

# Lycée Lesdiguières

---

MENUS 2023/2024  
SITE LE CLOS D'OR



Restaurants  
Le Clos Vigny | Croq'Pouce  
De septembre à juin

6 rue Alfred de Vigny  
BP 2513 38035 Grenoble  
**Réservations : 04 76 23 21 63**

# Nos restaurants

## Le Croq'Pouce

---



- De 12h à 13h30 du lundi au jeudi
- Restaurant pédagogique



## Le Clos Vigny

---



- De 12h à 14h du mercredi au vendredi
- Restaurant d'application



# Formules et réservations

Mode de règlements acceptés : espèces, cb, MasterCard, visa, chèque.

CROQ'POUCE 12€

Entrée, Plat, Dessert

LE CLOS VIGNY 19.5€

Mise en bouche, Entrée, Plat, Dessert

MENUS CCF (EXAMENS) 15€

*Venez contribuer à la formation de nos jeunes.*

Entrée, Plat, Dessert avec 1 verre de vin

---



## RÉSERVATIONS

*Du mardi au vendredi*

Site Clos d'or

6 rue Alfred de Vigny

BP 2513 38035

38000 Grenoble

## CONTACTS



04 76 23 21 63



ce.0380035g@ac-grenoble.fr



# Les soirées Vigny



## CUISINE DES SOUS-BOIS

Le 12 Octobre

*Réservations à compter du 11 septembre*

## AUTOUR DU SUD-OUEST

Le 15 Novembre

*Réservations à compter du 2 octobre*

## LA NUIT DU CHASSEUR

Le 22 Novembre

*Réservations à compter du 9 octobre*

## SOIREE ESCOFFIER

Le 7 Décembre

*Réservations à compter du 6 novembre*



## UN DÉTOUR PAR LES ÎLES

Le 14 Décembre

*Réservations à compter du 13 novembre*

## DU DESSERT À L'ENTRÉE

Le 18 Janvier

*Réservations à compter du 4 décembre*

## ANTILLES

Le 25 Janvier

*Réservations à compter du 11 décembre*

## FOOD TRUCK

Le 6 Mars

*Réservations à compter du 22 janvier*

## SOIRÉE TRUFFES - 69 €

Vendredi 26 Janvier

*Réservation à compter du 2 janvier*

*uniquement par téléphone*

## ACCORDS TAPAS & BIERES

Le 13 Mars

*Réservations à compter du 29 janvier*

## GAELIC PARTY

Le 28 Mars

*Réservations à compter du 12 février*

## ON "CONTE" EN FAIRE UNE HISTOIRE

Le 4 Avril

*Réservations à compter du 4 mars*

## TAPIS ROUGE & MASQUES

Le 30 Mai

*Réservations à compter du 29 avril* **5**



# Autres services

Nous vous proposons une salle de 100 m<sup>2</sup> entièrement rénovée pour vos séminaires, assemblée générale ou colloque.



## ■ Formules

20€ si vous déjeunez au restaurant Croq'Pouce

26.50€ si vous déjeunez au restaurant Vigny

## ■ A Votre Disposition

Paper board

Tableau blanc

Vidéo projecteur

Enceintes et microphone

## ■ Un Forfait Journée

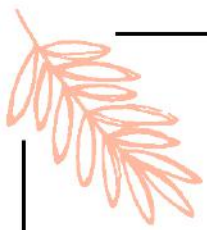
Location de la salle équipée

Pause avec viennoiseries maison

Repas avec vin et café compris

# Menus





Semaine 37 - 11 au 15 septembre 2023

Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

Lundi

FERMÉ

Mardi

FERMÉ

Mercredi

FERMÉ

Jeudi

FERMÉ

Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au  
vendredi

Mercredi

Pissaladière, salade verte  
Coquelet crapaudine, tapenade  
aillée, Bayaldi  
Suprêmes d'orange, sorbet  
citron

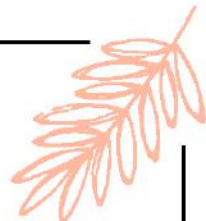
Jeudi

Vol au vent de rouget à la  
provençale  
Confit d'agneau de Sisteron  
Ratatouille niçoise et panis  
Tarte au citron

Vendredi

Gaspacho de betterave  
Escalope de volaille en croûte  
d'amande, timbale de légumes,  
jus d'herbes  
Riz au lait

Semaine 38 - 18 au 22 septembre 2023



Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

Lundi

FERMÉ

Mardi

FERMÉ

Mercredi

FERMÉ

Jeudi

FERMÉ

Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au vendredi

Mercredi

Salarda nissarda

Gigotin d'agneau rôti aux  
gousses d'ail petits farcis  
provençaux

Crème brûlée à la lavande et sa  
madeleine au miel

Jeudi

Tartelette aux légumes et escargots  
de Bourgogne au beurre d'ail des  
ours

Paupiette de saumon et algues  
nori, sauce soja, riz parfumé,  
légumes du soleil

