



Le restaurant d'application  
du Lycée Hôtelier Pastré Grande Bastide  
32, traverse Pastré 13009 Marseille  
Réservation : 04 96 19 06 06

Ouverture du Restaurant « Les Saveurs de Pastré »  
**Lundi, Jeudi et Vendredi midi (Arrivée entre 12h et 12h30)**  
**Mardi soir (Arrivée entre 19h et 19h30)**

Janvier 2026

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| <b>Lundi 05/01</b><br><br><b>12€ le menu</b>  | Poulet poché sauce suprême<br>accompagné de champignons de Paris<br>et de riz pilaw<br><br>Ananas flambé   | <b>Mardi 07/01</b><br><b>Soir</b><br><b>Thème : Corse</b><br><br><b>20€ le menu</b>  | Assiette charcuterie Corse<br><br>Daube de sanglier au vin blanc et<br>myrtes avec écrasée de pommes de<br>terre et châtaignes<br><br>Fiadone, canistrelli, confiture de<br>cédrats |
| <b>Jeudi 08/01</b><br><b>Midi</b><br><b>Brasserie</b><br><br><b>11€ entrée/plat ou<br/>plat/dessert</b><br><b>14€ entrée/plat/dessert</b> | Tarte salée du moment<br>Gazpacho ou potage<br>Assiette de crudités<br>***<br>Pièce du boucher<br>Poisson du jour selon arrivage<br>Suggestion de Pâtes<br>***<br>Café gourmand<br>Dessert du jour | <b>Vendredi 09/01</b><br><b>Midi</b><br><b>Thème : Indien</b><br><br><b>20€ le menu</b>  | Samossa d'agneau au tandoori<br><br>Araignée de porc aux épices<br>byriani, Carottes glacées aux<br>graines de moutarde<br><br>Kulfi de fruit de saison                             |
| <b>Lundi 12/01</b><br><br><b>12€ le menu</b>  | Poulet poché sauce suprême<br>accompagné de champignons de Paris<br>et de riz pilaw<br><br>Ananas flambé   | <b>Mardi 13/01</b><br><b>Soir</b><br><b>Thème : Val de Loire</b><br><br><b>20€ le menu</b>   | Plateau de Fruits de mer<br><br>Petits pâté de Nîmes, Bragéole,<br>salade verte<br><br>Bras de Vénus  |
| <b>Jeudi 15/01</b><br><b>Midi</b><br><b>Brasserie</b><br><br><b>11€ entrée/plat ou<br/>plat/dessert</b><br><b>14€ entrée/plat/dessert</b> | Tarte salée du moment<br>Gazpacho ou potage<br>Assiette de crudités<br>***<br>Pièce du boucher<br>Poisson du jour selon arrivage<br>Suggestion de Pâtes<br>***<br>Café gourmand<br>Dessert du jour | <b>Vendredi 16/01</b><br><b>Midi</b><br><b>Thème : Pays Scandinaves</b><br><br><b>20€ le menu</b>  | Saumon Grawlax & fumé<br><br>Dos de cabillaud aux baies roses,<br>pommes rôties<br><br>Runebergintorttu   |
| <b>Lundi 19/01</b><br><br><b>12€ le menu</b>  | Saumon fumé<br><br>Contrefilet rôti, jus accompagné d'une<br>jardinière de légumes   | <b>Mardi 20/01</b><br><b>Soir</b><br><b>Thème : Languedoc-<br/>Roussillon</b><br><br><b>Thème : Val de Loire</b><br><br><b>20€ le menu</b> | Soupe de moules<br><br>Filets de sole sauce vin rouge,<br>embeurrée poireaux/chou<br><br>Craquelin de pommes, beurre salé   |
| <b>Jeudi 22/01</b><br><b>Midi</b><br><b>Brasserie</b><br><br><b>11€ entrée/plat ou<br/>plat/dessert</b><br><b>14€ entrée/plat/dessert</b> | Tarte salée du moment<br>Gazpacho ou potage<br>Assiette de crudités<br>***<br>Pièce du boucher<br>Poisson du jour selon arrivage<br>Suggestion de Pâtes<br>***<br>Café gourmand<br>Dessert du jour | <b>Vendredi 23/01</b><br><b>Midi</b><br><b>Thème : Grèce</b><br><br><b>20€ le menu</b>   | Tzatziki ; houmous<br><br>Moussaka<br><br>Baklava   |



