



Menus 2025-2026



Le Clos Vigny
Restaurant d'application

Le Croq' Pouce
Restaurant pédagogique

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



Les formules

Croq'Pouce 12,5 €

Entrée, Plat, Dessert

Le Clos Vigny 20 €

Mise en bouche, Entrée, Plat, Dessert

Menu jours d'examens 15 €

Entrée, Plat, Dessert, un verre de vin

Venez contribuer à la formation de nos jeunes

Modes de règlement acceptés :

Espèces, chèques

CB, Visa, Mastercard

Réservations au 04 76 23 21 63

ou ***en ligne***

Lycée Lesdiguières

Site Clos d'or

6, rue Alfred de Vigny

38100 Grenoble



Accueil des séminaires

Nous mettons à votre disposition une salle de conférence de 100m² équipée (vidéoprojecteur, enceintes, micro, tableau)



Location :

- 21 € si vous déjeunez au Croq'Pouce
- 31 € si vous déjeunez au Clos Vigny

Un forfait journée est également proposé :

- Location de la salle
- Pause café avec viennoiseries maison
- Repas avec vin et café compris

Les menus

Découvrez les menus que nos élèves et leurs professeurs vous proposent de septembre 2024 à juin 2025.

Vous trouverez en fin de carnet les thèmes choisis par nos classes de première et de terminale pour leur soirées.





Menus du 8 Septembre au 12 septembre



Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Fermé

Mardi

Fermé

Mercredi

Fermé

Jeudi & Vendredi

Fermé



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Quiche aux poireaux

Poulet rôti au jus, petits pois à la paysanne

Mousse au chocolat

Jeudi

Quiche au thon

Pintade rôtie au jus

Tomate provençale, poêlée de courgettes et aubergines

Crème renversée, tuiles aux amandes

Vendredi

Gaspacho de betterave

Volaille panée à la poudre d'amande, timbale de courgettes et carottes glacées, jus d'herbes.

Riz au lait et caramel





Menus du 15 Septembre au 19 septembre



Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Fermé

Mardi

Fermé

Mercredi

Fermé

Jeudi & Vendredi

Fermé



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Bisque armoricaine « revisitée »

Pièce de bœuf double à votre convenance

Sauce chimichurri, rose de pomme de terre & légumes du moment

Crème brûlée Chartreuse et sa tuile

Jeudi

Cappuccino de crustacés en velouté

Entrecôte double à votre convenance, sauce Choron pomme de terre du jour

Crème brûlée à la fève de tonka, salade d'agrumes

Vendredi

Tartare de poisson blanc assaisonné à votre convenance

Morue en croûte d'amandes, purée coco à l'ail

Chocolat liégeois





Menus du 22 Septembre au 26 septembre



Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Fermé

Mardi

Fermé

Mercredi

Fermé

Jeudi & vendredi

Fermé



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Cassolette de moules, chorizo et
curry

Côtes de cochon au bleu, ragoût de
lentilles

Vacherin à la poire & au chocolat.

Jeudi

Carpaccio de dorade au citron vert,
pousses de roquette

Mignon de porc poêlé farci au
chorizo,

Polenta crémeuse et chutney de fruit
secs.

Sablé breton aux fruits

Vendredi

Œuf poché à la beaujolaise

Magret de canard rôti, coing et
pomme Darphin

Bavarois à la mangue





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Fermé

Mardi

Tartare de légumes

Poulet rôti au thym, haricots
verts à l'ail

Dessert de nos pâtisseries

Mercredi

Tomates Moscovite

Rôti de porc dans l'échine,
gratin dauphinois

Dessert de nos pâtisseries

Jeudi

Macédoine de légumes

Poulet rôti, jus court, pommes
purée

Dessert de nos pâtisseries

Vendredi

Fermé



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Profiteroles d'escargots

Fricassée de volaille au vin jaune,
risotto aux petits légumes

Tiramisu.