Tulipe de poêlée de cerises  
flambées

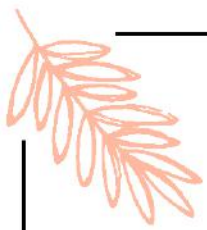
Vendredi

Saucisson brioché de St Jacques  
et de saumon

Daurade en croûte de sel à  
l'orange,

Mousse chocolat, caramel de  
noix et meringue





Semaine 39 - 25 au 29 septembre 2023

Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

Lundi

FERMÉ

Mardi

FERMÉ

Mercredi

FERMÉ

Jeudi

FERMÉ

Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au  
vendredi

Mercredi

Crème champignons et  
chaource

Saumon en croûte de  
feuilletage, sauce blanche au  
champagne et cives  
Les caisses de Wassy  
Mirabelles flambées

Jeudi

Bisque glacée d'étrilles  
Côte de bœuf béarnaise  
Pommes de terre en trois  
façons  
Cerises flambées

Vendredi

Pissaladière  
Daube provençale, tian de  
légumes  
Gâteau à la châtaigne, granité à  
la lavande

## Semaine 40 - 2 au 6 octobre 2023



### Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

#### Lundi

Achard de légumes  
Blanquette de dinde au curry  
riz pilaf  
Dessert de nos pâtisseries

#### Mardi

Tartare de Légumes  
Poulet rôti au thym Haricots  
verts à l'ail  
Dessert de nos pâtisseries

#### Mercredi

Macédoine de légumes  
Poulet rôti au jus  
Pomme purée  
Dessert de nos pâtisseries

#### Jeudi

Crème de tomate, cappuccino de  
blanc  
Filet de julienne rôti  
Purée de pomme de terre  
écrasées aux herbes  
Dessert de nos pâtisseries

### Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au vendredi

#### Mercredi

Tartine de bulots et andouille  
de Vire  
Désossé de pigeonneau farci  
galette de pomme de terre et  
céleri.  
Sablé amande et reinette

#### Jeudi

Pois chiche, poisson mariné,  
citron caviar  
Caille farçie rôtie  
garniture d'automne  
Mille-feuille minute à la vanille

#### Vendredi

Ravioli de courge et ricotta  
jambon de Parme croustillant  
Matelote de brochet, riz sauvage  
et légumes racines  
Tiramisu



## Semaine 41 - 9 au 13 octobre 2023

### Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

#### Lundi

Salade de harengs fumés  
Poulet sauté "Normand" pommes  
à l' anglaise  
Dessert de nos pâtissiers

#### Mardi

Macédoine de légumes  
Cuisse de Lapin tandoori rôtie,  
ratatouille  
Dessert de nos pâtissiers

#### Mercredi

Céleri Rémoulade  
Rôti de porc au jus,  
Pommes sautées, haricots verts  
Dessert de nos pâtissiers

#### Jeudi

Crème de concombre froide à la  
menthe et feta.  
Filet de truite roulé, purée de  
patate douce, tomate cerise  
rôtie et son jus brûlé.  
Dessert de nos pâtissiers

### Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au  
vendredi

#### Mercredi

Petits choux verts farcis aux  
escargots  
Mijoté de lentilles et choux  
rouge dos de brochet rôti  
Poire flambée sorbet cassis

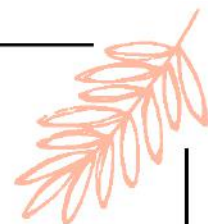
#### Jeudi

Moules /café/ granité moutarde  
Râble de lapin aux amandes et  
ses trois garnitures végétales  
Mousse choco-meringue

#### Vendredi

Brioche au lard et poire rotie,  
sauce roquefort  
Bourride de lotte, purée de  
haricots blancs et oignons doux  
des Cévennes rôtis  
Soufflé chaud à la violette

## Semaine 42 - 16 au 20 octobre 2023



### Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

#### Lundi

Quiche Lorraine

Poulet rôti,  
bouquetière de légumes  
Dessert de nos pâtisseries

#### Mardi

Salade de Haricots verts et  
Tomates

Escalope de Porc à la moutarde  
pommes de terre sautées  
Dessert de nos pâtisseries

#### Mercredi

Salade de courgette à la féta  
Escalope de dinde sautée aux  
champignons, riz pilaf  
Dessert de nos pâtisseries

#### Jeudi

Crème de champignons en  
cappuccino de crème fouettée.  
Filet de volaille sauté au petits  
légumes et soja  
Dessert de nos pâtisseries

### Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au  
vendredi

#### Mercredi

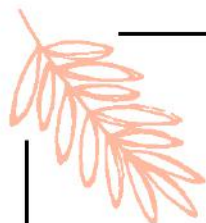
Salade automnale  
Pithiviers de pintade, veau et  
champignons sauvages,  
épinards, blettes.  
Jus de volaille à l'ail confit  
Tartelette aux fruits noirs et  
sabayon mascarpone/miel

#### Jeudi

Petit pâté façon Pézenas  
Bourride à la sétoise  
Fenetra abricot

#### Vendredi

Cagouillade d'escargots en  
brioche  
Pintade rôtie au foin, jus au  
foin, gratin Dauphinois et  
butternut rôtie  
Tagine d'ananas, cigare à la  
crème d'amandes et glace  
vanille



