mars		
Restaurant Côté Jardin		- BTSR réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner – Menu à 28.50 € 1BTS3	
	- Amuse-bouche du Maître d'Hôtel - Ceviche de daurade - Filet de bœuf, abacaxi rôti - Gateau Tres Leches - Mignardise	



Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 26.00 € 2ProB	Diner	
- Terrine de campagne - Cordon Bleu maison au ambon d’Auvergne et cantal sauce crème, purée Joël Robuchon, salade caprèse - Tarte feuilletée aux fruits		

Mardi 31 mars		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 26.50 € 1ProA et 2ProA	Diner Gala Gustave Roussy 1BTS 1	
- Verrine de tartare de saumon - Salade fermière endive - Filet de volaille rôti à la graine de moutarde, pommes grenailles gratin de choux - Tarte fine aux pommes, glace vanille - Mignardises du chef		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également les règlements par chèque et l’appoint en espèces.



Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner	Diner – Menu à 28.50 € TPROB	
	- Amuse-bouche du chef - Ceviche de bar et fruit passion - Bouchée bourgeoise - Mousse au chocolat à partager	
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 27.50 € 1 CAP	Diner	
- Pâté en croûte - Grenadin de veau façon Zingara, pommes cocottes, fagots d'haricots verts - Panna cotta à la pistache, coulis de framboise, shortbread au gingembre confit		



Mercredi 01 avril		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner- Menu à	Diner –Menu à 33.00 € 1BTS2	
	- Crevettes au midori, chips de jambon de Bayonne - Tartare de Thon et chou chinois - Filet de bar cuit sur la peau, petits légumes fondants, crémeux de céleri et jus à la passion - Mousse au chocolat blanc, émulsion de Mara des bois, glace au yaourt et muesli en crumble - Pâte de fruits à la framboise	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner- Menu à 26.50 € 2STHR	Diner	
- Tartelette aux fruits de mer, petite salade et tuile de parmesan - Cabillaud poché, risotto d’herbes et bouillon vert - Carpaccio d’ananas façon mojito		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également les règlements par chèque et l’appoint en espèces.



Jeudi 02 avril		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Dîner – Menu à Cocktail AG Crédit Mutuel	
		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner 1PROB - Menu à	Dîner – Menu à 28.50 € Inspirations internationales 1BTS3	
	- Amuse-bouche du Maître d'Hôtel - Bortch ukrainien - Attiéké poulet et Aloko - Paris-Brest - Mignardise du moment	



Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 26.00 € 2ProB	Diner	
- Terrine de campagne - Cordon Bleu maison au ambon d’Auvergne et cantal sauce crème, purée Joël Robuchon, salade caprèse - Tarte feuilletée aux fruits		

Vendredi 03 avril		
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 25.00 € 1CAP	Diner	
- Fèves, pommes fruits, grenade, vinaigrette aux agrumes, halloumi grillé - Brochette de kefta d'agneau, tajine de légumes - Flan libanais à la fleur d'oranger		

Mardi 07 avril		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner	Diner – Menu à	
		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Diner – Menu à 26.50 € TProB	
	- Tarte à l'oignon, mesclun de jeunes pousses - Curry d'agneau et riz Madras - Tarte en bande aux fruits	
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner– Menu à 26.50 € 1CAP	Diner	
- Filet de haddock à l'avocat - Darne de saumon au beurre rouge à l'estragon, légumes rôtis - Tarte tatin pomme banane, crème épaisse		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également les règlements par chèque et l'appoint en espèces.