Jeudi

Samoussa au chèvre et aux épinards,
crudité en vinaigrette

Bouillabaisse moderne

Tarte fine aux pommes et crème
d'amande, glace caramel au beurre
salé

Vendredi

Œufs brouillés au saumon fumé

Papillote de poisson, beurre blanc &
riz aux herbes

Brownie, glace au lait d'amandes,
Amaretti





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Tomates, betterave, mozzarella

Escalope de volaille sautée
sauce citron, pommes de terre,
haricots verts

Dessert de nos pâtisseries

Mardi

Macédoine de légumes

Rôti de Porc aux épices,
courgettes et fenouil poêlés

Dessert de nos pâtisseries

Mercredi

Crème de butternut, noisettes
rôties

Filet de poulet sauté, beurre
Maitre d'Hôtel, Fondue de
tomate et ratatouille

Dessert de nos pâtisseries

Jeudi

Céleri Rémoulade

Rôti de porc jus court, pommes
sautées, haricots verts

Dessert de nos pâtisseries

Vendredi

Assortiment de crudités

Côtes de porc charcutière,
pommes de terre en robe des
champs, courgettes
provençales

Dessert de nos pâtisseries



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Salade de caillettes de l'Ardèche

Quenelle de brochet Nantua, riz
Venere

Brioche de Saint-Genix aux pralines,
glace au yaourt

Jeudi

Champignons à la grecque sauce
mousseuse aux épices et son œuf
poché

Pavé de maigre en croûte d'agrumes,
fenouil braisé, sauce hollandaise
provençale, risotto safrané

Tarte amandine aux poires et sa
glace vanille

Vendredi

Bisque d'étrille

Civet de sanglier aux airelles,
garniture d'automne

Crêpes flambées





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Assortiment de crudités

Poulet rôti pommes pont-neuf,
jus de rôti au thym, poêlée de
légumes

Dessert de nos pâtisseries

Mardi

Salade de haricots verts et
tomates

Blanc de volaille à la moutarde

Pommes de terre sautées

Dessert de nos pâtisseries

Mercredi

Potage Dubarry

Côte de porc charcutière,
ratatouille

Dessert de nos pâtisseries

Jeudi

Salade de pastèque et féta

Escalope de volaille sautée,
sauce crème et champignons,
riz pilaf

Dessert de nos pâtisseries

Vendredi

Tzatziki de concombre

Rôti de dinde aux
champignons, menestra de
légumes de saison

Dessert de nos pâtisseries



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Gravelax de saumon à la betterave,
salade d'herbes fraîches

Canette vice versa et sa sauce,
légumes et chips

Trio de mousse de poire, chocolat &
caramel

Jeudi

Blanc manger au chou-fleur et aux
crevettes

Waterzoï de volaille aux légumes

Quatre quarts aux pommes façon
Tatin, caramel au beurre salé

Vendredi

Raviole de fruits de mer, sauce
américaine

Poulet rôti, farce et jus court, choux
fleur tandoori

Chariot de desserts





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Potage Dubarry

Colombo de volaille, riz créole

Dessert de nos pâtissiers

Mardi

Champignons à la grecque

Escalope de porc au cidre, riz pilaf

Dessert de nos pâtissiers

Mercredi

Escabèche de choux fleur & citron

Escalope de dinde aux champignons, riz Arlequin

Dessert de nos pâtissiers

Jeudi

Poireaux poché/grillé, sauce mayonnaise

Côte de porc charcutière, riz aux herbes

Dessert de nos pâtissiers

Vendredi

Velouté de butternut et carottes

Blanquette de volaille à l'ancienne, riz pilaf

Dessert de nos pâtissiers



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Nems au fromage de brebis aux petits légumes, salade frivole

Bourride du soleil et sa garniture

Amandine aux poires, glace caramel beurre salé

Jeudi

Soupe de potiron au lard, quenelle de crème à la ciboulette

Nougat de joue de bœuf braisé, carotte en textures et poireaux en sifflet.