Semaine 43 - 23 au 27 octobre 2023

Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

Lundi

FERMÉ

Mardi

FERMÉ

Mercredi

FERMÉ

Jeudi

FERMÉ

Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au  
vendredi

Mardi

FERMÉ

Mercredi

FERMÉ

Jeudi

FERMÉ

Vendredi

FERMÉ



Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

Lundi

FERMÉ

Mardi

FERMÉ

Mercredi

FERMÉ

Jeudi

FERMÉ

Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au  
vendredi

Mardi

FERMÉ

Mercredi

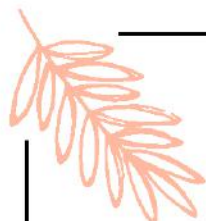
FERMÉ

Jeudi

FERMÉ

Vendredi

FERMÉ



## Semaine 45 - 6 au 10 novembre 2023

### Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

#### Lundi

Velouté aux champignons  
Poulet Rôti - jus court gratin  
dauphinois  
Dessert de nos pâtisseries

#### Mardi

Champignons à la grecque  
Blanc de volaille au cidre, riz  
pilaf  
Dessert de nos pâtisseries

#### Mercredi

Poireau Mimosa  
Côte de porc charcutière  
Riz arlequin  
Dessert de nos pâtisseries

#### Jeudi

Champignons sautés, œufs  
mollet, crème d'ail,  
huile de persil.  
Filet de volaille sauté, piment  
d'espelette, ananas, échalote.  
Bouquet de brocolis et quinoa.  
Dessert de nos pâtisseries

### Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au  
vendredi

#### Mercredi

Huître froide, pain de seigle  
Blanquette de la mer et petits  
légumes  
Tarte Bourdaloue

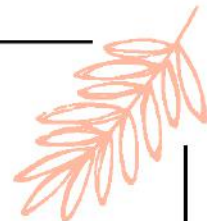
#### Jeudi

Chipiron à la Basquaise  
Magret sauce betterave cassis,  
pomme de terre Salardaise et  
choux farci Tourtière Landaise  
minute

#### Vendredi

Soufflé au fromage  
Canard en 2 cuissons, la cuisse  
confite et le filet grillé au  
sésame, sauce acidulée,  
mousseline de céleri vanillée,  
patate douce rôtie  
Bavarois au pain d'épices et  
clémentines

## Semaine 46 - 13 au 17 novembre 2023



### Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

#### Lundi

Assiette de charcuterie  
Côtes de porc à l'échalote,  
pomme purée  
Choux Chantilly

#### Mardi

Quiche lorraine  
Sauté de Veau aux olives  
Endives gratinées  
Dessert de nos pâtisseries

#### Mercredi

Quiche au thon  
Goulash Semoule  
Dessert de nos pâtisseries

#### Jeudi

Tartare d'Avocat.  
Pavé de saumon sauté, risotto  
aux herbes, crème de ciboulette  
et huile de sésame  
Dessert de nos pâtisseries

### Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au  
vendredi

#### Mercredi

Filet de daurade grillé crème de  
potimarron, potimarron cru  
mariné aux agrumes, Écume  
vanille.  
Selle d'agneau farcie,  
Riz pilaf, épinard et patates  
douces  
Jus d'agneau au thym.  
Gâteau imbibé au sirop de fleur  
d'oranger,  
crème anglaise pistache, figue  
fraîches

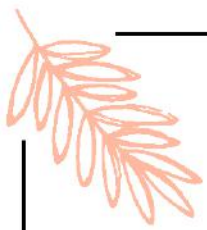
#### Jeudi

Rillettes maison façon du Mans  
Sandre au beurre Nantais  
Ragout de mogettes aux petits  
légumes  
Tarte façon Tatin au coing

#### Vendredi

Velouté de potimarron, mousse  
de munster et chips de lard  
Civet de sanglier, pâtes  
fraîches, coing rôtis  
Parfait glacé à la poire et  
crumble





## Semaine 47 - 20 au 24 novembre 2023

### Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

#### Lundi

Salade verte, œuf mimosa  
Cuisse de pintade rôtie, riz  
pilaf et son jus  
Desserts de nos pâtisseries

#### Mardi

Rémoulade céleri aux agrumes  
Agneau aux épices semoule aux  
raisins  
Tarte aux pommes

#### Mercredi

Terrine de légumes  
Sauté de porc à la moutarde  
Macaroni au fromage  
Tarte aux pommes

#### Jeudi

Avocat crevettes.  
Papillote de poisson compotée  
de choux, poivrons rouges et  
amandes.  
Dessert de nos pâtisseries

### Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au  
vendredi

#### Mercredi

Feuillantine de brousse aux  
deux olives et copeaux de  
charcuterie  
Côte de cochon aux pommes  
châtaignes, et lard,  
Fiadone

#### Jeudi

Soupe de moules au chou-fleur  
Carré de porc braisé  
Artichaut pomme de terre  
Kouign-amann à la poire  
caramel au beurre salé

#### Vendredi

Crème brûlée de foie gras,  
bonbon de céleri étuvé  
Râble de lapin au champignons  
sauvage, garniture hivernale  
Mont Blanc

Semaine 48 - 27 novembre au 1er  
décembre 2023



**Le Croq'Pouce**

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

**Lundi**

Assiette de crudités  
Burgers, frites de patate douce  
Tarte tutti frutti

**Mardi**

Salade de gésiers  
Filet de lieu poché beurre blanc  
Dessert de nos pâtissiers

**Mercredi**

Salade d'endives aux pommes  
Filet de merlu poché beurre  
fondu-Légumes racines  
Dessert de nos pâtissiers

**Jeudi**

Crème de potiron et châtaignes  
Tranche de rôti dans l'échine  
confite pour 2 pers, sur  
haricots , salade verte.  
Dessert de nos pâtissiers

