

MARDI 15 / 09 MIDI

21€

Les fondamentaux du goût : Paul Bocuse

- Gougère au comté, crème légère à la ciboulette
- Œuf en meurette revisité, lard et croûtons aillés
- Volaille fermière à la crème et aux morilles, riz pilaf
- Tarte fine aux pommes façon Bocuse, caramel au beurre

MERCREDI 16 / 09 MIDI

- Gâteau de foie de volaille coulis de tomates, brioche à la tomme fraîche
- Petit salé aux lentilles
- Ile flottante à la praline

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 17 / 09 MIDI

Le grand tour de la table d'Hélène

- Gougère à la crème de Comté
- Œuf en meurette revisité, lard croustillant
- Volaille fermière, sauce suprême estragon, gratin dauphinois
- Tarte aux pralines roses

21€

JEUDI 17 / 09 SOIR

- Gâteau de foie blond de volaille, coulis de tomates
- Quenelle de brochet soufflée, sauce Aurore
- Ballotine de volaille de Bresse farcie, jus corsé, gratin de macaronis
- Tarte Tatin façon Bocuse, cuillère de crème

21€

VENDREDI 18 / 09 MIDI

Menu des grands chefs Auguste Escoffier

- Œuf poché, épinards et sauce Mornay
- Suprême de volaille façon grand classique, champignons à la crème jus de volaille, pommes de terre
- Pêche Melba

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 21 / 09 MIDI

- Cappuccino de courgette et parmesan
- Tian de légumes au pesto et gomasio
- Dos de cabillaud, oignons rouges et écrasé de pommes de terre
- Soupe de melon au lait de coco et framboise, sorbet pamplemousse

18€

MARDI 22 / 09 MIDI

Les fondamentaux du goût : Georges Blanc

- Crème de potiron, écume au lait et noisette torréfiée
- Crêpe Vonnassienne, saumon fumé et crème acidulée
- Suprême de volaille au vin jaune, gratin de crozets
- Assiette de fromages affinés
ou
- Poire pochée, sabayon et glace vanille

21€

MERCREDI 23 / 09 MIDI

- Bouillabaisse
- Tian de légumes, daurade à l'unilatérale et poudre olive noire
- Fiadone

21€

JEUDI 24 / 09 MIDI

Détour en Italie

- Arancini de risotto safrané
- Vitello tonnato revisité, câpres frites
- Osso buco à la milanaise, risotto à la moelle, gremolata
- Café gourmand

18€

JEUDI 24 / 09 SOIR

Détour du monde

- Focaccia maison, burrata & tomates confites
- Tagliatelles fraîches, crème de courge & sauge
- Filet de daurade à l'acqua pazza, légumes & olives
- Torta caprese, crème mascarpone

21€

JEUDI 25 / 09 MIDI

Menu des grands chefs : Eugénie Brazier

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

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€

LUNDI 28 / 09 MIDI

18€

- Oeuf meurette
- Suprême de saumon sauce Fernand Point, tagliatelles de légumes, pommes vapeur
- Ananas rôti, glace fève de Tonka

MARDI 29 / 09 MIDI

Les fondamentaux du goût: Anne-Sophie Pic

- Cuillère de chèvre frais, betterave et miel
- Velouté de champignons, mousse de parmesan
- Filet de truite, beurre blanc aux herbes, légumes glacés
- Millefeuille vanille

21€

MERCREDI 30 / 09 MIDI

- Comme une tièle Sétoise
- Cassoulet
- Biscuit catalan

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 1 / 10 SOIR

- Gaspacho de melon, jambon, Porto crumble noisette
- Tartare de bœuf, pommes Pont-Neuf, haricots verts, salade verte
- Ile flottante crème anglaise praline amandes grillées

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

LUNDI 5 / 10 MIDI

- Gaspacho andalou
- Pièce de bœuf grillée sauce marchand de vin, gratin dauphinois, purée de carottes
- brioche perdue, crème praline rose, glace vanille

18€

MARDI 6 / 10 MIDI

Les fondamentaux du goût: Régis Marcon

- Bouillon de cèpes chantilly au lard
- Tartelette aux champignons des bois, persillade
- Tranche de porc, jus corsé et lentilles vertes
- Assiette de fromages affinés
- ou
- Biscuit aux myrtilles, crème légère

21€

MERCREDI 7 / 10 MIDI

Menu Basque

- Chipirons
- Axoa de veau
- Le gâteau basque

18€

La table d'Hélène

MERCREDI 20/11/2024



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 8 / 10 SOIR

- Assiette de charcuterie
- Fricassé de poulet rôti, frites de polenta parmesan, carottes, billes de courgettes, peau croustillante
- Ananas rôti flambé, caramel, granité ananas, fruit de la passion

21€

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

LUNDI 12 / 10 MIDI

- Salade Lyonnaise
- Dodine de volaille aux champignons sauce poivrons, crêpe de pomme de terre et purée de légumes
- Tarte à la praline

18€

MERCREDI 14 / 10 MIDI

- Noix de Saint Jacques coco Paimpol
- Beurre blanc, poisson blanc, oeufs de truites, chou fleur
- Gâteau Nantais, fruits flambés

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 15 / 10 SOIR

A la table des chefs : Anne-Sophie Pic

- Velouté de potimarron, écume de café
- Œuf parfait, mousseline de champignons, croûtons
- Cuisse de pintade confite désossée et suprême rôti, jus aux agrumes, panais
- Poire pochée, crème légère bergamote, biscuit

23€



18, rue Rosenberg, VENISSIEUX

zenchef

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



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