Tarte au citron & basilic

Vendredi

Pissaladière

Daube provençale et tian de légumes

Entremets à la châtaigne et granité à la lavande





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Potage de légumes d'hiver lié au pain grillé, julienne et crème fouettée

Curry de volaille riz pilaf

Dessert de nos pâtisseries

Mardi

Fermé

Mercredi

Œuf mayonnaise aux champignons

Fricassée de volaille au cidre, Riz pilaf

Dessert de nos pâtisseries

Jeudi

Tarte au thon, tomate & moutarde

Sauté de dinde aux olives
Semoule aux épices

Dessert de nos pâtisseries

Vendredi

Velouté de courges

Sauté de veau au paprika,
tagliatelles fraîches

Dessert de nos pâtisseries



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Crème Dubarry aux moules

Mignon de porc en croûte, sauce Bordelaise et ses légumes d'automne

Déclinaison aux trois chocolats

Jeudi

Crème renversée de champignons au caramel de Porto, sauce forestière

Filet de cabillaud en croûte de noisettes, purée de panais, betteraves sautée et carottes, jus de viande.

Panna cotta au lait d'amande, gelée de griottes

Vendredi

Velouté de volaille de la mère Brazier

Entrecôte double sauce marchand de vin, variation sur la pomme de terre

Tartelette pâtissière et chantilly caramel





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Quiche lorraine

Pavé de saumon sauce citron,
purée de patate douce et
panais

Dessert de nos pâtisseries

Mardi

Mille feuilles de légumes

Agneau braisé au romarin, ail
confit, semoule aux raisins

Tarte aux pommes

Mercredi

Œuf mimosa

Fricassée de volaille aux
champignons, pommes de
terre à l'anglaise

Tarte aux pommes

Jeudi

Caviar d'aubergines

Sauté de porc à la moutarde,
gratin de macaronis

Tarte aux pommes Alsacienne

Vendredi

Quiche aux épinards et au
chèvre

Dos de cabillaud sauce au vin
blanc, étuvée de poireaux et
carottes

Dessert de nos pâtisseries



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Lingot de murçon sauce au Porto

Daurade grillée pour deux personnes,
artichauts et ses amis

Tarte Tatin, mascarpone au
spéculoos

Jeudi

Œuf poché sur une salade aux deux
saumons

Carré de porc braisé au jus,
assortiment de petits légumes

Savarin au sirop des Antilles, glace
vanille, ananas rôti et crème
Chantilly minute

Vendredi

Brioche au lard et poire rôtie, sauce
au Roquefort

Bourride de lotte, purée de haricots
blancs, oignons doux des Cévennes
rôtis

Soufflé chaud à la violette de
Toulouse





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Tarte potimarron parmesan et noix de Grenoble, salade de roquette

Dos de cabillaud au four, pommes de terre,, julienne de légumes et beurre blanc

Dessert de nos pâtisseries

Mardi

Quiche Lorraine

Filet de lieu poché, beurre blanc, légumes mijotés au thym

Dessert de nos pâtisseries

Mercredi

Œufs brouillés Florentine

Veau Marengo, Pomme de terre à l'anglaise

Tarte aux poires

Jeudi

Houmous & ses toasts à l'ail

Filet de merlu poché, beurre blanc, endives braisées aux agrumes

Dessert de nos pâtisseries

Vendredi

Flamiche

Filet de merlu olives noires et tomate, Jardinière de légumes

Dessert de nos pâtisseries



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Traditionnel tartare de saumon

Civet de sanglier, pâtes fraîches et légumes d'hiver

Parfait glacé à la Chartreuse

Jeudi

Truite marinée façon gravelax à l'aneth et aux baies roses, vinaigrette d'agrumes

Canette en deux cuissons jus de rôtissage, chips et petits légumes

Mousse en trilogie caramel poire et chocolat, sablé breton & poires sautées

Vendredi

Veloute de butternut chips de jambon de Bayonne, champignons et dés de foie gras

Magret de canard à l'orange et pommes sarladaises

Cannelés bordelais et sorbet au piment d'Espelette





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Salade Dauphinoise

Carbonnade flamande,
endives braisées et brocoli

Crêpes Suzette

Mardi

Salade d'œuf poché
(lyonnaise)

Aile de raie aux câpres,
écrasée de pommes de terre

Dessert de nos pâtissiers

Mercredi

Œufs brouillés Portugaise

Bœuf Bourguignon, Pomme de
terre à l'anglaise

Tarte aux poires

Jeudi

Salade Lyonnaise

Blanquette de dinde à
l'estragon, blézotto

Dessert de nos pâtissiers

Vendredi

Avocat aux crevettes

Bœuf à l'oignon sauce soja,
tagliatelles fraîches

Crêpes



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Bavarois de céleri, crème moussieuse
au bleu d'Auvergne

Poisson en croûte de noisettes et
légumes braisés

Tartelette aux agrumes

Jeudi

Murçon en brioche, miroir de Porto et
petite salade d'automne

Daurade grillée minute pour deux,
artichauts et compagne

Parfait glacé Chartreuse et feuilles de
chocolat

Vendredi

Petit ragoût de légumes et Sainte-
Maure chaud.