**Le Clos Vigny**

De 12h à 14h du mercredi au  
vendredi

**Mercredi**

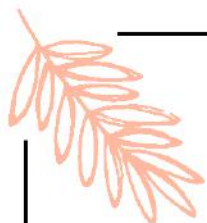
Bisque de gambas à la thaï  
Côte de bœuf à partager  
Pommes de terre et  
champignons  
Sauce béarnaise  
Cheese-cake sésame noir,  
coulis framboise et brunoise de  
litchi

**Jeudi**

Goujonnettes de merlan, sauce  
tartare  
Jambonnette de volaille farcie  
"au vert", gratin de légumes  
Saint honoré

**Vendredi**

Velouté de butternut, chips de  
jambon de Bayonne,  
champignons et dés de foie gras  
Magret de canard à l'orange,  
pommes sarladaise  
Cannelé bordelais, sorbet  
piment d'espelette



## Semaine 49 - 4 au 8 décembre 2023

### Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

#### Lundi

Guacamole

Escalope de volaille viennoise

Endives braisées

Dessert de nos pâtisseries

#### Mardi

Mille feuilles de légumes

Aile de Raie aux câpres,

écrasée de pommes de terre

Dessert de nos pâtisseries

#### Mercredi

Salade d'œuf poché

Blanquette de dinde à

l'estragon, blézotto

Dessert de nos pâtisseries

#### Jeudi

Crème de châtaigne au bouillon  
de volaille et potiron.

Joue de porc confite aux épices,  
poire au vin rouge, riz blanc

Café Gourmand

### Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au  
vendredi

#### Mercredi

Cromesquis d'escargot en  
persillade, crème soubise aux  
oignons blanc,  
oignons nouveaux confits et  
polenta moelleuse.

Ballottine de saumon, caviar de  
trompette de la Toussaint,  
Garniture artichauts, blette et  
pâtes, crème d'ail.

Granny Smith en différentes  
textures

#### Jeudi

Pressé de queue de bœuf  
cromesquis de camembert de  
Normandie

Filet de sole à la Dieppoise

Carottes de Clécy, riz pilaf

Teurgoule

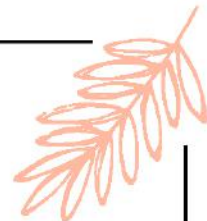
#### Vendredi

Petit ragout de légumes et  
sainte maure chaud

Carré agneau en croûte, farci  
vendéen Crémets d'Anjou

Gâteau Nantais, poires flambées

## Semaine 50 - 11 au 15 décembre 2023



### Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

#### Lundi

Salade gourmande  
Civet de cochon,  
gratin Dauphinois  
Forêt Noire

#### Mardi

Terrine de Saint jacques  
Sauté de Sanglier aux  
champignons, polenta crémeuse  
Café gourmand

#### Mercredi

Terrine de Saint Jacques  
Suprême de volaille au poivre,  
légumes oubliés  
Café gourmand

#### Jeudi

Poireaux vinaigrette  
Rizzotto de saumon et filet de  
maquereaux au curcuma  
parfum d'orange.  
Café Gourmand

### Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mardi au vendredi

#### Mercredi

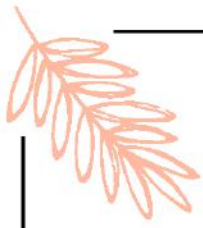
Gésiers de canard confits,  
mousse de maïs, bacon fumé  
croustillant et cébettes grillées  
Civet de joue de cochon,  
pommes de terre, panais et  
fruits de saison rôtis, jus de  
civet lié  
Entremets passion, sésame et  
thé matcha

#### Jeudi

Raviole de fruits de mer, Sauce  
américaine  
Poulet vapeur à l'orientale  
Céréales régionales  
Omelette Norvégienne

#### Vendredi

Assiette bretonne  
Cotriade  
Kouign aman et pommes  
flambées



## Semaine 51 - 18 au 22 décembre 2023

### Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

#### Lundi

Houmous

Nuggets sautés potatoes au  
paprika sauce tartare  
Dessert de nos pâtisseries

#### Mardi

Pâté crouste

Suprême de volaille au poivre  
légumes oubliés  
Café Gourmand

#### Mercredi

Pâté crouste

Sauté de sanglier aux  
champignons  
Polenta crémeuse  
Café gourmand

#### Jeudi

Salade verte et lardons  
Rizotto de truite et sandre au  
persil et à la ciboulette.  
Dessert de nos pâtisseries

### Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au  
vendredi

#### Mercredi

Saumon fumé maison du clos  
d'or

Daurade en croûte de sel,  
Garniture chou blanc, navets et  
pommes de terre

Beurre blanc aux agrumes  
Bavarois Mangue, kiwi, coco

#### Jeudi

Coquille saint Jacques et  
mousseline de céleri

Civet de Sanglier

Gnocchi à parisienne  
légumes racines

Bûche glacée chocolat et Grand  
Marnier

#### Vendredi

Duo d'huitres : Tartare  
salicornes, huitres chaudes  
Sole braisée, petits légumes,  
sauce camembert et cidre  
Parfait glacé au calvados