Mercredi 08 avril		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à	Diner – Soirée privée 1 BTS2	
	- Noix de Saint-Jacques snackée, Saké et Mirin, pickles de radis Daïkon, vinaigrette pamplemousse - Tataki de Thon rouge, mousse de raifort et pickles de légumes ou filet de daurade grillé au Saké et Miso, Pak Choï et bouillon de tourteau - Suprême de pintade rôti au sésame, mousseline au wasabi, petits légumes de saison, sauce Teriyaki - Comté et saké / Banane et saké	
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 26.50 € 2STHR	Diner	
- Œufs mimosa saumon ciboulette - Filet de canard à la réglisse, polenta et chutney de courgette aux fruits secs - Biscuit mi-cuit au chocolat amer, glace vanille		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également les règlements par chèque et l'appoint en espèces.



Jeudi 09 avril		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner privé 1 PRO B	Diner	
- Œuf de caille mimosa, palet de concombre fromage frais, mini cake aux légumes confits - Ceviche de dorade légumes et fruits croquant, pétale d'avocat - Bourguignon de joue de bœuf, purée Macaire sauce au vin - Mille-feuille déstructuré, éclat de caramel - Financier Pistache / tuile aux amandes		
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 26.50 € 2ProB	Diner	
- Salade César - Sauté de veau marengo aux asperges, quinoa - Choux chantilly craquelin, mascarpone et fruits rouges		



Vendredi 10 avril		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner- Menu à	Diner - Menu à	
		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Diner	
		
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner– Menu à 26.00 € 1 CAP	Diner	
- Œuf mayonnaise à la menthe et petits croûtons - Fish and chips, petits pois à la menthe, frites de patates douces - Carrot cake, glace pistache		

Lycée Guillaume Tirel

235 Boulevard Raspail – 75014 Paris



Ligne directe : +33 (0)1 44 84 19 30
Email : reservation.tirel@gmail.com

Lundi 13 avril		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner	Diner	
		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Diner – Menu à	
		
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Diner	
		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également les règlements par chèque et l'appoint en espèces.

Mardi 14 avril		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 27.50 € 2ProA	Diner – Menu 27.00 € TproB	
- Asperges vertes crues et cuites au sabayon basilic, tuile au parmesan - Navarin d'agneau aux légumes nouveaux - Panna cotta aux fraises, crumble de pistache	- Œuf poché et crème de morille - Pavé de sandre grenobloise, légumes rôtis - Salade d'agrumes, sorbet mandarine	
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner– Menu à 26.00 € 1 CAP	Diner	
- Terrine du jour - Carré de porc au chorizo, jus à l'origan, pommes de terre sautées à cru, butternut rôti aux épices - Barfy à la carotte, croquant à l'avoine parfumé à la cardamome verte		



Mercredi 15 avril		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner -	Diner	
		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu 26.50 € 2 STHR	Diner	
- Œufs mimosa saumon ciboulette - Filet de canard à la réglisse, polenta et chutney de courgette aux fruits secs - Biscuit mi-cuit au chocolat amer, glace vanille	- Frozen margarita - Amuse-bouche - Assiette de charcuteries - Suprême de volaille cidre et pomme, premiers légumes de printemps - Dessert autour de la poire - Financier	



Jeudi 16 avril		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à 28.50 € 1 PRO B	Diner	
- Amuse-bouche du chef - Céleri Rave en croûte de sel, choux fleur, sauce gribiche - Pavé de flétan grillé, jus de moules, moules fumées et légumes glacés - Crêpes flambées - Mignardise du chef		
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 26.50 € 2ProB	Diner	
- Salade César - Sauté de veau marengo aux asperges, quinoa - Choux chantilly craquelin, mascarpone et fruits rouges		

Nous privilégions le règlement par carte bancaire, mais acceptons également les règlements par chèque et l'appoint en espèces.



Vendredi 17 avril		
Restaurant Astérie		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Diner	
		
Restaurant Côté Jardin		Réservation des repas
Déjeuner - Menu à	Diner	
		
Restaurant Orée		Réservation des repas
Déjeuner – Menu à 27.00 € 1 CAP	Diner	
- Saumon mariné aux épices, chapati - Navarin d'agneau, légumes de saison glacés - Crumble fraises, rhubarbe, sorbet citron		