Carré d'agneau en croûte, farci
Vendéen.

Crêmet d'Anjou, gâteau Nantais et
poires flambées





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Salade d'œufs pochés

Blanquette de poisson aux
petits légumes, sauce vin
blanc

Crêpes

Mardi

Salade gourmande

Sauté de Sanglier aux
champignons, Polenta
crémeuse

Café gourmand

Mercredi

Œufs en meurette

Pot au feu aux légumes
anciens

Dessert de nos pâtisseries

Jeudi

Œuf mimosa

Suprême de volaille au poivre,
légumes oubliés

Café gourmand

Vendredi

Salade croustillante au
fromage

Filet de truite poché riz aux
légumes, beurre blanc

Crêpes



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Œuf poché et lentilles vertes

Tagine d'agneau aux fruits secs,
semoule aux épices douces

Biscuit de chocolat coulant du Chef
BRAS, crème anglaise fève de tonka
et glace vanille

Jeudi

Tartare de thon assaisonné à votre
convenance

Sauté de sanglier façon civet pâtes
fraîches, légumes-racines

Chariot de tartes et entremets

Vendredi

Salade César

Brochette d'encornets aux épices,
semoule aux amandes & raisins secs

Génoise au chocolat et ganache
pralinée





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Mille-feuille au crabe et aux agrumes

Suprême de volaille aux cèpes
pommes « boulangère »

Pâtisserie de Noël

Mardi

Nage de fruit de Mer au curry

Suprême de volaille au poivre
et légumes oubliés

Café Gourmand

Mercredi

Œuf poché Mentonnaise

Blanquette de Veau au vin
jaune et topinambour

Dessert de nos pâtisseries

Jeudi

Tartare de daurade

Sauté de sanglier aux cèpes,
polenta crémeuse aux éclats
de marrons

Café gourmand

Vendredi

Ceviche de daurade & saumon

Pintade aux morilles, gratin
dauphinois

Pâtisserie de Noël



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Tartare de poisson exotique

Pavé de cerf sauce périgourdine,
gratin Dauphinois

Bûche Mont Blanc marron &
clémentine

Jeudi

Fermé

Vendredi

Œuf-lard-petits pois

Carré de cochon rôti, garniture
fermière

Omelette Norvégienne



CROQ'POUCE

Menu de Noël
tarif spécial 15€





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Fermé

Mardi

Œufs brouillés Portugaise

Aïoli garni

Dessert de nos pâtisseries

Mercredi

Soupe Minestrone

Truite Grenobloise, fondue de poireaux

Banana cream trifle

Jeudi

Champignons à la grecque

Blanquette de dinde, légumes de saison

Crème caramel

Vendredi

Fermé



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Fermé

Jeudi

Menu examen à découvrir sur place

Vendredi

Escargots à la Charentaise

Ballotine de poisson blanc, beurre épicé, épeautre, fenouil & raisins

Pêches Melba





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Wraps de crudités

Rôti de dinde aux petits légumes

Tarte aux pommes

Mardi

Omelette aux champignons

Sauté de porc au curry, riz à l'ananas

Dessert de nos pâtisseries

Mercredi

Garbure

Aile de Raie meunière, lentilles vertes du Puy

Profiteroles

Jeudi

Céleri en salade, agrumes et curcuma

Fricassée de volaille au paprika, tagliatelles

Tarte fine aux pommes

Vendredi

Fermé



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Œuf poché à la bourguignonne et escargots persillés

Poisson arlequin, sauce hollandaise, pommes accordéon

Crêpes accompagnées de pommes caramélisées et flambées façon Normande

Jeudi

Menu examen à découvrir sur place

Vendredi

Saucisson brioché de saumon et beurre blanc

Poisson blanc, émulsion au pastis, fondue de tomates, fenouil, purée aux olives

Tulipe de biscuit, glace fève tonka, glace au pain d'épices, glace fraise et topping caramel