Semaine 52 - 25 au 29 décembre 2023



Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

Lundi

FERMÉ

Mardi

FERMÉ

Mercredi

FERMÉ

Jeudi

FERMÉ

Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au  
vendredi

Mardi

FERMÉ

Mercredi

FERMÉ

Jeudi

FERMÉ

Vendredi

FERMÉ

FERMÉ DU 1 AU 5 JANVIER



Semaine 2 - 8 au 12 janvier 2024

Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

Lundi

FERME

Mardi

Salade et son œuf poché Sauté  
de Porc au curry  
Riz à l'ananas  
Dessert de nos pâtissiers

Mercredi

Œufs brouillés aux olives  
Sauté de porc à la moutarde,  
écrasée de pommes de terre  
Dessert de nos pâtissiers

Jeudi

Salade d'endives, bleu du  
Vercors et noix de Grenoble  
Poule au pot légumes du  
moment. Sauce gribiche.  
Tarte aux poires amandine

Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au  
vendredi

Mercredi

FERME

Jeudi

Oeuf en meurette  
Carré d'agneau rôti saveur du  
Maghreb  
Baba au limoncello espuma  
limoncello-coco

Vendredi

Capuccino de crustacés  
Paupiette de saumon au Noilly,  
chou farci  
Nougat glacé

## Semaine 3 - 15 au 19 janvier 2024



### Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

#### Lundi

Tartare de saumon  
Bourguignon aux éclats de  
châtaignes  
Polenta crémeuse  
Tarte aux pommes

#### Mardi

Salade chou blanc aux  
pamplemousses  
Pavé de colin façon Grenobloise  
Coquillettes au beurre  
Gratin de fruits

#### Mercredi

Salade Grenobloise  
Sauté de Veau au paprika  
Tagliatelles  
Dessert de nos pâtisseries

#### Jeudi

Entrée du jour  
Poule- au pot légumes du  
moment, sauce tartare  
Tarte pistache et fruits rouges  
et abricots amandes grillées,  
crème à la vanille

### Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au  
vendredi

#### Mercredi

Beignet de sardine au piment et  
gingembre  
Tournedos de thon et  
christophine à la vanille,  
tomate confite et gingembre  
Riz et grains rouge  
Ananas au massalé

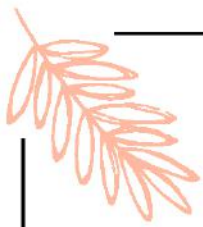
#### Jeudi

Velouté de volaille de la mère  
Brazier  
Mignon de porc en croûte de  
chorizo, cocotte de légumes  
Riz au lait crémeux &  
Fruits pochés aux épices

#### Vendredi

Menu examen à 15€ à  
découvrir sur place





## Semaine 4 - 22 au 26 janvier 2024

### Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

#### Lundi

Feuilleté au chèvre  
Mignon de porc poêlé aux  
champignons, tagliatelles  
Ile flottante

#### Mardi

Salade & œuf poché  
Sauté de porc au curry, riz à  
l'ananas  
Dessert de nos pâtisseries

#### Mercredi

Potage parisien  
Escalope de dinde viennoise,  
risotto crémeux  
Choux chantilly

#### Jeudi

Crème Agnès Sorel.  
Effiloché d'aile de raie, endives  
caramélisées, purée de carottes  
Tartare de fruits

### Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au  
vendredi

#### Mercredi

Langoustine amoureuse  
Canette fermière rôtie au vieux  
saumur-champigny.  
Galipette sauté gratin de  
pommes de terre  
Mousse au chocolat au ganduja,  
sauce anglaise au safran

#### Jeudi

Rillettes aux deux saumons  
Magret de canard rôti à la  
mangue et canard braisé à  
l'orange, garniture aux saveurs  
d'Asie  
Mousse de framboise et  
pistache verrine de fruits frais

#### Vendredi

Cassolette de moules au curry  
feuilletée  
Barbue au poivre vert, pommes  
fondantes et petits légumes de  
saison  
Sablé breton, crème légère à la  
vanille, pommes vertes

## Semaine 5 - 29 janvier au 2 février 2024



### Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

#### Lundi

Entrée du jour  
Colin mariné au vin rouge,  
étuvée de choux  
Tarte chocolat

#### Mardi

FERMÉ

#### Mercredi

Crème de Potiron  
Pavé de saumon sauce vin  
blanc, riz pilaf  
Chou caramélisé

#### Jeudi

Velouté Dubarry  
Filet d'aile de raie, beurre  
meunière aux câpres pommes  
de terre à la crème.  
Tartare de fruits

### Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au  
vendredi

#### Mercredi

Tartelette de boudin noir,  
poires caramélisées aux épices,  
coulis de roquette  
Filet de carrelet entier au vin  
jaune, rizzotto d'épeautre, tuile  
de comté.  
Poire flambée absinthe et sapin,

#### Jeudi

Dartois sardines, beurre blanc  
Paella de volaille et fruits de  
mer  
Crêpe soufflée à l'orange

#### Vendredi

Menu examen à 15€  
à découvrir sur place



## Semaine 6 - 5 au 9 février 2024

### Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

#### Lundi

FERME

#### Mardi

FERMÉ

#### Mercredi

Salade de chou blanc  
aux pamplemousses

Pavé de colin façon grenobloise  
Gratin de fruits

#### Jeudi

Champignons à la Grecque  
Épaule d'agneau confite aux  
herbes de Provence  
petit épeautre  
Salade fruits frais

### Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au  
vendredi

#### Mercredi

Royale de moule au curcuma et  
condiments

Tronçon de turbot rôti,  
pommes grenailles rôties, crème  
de fenouil

Beurre blanc citron et œufs de  
lump.