|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| <b>Lundi 26/01</b><br><br><b>12€ le menu</b>  | Saumon fumé<br><br>Contrefilet rôti, jus accompagné d'une jardinière de légumes  | <b>Mardi 27/01</b><br><b>Soir</b><br><b>Thème : Rhône-Alpes</b><br><br><b>20€ le menu</b> | Cervelle de Canut, pain grillé et pomme de terre<br><br>Quenelle sauce Nantua avec légumes anciens<br><br>Pogne de Romans |
| <b>Jeudi 29/01</b><br><b>Midi</b><br><b>Brasserie</b><br><br><b>11€ entrée/plat ou plat/dessert</b><br><b>14€ entrée/plat/dessert</b> | Tarte salée du moment<br>Gazpacho ou potage<br>Assiette de crudités<br>***<br>Pièce du boucher<br>Poisson du jour selon arrivage<br>Suggestion de Pâtes<br>***<br>Café gourmand<br>Dessert du jour | <b>Vendredi 30/01</b><br><b>Midi</b><br><b>Thème : USA</b><br><br><b>20€ le menu</b>      | Salade « Caesar »<br><br>Sloppy Joe, potatoes /salade verte<br><br>Donuts   |

## Février 2026

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| <b>Lundi 02/02</b><br><br><b>12€ le menu</b>  | Pavé de bœuf « Duroc » accompagné de pommes dauphine.<br><br>Crêpe Suzette  | <b>Jeudi 05/02</b><br><b>Midi</b><br><b>Brasserie</b><br><br><b>11€ entrée/plat ou plat/dessert</b><br><b>14€ entrée/plat/dessert</b> | Tarte salée du moment<br>Gazpacho ou potage<br>Assiette de crudités<br>***<br>Pièce du boucher<br>Poisson du jour selon arrivage<br>Suggestion de Pâtes<br>***<br>Café gourmand<br>Dessert du jour |
| <b>Vendredi 06/02</b><br><b>Midi</b><br><b>Thème : Asie</b><br><br><b>20€ le menu</b>   | Sushi, maki, nems<br><br>Pad thaï, porc au caramel, riz<br>Cantonais<br><br>Riz gluant, beignets de fruits  | <b>Lundi 09/02</b><br><br><b>12€ le menu</b>  | Pavé de bœuf « Duroc » accompagné de pommes dauphine.<br><br>Crêpe Suzette   |
| <b>Mardi 10/02</b><br><b>Soir</b><br><b>Thème : Provence</b><br><br><b>20€ le menu</b>  | Assiette provençale (tapenade, escabèche de sardines, aïoli et panisses)<br><br>Entrecôte Marseillaise et pommes allumettes<br><br>Chichi frègi, Chantilly  | <b>Jeudi 12/02</b><br><b>Midi</b><br><b>Brasserie</b><br><br><b>11€ entrée/plat ou plat/dessert</b><br><b>14€ entrée/plat/dessert</b> | Tarte salée du moment<br>Gazpacho ou potage<br>Assiette de crudités<br>***<br>Pièce du boucher<br>Poisson du jour selon arrivage<br>Suggestion de Pâtes<br>***<br>Café gourmand<br>Dessert du jour |
| <b>Vendredi 13/02</b><br><b>Midi</b><br><b>Thème : La Mer</b><br><br><b>20€ le menu</b> | Conchiglioni façon alouette, sauce noire<br>Friture de crevettes grises et Joël, sauce aïoli<br>Plancha de seiches marinées,<br>Marinière de moules poulette<br><br>Tarte au citron, Sorbets & glaces |   |  |