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Assiette de saumon fumé

Roulade de porc au curry vert, galette de pommes de terre créole

Tarte au chocolat

Mardi

Fermé

Mercredi

Crème de carottes au romarin

Papillote de poisson aux épices, purée de coco de Paimpol

Chou chantilly

Jeudi

Potage parisien

Fricassée de veau aux champignons

Purée de patate douce à la vanille

Choux chantilly

Vendredi

Fermé



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Saint Jacques, purée de céleri et son émulsion

Râble de lapin farci aux champignons au jus, crique de pomme de terre

Œuf à la neige moderne

Jeudi

Carpaccio de truite et son blinis, crème acidulée

Fricassée de Volaille aux écrevisses, riz pilaf

Parfait glacé à la Chartreuse

Vendredi

Menu examen à découvrir sur place





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Verrine avocat & crevettes
cocktail

Croustillant de poulet, sauce
barbecue, frites de patate
douce

Tarte au citron

Mardi

Fermé

Mercredi

Crème céleri & pomme

Papillote de poisson à l'oseille,
sarrasin

Crème caramel

Jeudi

Crème de potiron

Pavé de saumon grillé, beurre
blanc, pommes au four, crème
ciboulette

Chou caramel

Vendredi

Fermé



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Raviole fraîche de champignon et
butternut, sauce tomate

Sole meunière, wok de légumes

Délice du roi

Jeudi

Œuf en deux cuissons façon
bourguignonne

Pièce de bœuf sauce Choron,
pommes Pont-Neuf, carottes glacées
au jus

Coulant au chocolat, crème anglaise
et sorbets aux fruits rouges

Vendredi

Menu examen à découvrir sur place





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Wraps divers

Escalope de dinde sautée,
sauce champignons à la
crème moutardée

Brownie et crème anglaise

Mardi

Fermé

Mercredi

Potage Julienne Darblay

Goujonette de poisson, sauce
tartare,

Purée de patate douce au
gingembre

Pot de crème

Jeudi

Menu régional

Salade du terroir à la tomme
de Savoie

Diots au vin blanc, gratin
Dauphinois

Tarte aux myrtilles

Vendredi

Fermé



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Beignets de Gambas sauce du soleil
levant, salade de crudités

Jambonnette de volaille Dauphinoise

Soufflé chaud aux Pruneaux et un
trait d'Armagnac

Jeudi

Tempura de crevettes sauce Eurasie,
julienne de légumes craquants

Jambonnette de poulet Label Rouge
garni d'une farce fine jus de braisage
et gratin

Pruneaux à l'armagnac en soufflé
chaud

Vendredi

Assiette bretonne (poissons fumés,
andouille de Guéméné), blinis

Cotriade

Kouign aman et pommes flambées





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Assiette de saumon fumé

Côte de porc dans l'échine,
sauce oignons caramélisés
et pommes purée

Tarte Amandine

Mardi

Crème de potiron

Fricassée de Volaille à
l'ancienne, pâtes fraîches

Chou Chantilly

Mercredi

Fermé

Jeudi

Quiche Lorraine

Pavé de saumon poché, sauce
hollandaise, Polenta
croustillante

Assiette de fromage

Vendredi

Fermé



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Menu examen à découvrir sur place

Jeudi

Raviole fraîche farcie d'épinards et de
feta, sauce tomate maison

Sole meunière, ragoût de
légumineuses de saison

Profiteroles aux trois parfums, sauce
chocolat chaude

Vendredi

Soupe de moules et huitres, bonbon
de Camembert

Poulet façon vallée d'Auge

Terrine de pommes reinette, confiture
de lait au Calvados





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Verrine d'avocat cocktail

Pavé de saumon rôti,
julienne de légumes,
pommes de terre au four,
sauce vin blanc

Tarte Tatin crème anglaise

Mardi

Crème Dubarry

Fricassé de Veau à l'indienne,
Purée de patate douce

Chou pâtissier

Mercredi

Fermé

Jeudi

Corn chowder

Steak grillé sauce Choron,
potatoes aux épices

Assiette de fromage

Vendredi

Fermé



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Menu examen à découvrir sur place