Bavarois Mangue, kiwi, coco

#### Jeudi

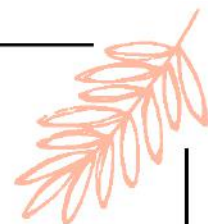
Potjevleesch  
Waterzoï de poissons  
Ch'tiramisu minute

#### Vendredi

Salade tiède de chou vert au  
lard fumé, œuf parfait  
vinaigrette

Côte de bœuf grillée sauce  
choron, pommes paille et  
légumes de saison  
Crêpes flambées

## Semaine 7 - 12 au 16 février 2024



### Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

#### Lundi

Velouté Dubarry  
Poulet Rôti, jus court  
gratin dauphinois  
Choux chantilly

#### Mardi

FERMÉ

#### Mercredi

Omelette aux herbes  
Darne de saumon poché beurre  
émulsionné, tombée d'épinards  
Dessert de nos pâtisseries

#### Jeudi

Escabèche de sardine et fenouil  
sur pain grillé  
Souris d'agneau braisée au  
massalé et gingembre  
carotte et semoule  
Crêpes suzette

### Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au  
vendredi

#### Mercredi

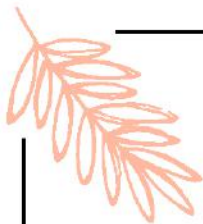
Menu examen à 15€  
à découvrir sur place

#### Jeudi

Mousseline de brochet et ragout  
de grenouilles  
Baeckeoffe  
Forêt noire

#### Vendredi

Mille feuilles de champignons  
Cailles farcies rôties sur  
canapé, jus corsé, chou et  
polenta  
Feuillantine pistache



## Semaine 10 - 4 au 8 mars 2024

### Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

#### Lundi

FERME

#### Mardi

Crème de potiron  
Bœuf bourguignon,  
tagliatelles fraîches  
Chou chantilly

#### Mercredi

FERMÉ

#### Jeudi

Quiche individuelle  
Filet de colin poché, piment  
d'Espelette, radeaux de pâtes,  
parsemé de sommités de  
brocolis et poivrons brulés  
Cerises Jubilé glace vanille

### Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au  
vendredi

#### Mercredi

Assiette d'huîtres chaudes et  
froides condimentées  
Râble de lapin farci et laqué  
miel et moutarde  
Maïs, pommes de terre et  
oignon blanc  
jus de lapin corsé au bourbon  
Tarte citron meringuée

#### Jeudi

Œuf en Meurette et Escargots de  
Bourgogne  
Entrecôte charolaise sauce  
dijonnaise, pommes Darphin et  
jardinière de légumes  
Entremets Cassis vanille

#### Vendredi

Gravelax de saumon betterave  
et gin et mousse wasabi  
Selle d'agneau au parfum de  
sauge, pommes boulangère et  
champignons  
Profiteroles

## Semaine 11 - 11 au 15 mars 2024



### Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

#### Lundi

Quiche Lorraine  
Blanquette de poissons,  
légumes de saison  
Crêpes suzette

#### Mardi

Crème Dubarry  
Filet de poisson pané,  
endives à l'orange  
Chou pâtissier

#### Mercredi

FERME

#### Jeudi

Quiche aux épinards  
Filet de perche poché, sauce à  
la moutarde violette de Brive,  
fève et spaghetti  
Dessert de nos pâtissiers

### Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au  
vendredi

#### Mercredi

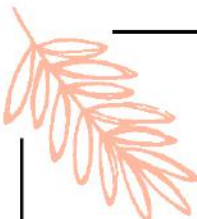
Menu examen à 15€  
à découvrir sur plac

#### Jeudi

Salade de lentilles vertes du  
Puy et truite fumée  
Poulet de Bresse sauce suprême  
Ravioles de Royans et tombée  
d'épinards  
Soufflé glacé à la chartreuse

#### Vendredi

Samossa de lieu au curry, chou  
vert, jambon sec  
Mignon de porc en croûte  
Savarin noix de coco,  
pinacolada



Semaine 12 - 18 au 22 mars 2024

Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

Lundi

Cake jambon feta et olives  
Truite aux amandes, riz pilaf et  
légumes glacés  
Café gourmand

Mardi

Carpaccio de betterave  
Truite aux amandes,  
pommes vapeur  
Crêpes au choix

Mercredi

FERME

Jeudi

Salade de betterave au chèvre  
frais  
Goujonnettes de poulet au  
sésame et cacahuètes, nouilles  
chinoises aux carottes et  
cébettes, pistou  
Choux chantilly, café

Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au  
vendredi

Mercredi

Oeuf mollet croustillant,  
crème d'avocat, avocat grillé,  
émulsion maïs et jeunes  
pousses  
Magret de canard rôtis, fumé  
minute et laqué, polenta  
moelleuse et légumes  
printaniers, moutarde de  
poivron rouge et jus de canard  
perlé  
Tarte chocolat caramel et  
cacahuète