Jeudi

Coquille Saint-Jacques, purée de
céleri et émulsion de barbe

Râble de lapin farci jus de rôtissage
et légumes de saison

Œuf à la neige minute au choix

Vendredi

Harengs pomme à l'huile et pickles

Carbonnade flamande, gaufres de
pomme de terre et chicons

Tarte Libouli, glace Genièvre et
chicorée





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Salade Dominicaine (patate douce, aneth, carottes, œuf dur, mayonnaise)

Bavette à l'échalote, poêlée de légumes printaniers

Ananas frais

Mardi

Poireaux mimosa

Truite aux amandes, pommes vapeur

Crêpes façon Suzette

Mercredi

Fermé

Jeudi

Salade de boulgour, courgettes & menthe

Pièce de bœuf grillé sauce Béarnaise, tagliatelles

Panacotta à la pêche et amandes caramélisées

Vendredi

Asperges et œuf parfait

Pièce du boucher, sauce vin rouge, pommes accordéon

Flan pâtissier



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Œuf à la bourguignonne

Mignon de porc en croûte d'herbes, cocotte de légumes

Matafan aux pommes, crème réduite à l'orange

Jeudi

Filets de maquereaux grillés sur salade de haricots verts tièdes

Selle d'agneau farcie et jus au thym, trilogie de garnitures

Mille-feuilles pistache et insert bavarois aux framboises

Vendredi

Petits pâtés feuilletés

Râble de lapin aux amandes, purée de choux de Bruxelles au beurre noisette

Soufflé glacé à la Chartreuse, sauce chocolat chaud





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Œuf mimosa

Joue de bœuf confite, riz pilaf

Tarte feuilletée coco, ananas en gondole

Mardi

Chou-fleur à la grecque

Pavé de saumon grillé, sauce béarnaise tombée d'épinards & pommes vapeur

Abricots flambés au miel d'acacia et romarin glace vanille

Mercredi

Poireaux vinaigrette

Steak grillé, sauce Choron, pommes boulangères

Cerises jubilées, glace vanille

Jeudi

Fermé

Vendredi

Fermé



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Soupe glacée de petits pois

Daurade grillée, risotto petits légumes

Charlotte aux poires ou suggestion du moment

Jeudi

Croustillant de poire au bleu du Vercors sur sa salade frisée

Magret de canard aux épices, légumes mijotés au thym

Tarte Tatin et sa crème fouettée ou mousse au chocolat crumble de noisette et anglaise mousseuse

Vendredi

Vol au vent végétal

Papillote de poisson à l'estragon et pilaf de sarrazin

Crêpes flambées ou suggestion du moment





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Œuf poché sur crème d'Ésaü

Pavé de merlu sauce rougail,
ratatouille minute

Café gourmand

Mardi

Tartelette aux moules et
crevettes crème de pistou

Steak grillé sauce Choron,
pommes Pont-Neuf

Poires flambées au miel, glace
vanille

Mercredi

Cèleri rémoulade

Pavé de saumon grillé, sauce
Béarnaise tombée d'épinards
pommes vapeur

Ananas flambés glace vanille

Jeudi

Fermé

Vendredi

Fermé



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Quiche légumes de printemps

Pièce de bœuf pour deux personnes
grillée sauce béarnaise, gratin
Dauphinois

Crêpes Suzette ou suggestion du
moment

Jeudi

Crème de lentille et lard croustillant

Daurade au four, beurre blanc à l'anis
vert, cocotte de légumes de
Printemps

Crêpes flambées ou gâteau au
chocolat comme à la maison glace
noisette

Vendredi

Tartare de truite aux légumes
croquants

Magret de canard aux fruits rouges,
flan d'épinards, crêpes
vonnassiennes

Tarte moelleuse aux lentilles vertes
du Puy, sauce gianduja ou
suggestion du moment





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Salade de lentilles et œufs pochés

Saltimbocca de veau aux condiments italiens, tagliatelles fraîches et sauce tomate maison

Café gourmand

Mardi

Feuilleté au fromage

Bavette à l'échalote, pommes grenaille à l'ail

Tartare d'Ananas à l'huile d'olive et gingembre et son sorbet citron vert.