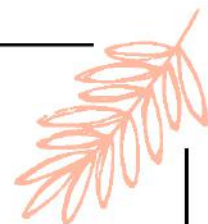
Jeudi

Menu examen à 15€  
à découvrir sur place

Vendredi

Ravioles de munster et persil  
Carré de porc charcutière  
nouilles alsaciennes et radis  
noir  
Ile flottante au biscuit rose de  
Reims

## Semaine 13 - 25 au 29 mars 2024



### Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

#### Lundi

FERME

#### Mardi

Chou-fleur à la grecque  
Pavé de Saumon sauce  
béarnaise, tombée d'épinards  
pommes vapeur  
Pêches flambées

#### Mercredi

Crème de maïs  
Steak grillé sauce béarnaise  
Pommes pont neuf  
Cerises jubilé

#### Jeudi

FERME

### Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au vendredi

#### Mercredi

Churros de poulpe, mayonnaise  
okonomi citron vert sauce  
crevette  
Lotte pochée dans une sauce  
genevoise, déclinaison de choux  
du moment  
Millefeuille léger chocolat,  
tonka,  
coulis de poire, crème anglaise  
vanille au lait de noisette ,  
éclat de nougatine au poivre de  
Madagascar

#### Jeudi

Menu examen à 15€  
à découvrir sur place

#### Vendredi

Œufs en meurette  
Pochouse franc-comtoise, chips  
de comté  
Poire belle Dijonnaise, granité  
de vin rouge





## Semaine 14 - 1 au 5 avril 2024

### Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

#### Lundi

FERMÉ

#### Mardi

Tartelette de moules et  
crevettes, crème de pistou  
Steak grillé sauce choron  
pommes pont neuf  
Ananas flambé, glace vanille

#### Mercredi

Assiette de charcuterie  
Darne de saumon grillée, sauce  
béarnaise  
Poêlée de légumes  
Dessert de nos pâtisseries

#### Jeudi

FERME

### Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au  
vendredi

#### Mercredi

Bouquet de légumes acidulés,  
terre végétale et jeunes pousses  
Carré d'agneau, pommes de  
terre, haricots blancs, épinards,  
jus d'agneau et pesto d'ail des  
ours  
Savarin aux fruits rouges

#### Jeudi

Filet de rouget grillé toast  
tapenade et citron  
Steak au poivre, légumes fumés  
Bavarois à la mangue

#### Vendredi

Menu à découvrir sur place  
PROJET  
ÉLÈVES

## Semaine 15 - 8 au 12 avril 2024



### Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

#### Lundi

Oeuf parfait frit, sauce tartare  
filet de poissons plat, sauce vin  
blanc, carottes fondantes au  
cumin  
Cerises jubilée

#### Mardi

Feuilleté au fromage  
Bavette à l'échalote Pommes  
grenaille à l'ail  
Dessert de nos pâtisseries

#### Mercredi

Feuilleté de reblochon salade et  
noix  
Emincé de bœuf au bleu du  
Vercors, Haricots verts  
Dessert de nos pâtisseries

#### Jeudi

FERME

### Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au vendredi

#### Mercredi

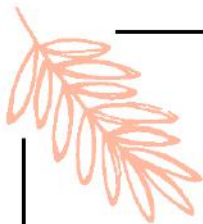
Omelette crevettes et petits  
légumes aux saveurs asiatiques  
Ballottine de sole farcie de  
tapenade, pomme de terre  
primeur, asperges et petit pois.  
jus de coquillage au safran  
Soufflé à la framboise cœur  
coulant framboise

#### Jeudi

FERME

#### Vendredi

FERME



Semaine 16 - 15 au 19 avril 2024

Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

Lundi

FERMÉ

Mardi

FERMÉ

Mercredi

FERMÉ

Jeudi

FERMÉ

Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au  
vendredi

Mardi

FERMÉ

Mercredi

FERMÉ

Jeudi

FERMÉ

Vendredi

FERMÉ

Semaine 17 - 22 au 26 avril 2024



Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au vendredi

Lundi

FERMÉ

Mardi

FERMÉ

Mardi

FERMÉ

Mercredi

FERMÉ

Mercredi

FERMÉ

Jeudi

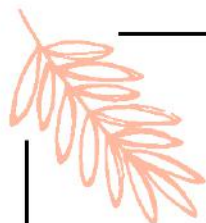
FERMÉ

Jeudi

FERMÉ

Vendredi

FERMÉ



## Semaine 18 - 29 avril 03 mai 2024

### Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

#### Lundi

Salade œuf poché  
Ballotine de volaille au vin  
jaune  
Salade de fruits

#### Mardi

Salade de chèvre chaud  
Darne de saumon grillé, sauce  
béarnaise, tian de légumes,  
pommes vapeur  
Assiette de fromage

#### Mercredi

FERMÉ

#### Jeudi

Carpaccio de tomate aux  
herbes, boule de mozzarella,  
basilic  
Escalope de truite du Vercors,  
mousseline de céleri au lait,  
huile verte  
Dessert de nos pâtissiers

### Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au  
vendredi

#### Mercredi

FERMÉ

#### Jeudi

Tartelette mousse de carottes,  
romarin et basilic  
Civet de lapin  
duo de fruits & légumes  
Sablé aux abricots poêlés,  
parfait glacé à la pistache

#### Vendredi

Œuf mollet, saumon gravelax  
pimenté, légumes printaniers  
Magret de canard au poivre  
vert, mousseline de céleri  
vanillée, patate douce rôtie  
Pavlova fraise rhubarbe