Mercredi

Tarte au fromage et salade de mâche, vinaigrette à l'échalote

Œuf poché hollandaise, gratin de crozets au reblochon

Dessert de nos pâtisseries

Jeudi

Fermé

Vendredi

Salade lyonnaise

Escalope de dinde panée, jardinière de légumes

Café gourmand



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Menu Examen à découvrir sur place

Jeudi

Menu Examen à découvrir sur place

Vendredi

Menu Examen à découvrir sur place





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Salade Grecque

Pavé de saumon grillé,
beurre de chimichouri,
légumes rôtis

Assiette de fromage

Mardi

Salade de chèvre chaud

Darne de saumon grillé, sauce
béarnaise, Tomate provençale
& pommes vapeur

Bande feuilletée aux fruits

Mercredi

Mille-feuille aux champignons

Darne de colin poché, sauce
hollandaise Légumes primeurs

Mousse au chocolat

Jeudi

Buffet de charcuterie

Saumon grillé, sauce à l'oseille,
poêlée de légumes

Sablé breton façon tatin

Vendredi

Fermé



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Menu Examen à découvrir sur
place

Jeudi

Menu Examen à découvrir sur
place

Vendredi

Menu Examen à découvrir sur
place





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Omelette roulée aux champignons

Papillote de lieu noir, ivre de légumes tagliatelles fraîches à la crème de parmesan

Assiette de fromage

Mardi

Œuf en Meurette

Darne de poisson poché, sauce Hollandaise, Légumes primeurs

Petits pots de crème

Mercredi

Bouchée à la reine végétale

Darne de saumon poché sauce Maltaise, légumes glacés

Mousse citron chocolat blanc

Jeudi

Fermé

Vendredi

Fermé



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Œuf poché sur truite fumée

Roulade de carré de porc au curry vert, flan d'épinards

Baba au rhum, glace aux épices, ananas caramélisé

Jeudi

Fermé

Vendredi

Fermé





Croq'Pouce

de 12h à 13h30



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Restaurants fermés





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Tourte aux fruits de mer et salade verte

Brochette de volaille marinée au citron, tian de légumes jus au thym

Fraises flambées, glace vanille

Mardi

Crème Vichyssoise

Truite meunière, pommes vapeur

Panna cotta aux fraises

Mercredi

Raviole ouverte de légumes au pesto

Escalope de volaille panée sabayon romarin, flan de courgettes

Mousse au citron et fruits rouges de saison en verrine

Jeudi

Fermé

Vendredi

Fermé



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Duo d'asperges (en bavarois et en feuilleté, sauce gribiche)

Jambon braisé au miel et aux épices, tranché devant vous, Haricots verts au bacon, tomate rôtie, pommes grenaille.

Crumble aux pommes et à la rhubarbe, glace cannelle «maison»

Jeudi

Fermé

Vendredi

Fermé





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Mousse de saumon sauce
Thermidor

Ballotine de volaille sauce
au poivre, rose de pomme
de terre,

Tarte aux fraises

Mardi

Buffet froid à base de légumes

Rôti de bœuf, sauce
mayonnaise, Tatin de légumes

Mousse au chocolat et à
l'orange

Mercredi

Carpaccio de courgette

Émincé de canard, petits pois
à la Française

Panna Cotta fraise basilic

Jeudi

Tomates burrata

Bavette à l'échalote, pommes
grenaille

Bande feuilletée aux fruits

Vendredi

Fermé



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Tataki de bœuf

Roulade de limande au lard, riz
arlequin

Sablé breton, crème légère à la
vanille & pommes vertes

Jeudi

Poivron farci à la brandade de
poisson

Magret de canard au miel et
citron, légumes mijotés au thym

Pavlova aux fruits

Vendredi

Côte de blettes à la Voironnaise et
Saint Marcellin

Truite à la Grenobloise

Sabayon de fruits rouges et sorbet
Antésite





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Fermé

Mardi

Asperges, sauce Maltaise

Filet de merlu sauce vierge,
ratatouille

Riz au lait aux abricots

Mercredi

MENU BUFFET

Salades diverses, Légumes
panés,

Poulet rôti sauce mayonnaise

Fraisier

Jeudi

Feuilletés au fromage local et
salade verte

Cuisse de pintade rôtie au
miel et sésame, étuvée de
chou

Crêpes flambées

Vendredi

Fermé



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Gaspacho concombre menthe,
garniture croquante

Pièce de bœuf grillée sauce
béarnaise, pomme pont neuf

Soufflé glacé à la chartreuse

Jeudi

Asperges rôties au parmesan,
sauce mousseline

Daurade grillée au fenouil,
ratatouille de légumes et pommes
de terre grillées

Brioche perdue, compotée de
rhubarbe à la vanille, fraises au
basilics

Vendredi

Projet des CAP

Menu à découvrir sur place





Croq'Pouce

de 12h à 13h30

Lundi

Fermé

Mardi

Tomate mozzarella

Fish and chips, sauce Tartare, petits pois

Panna cotta aux fruits

Mercredi

Carpaccio de tomate, vinaigrette à la vanille

Bœuf Strogonoff, risotto d'orge perlé

Raviole au chocolat

Jeudi

Salade de lentilles, œuf poché et lardons

Thon grillé, sauce Béarnaise, épeautre, fenouil, raisins

Pêche Melba

Vendredi

Fermé



Le Clos Vigny

de 12h à 14h

Mercredi

Vitello tonato

Risotto aux champignons

Nougat glacé et coulis de fruits rouges

Jeudi

Dentelles de melon au chèvre frais et ciboulette et vinaigrette tranchée

Carré de porc laqué, pommes grenaille et légumes mijotés

Tarte aux fraises

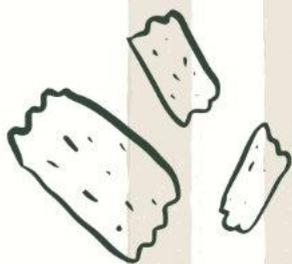
Vendredi

Fermé



Les soirées Vignvy

2025-2026



2 Octobre "Un Tour en France"
Réservations à partir du 1er Septembre

9 Octobre "Arts d'automne"
Réservations à partir du 8 Septembre

6 Novembre "La vie en rose"
Réservations à partir du 22 Septembre

26 Novembre "Balade automnale"
Réservations à partir du 13 Octobre

3 Décembre "Halte hivernale aux halles"
Réservations à partir du 3 Novembre

18 Décembre "Sous mon sapin il y a ..."
SOIRÉE GASTRONOMIQUE 60€
Réservations à partir du 17 Novembre

29 Janvier "L'illusion"
Réservations à partir du 15 Décembre

30 Janvier
SOIRÉE PRESTIGE autour de la TRUFFES 79€

Réservations à partir du 5 Janvier (*par téléphone uniquement*)

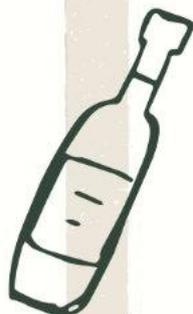
11 Mars "Dès que le printemps revient"
Réservations à partir du 26 Janvier

12 Mars "Vin sur vin"
Réservations à partir du 26 janvier

13 Mai "Mise à l'honneur de plats signature des Mof"
Réservations à partir du 30 Mars

28 Mai "100% Locavore"
Réservations à partir du 27 Avril

02 Juin "Célébration du patrimoine italien"
Réservations à partir du 4 Mai



ÉCOLE D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME
LESDIGUIÈRES
GRENOBLE

30€ Hors boissons



ÉCOLE D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME
LESDIGUIÈRES
GRENOBLE



Une offre de formation variée et complète, en initial et en alternance.

Des projets professionnels, gastronomiques et culturels intégrés aux enseignements

Une ouverture internationale avec des stages bénéficiant d'une bourse mobilité de la Région Auvergne-Rhône-Alpes et/ou Erasmus +



<https://lesdiguieres.fr>

Lycée Lesdiguières

Enseignement Supérieur
Enseignement Technologique

Site Beaumarchais
15 avenue Beaumarchais
38100 Grenoble

Enseignement Professionnel

Site Clos d'or
6 rue Alfred de Vigny
38100 Grenoble