Semaine 19 - 6 au 10 mai 2024



Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au  
vendredi

Lundi

Purée de petits pois aux lardons  
et son œuf parfait

Aligot - diots au vin blanc

Petit suisse croquant et sa  
purée de fraise/rhubarbe

Mardi

Feuilletée aux escargots crème  
d'ail

Darne de colin pochée sauce  
hollandaise

Petits pots de crème

Mercredi

FERMÉ

Mercredi

FERMÉ

Jeudi

FERMÉ

Jeudi

FERMÉ

Vendredi

FERME



Semaine 20 - 13 au 17 mai 2024

Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

Lundi

Gaspacho

Viande rouge grillée sauce  
Béarnaise, pommes pont neuf  
Tarte citron meringuée

Mardi

Œufs Bragance

Rôti de porc au jus  
carottes Vichy

Crème brulée à la vanille

Mercredi

Dartois

Papillote de poisson beurre  
d'anis vert  
Crème aux œufs

Jeudi

Assiette de charcuterie  
Escalope de truite du Vercors,  
mousseline de céleri au lait,  
asperges à l'huile verte  
Mousse au chocolat lacté sauce  
safran

Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au  
vendredi

Mercredi

Menu examen à 15€ à  
découvrir sur place

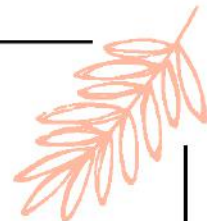
Jeudi

Menu examen à 15€  
à découvrir sur place

Vendredi

Menu examen à 15€  
à découvrir sur plac

Semaine 21 - 20 au 24 mai 2024



Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

Lundi

FERMÉ

Mardi

Crème vichyssoise  
Truite meunière  
Pommes vapeur  
Panna cotta aux fraises

Mercredi

Asperges sauce mousseline  
Filet de truite meunière  
Pommes vapeur, courgettes aux  
épices  
Crème brulée à la vanille

Jeudi

Roulé de poisson, rapé de cèleri  
Mignon de porc rôti aux petits  
légumes  
Dessert de nos pâtisseries

Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au  
vendredi

Mercredi

Menu examen à 15€ à  
découvrir sur place

Jeudi

Menu examen à 15€  
à découvrir sur place

Vendredi

Menu examen à 15€  
à découvrir sur place





## Semaine 22 - 27 au 31 mai 2024

### Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

#### Lundi

Salad'bar (crudités)  
Paupiette de saumon arlequin  
sauce vin blanc, jardin de  
légumes  
Crêpes suzette

#### Mardi

Assiette de charcuterie &  
condiments  
Rôti de bœuf  
Tatin de légumes  
Mousse au chocolat

#### Mercredi

Tomates mozzarella  
Bavette aux échalotes  
Pommes grenailles à l'ail  
Soupe de fraises au basilic

#### Jeudi

Terrine de campagne ou  
rillettes  
Ragoût de volaille à la  
ciboulette, aubergines et  
courgettes confites au four  
Dessert de nos pâtisseries

### Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au  
vendredi

#### Mercredi

Mousseline de merlan en habit  
d'épinard, farci de gambas,  
sauce vierge aux agrumes,  
croustille de pain à la noisette.  
mayonnaise de crustacés.  
Filet mignon en croûte  
d'herbes et de noix, velouté de  
choux-fleur, coco de Paimpol  
en ragoût aux oignons rouges  
confits, salicornes fraîches.  
Tarte au citron meringuée au  
poivre de Timut

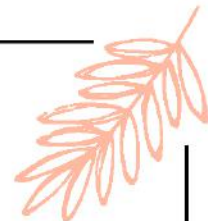
#### Jeudi

Asperges aux amandes  
Pad Thaï au magret de canard  
Tartelettes express aux fraises

#### Vendredi

Salade grecque croquante  
Bar entier cuit en croûte de sel  
à l'orange, Ratatouille fine et  
pomme vapeur  
Tartelette aux fraises

Semaine 23 - 3 au 7 juin 2024



Le Croq'Pouce

De 12h à 13h30 du lundi au jeudi

Lundi

Sardines escabèche  
Onglet sauté, sauce Bordelaise,  
frites  
Poire Belle Hélène

Mardi

Tomate mozzarella  
Fish and chips, sauce tartare  
Milk shake

Mercredi

MENU DÉCOUVERTE

Jeudi

Asperges sauce mousseline  
Pavé de saumon, ratatouille  
Choux chantilly

Le Clos Vigny

De 12h à 14h du mercredi au vendredi

Mercredi

Asperges sauce maltaise.  
Filet d'omble chevalier, pain de  
mie, fumet de gambas et céleri  
branche.  
Eton mess

Jeudi

MENU DÉCOUVERTE

Vendredi

MENU DÉCOUVERTE

# Nous retrouver



Site Le Clos d'or - 6 rue Alfred de Vigny, 38000 Grenoble

- Le restaurant d'initiation "Croq'pouce" est ouvert du  
Lundi au jeudi de 12H00 à 13H30

Le restaurant d'application "Vigny" est ouvert du

- Mercredi au vendredi de 12h00 à 14h00

Suivez-nous !

 proviseure-lht\_lesdiguieres

 Lesdigières Lht Prov

Ou sur notre site,  
<https://lesdiguieres.fr>



Scannez ce QR code  
pour réserver