



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)

Septembre - Octobre 2026

Lundi 28/09 Midi 12€ le menu	Melon, jambon Serrano au Muscat Poulet rôti cocotte grand-mère accompagné de tomates provençales	Mardi 29/09 Soir Thème : Franche-Comté Jura 22€ le menu	Croute Comtoise Cuisse de lapin farci au Comté Légumes de saison Galette Comtoise
Jeudi 01/10 Midi Brasserie 13€ entrée/plat ou plat/dessert 16€ entrée/plat/dessert	Tarte salée du moment Gaspacho ou potage Assiette de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Café gourmand Dessert du jour	Vendredi 02/10 Midi Thème : Espagne 20€ le menu	Poulpe en salade et tortilla de pommes de terre Moules farcies, rissoles de thon Morue sauce à l'ail et tomates Churros, Montécaos et crème catalane
Lundi 05/10 Midi 12€ le menu	Melon, jambon Serrano au Muscat Poulet rôti cocotte grand-mère accompagné de tomates provençales	Mardi 06/10 Soir Thème : Rhône-Alpes Savoie 22€ le menu	Millefeuille classique de Beaufort Truite à la hussarde Légumes de saison Biscuit de Savoie aux mûres
Jeudi 08/10 Midi Brasserie 13€ entrée/plat ou plat/dessert 16€ entrée/plat/dessert	Tarte salée du moment Gaspacho ou potage Assiette de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Café gourmand Dessert du jour	Vendredi 09/10 Midi Thème : Italie 20€ le menu	Tonato- Vitello- Bruschetta- caponatta de céleri et butternut Parmesane d'aubergines et osso bucco veau Cannoli – tiramisu
Lundi 12/10 Midi 12€ le menu	Salade de tomates mozzarella/fêta Côte de porc Charcutière Ecrasé de pommes de terre et Alésienne de légumes	Mardi 13/10 Soir Soirée caritative dans le cadre d'Octobre rose	Soirée au profit de Marseille en Rose Plus d'informations prochainement
Jeudi 15/10 Midi Brasserie 13€ entrée/plat ou plat/dessert 16€ entrée/plat/dessert	Tarte salée du moment Gaspacho ou potage Assiette de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Café gourmand Dessert du jour	Vendredi 16/10 Matin 7h30-11h30 Thème : Angleterre 12€ The Full English Breakfast	Full English Breakfast Œufs au plat, à la coque, frits ou brouillés, Bacon frit, baked beans Saucisse grillée, tomate cuite, galette de pomme de terre, champignons de Paris frits, Black pudding...

Novembre-Décembre 2026

Lundi 23/11 Midi 12€ le menu	Salade de tomates mozzarella/fêta Côte de porc Charcutière Ecrasé de pommes de terre et Alésienne de légumes	Vendredi 27/11 Midi Thème : Amérique Latine 20€ le menu	Enchiladas al pollo Quésadillas de légumes, guacamole Feijoada Flan au tapioca, lait de coco
Mercredi 25/11 13h30-17h30	ATELIER DE CUISINE – LE FOIE GRAS – 60€		
Lundi 30/11 Midi 12€ le menu	Sole « Colbert » beurre maître d'hôtel Bayaldi de légumes Salade de suprêmes d'oranges	Mardi 01/12 Soir Thème : Poitou-Charentes 20€ le menu	Mouclade Ris de veau « La Vallière » Giraumons, artichauts de Jérusalem Millas Charentais
Jeudi 03/12 Midi Brasserie 13€ entrée/plat ou plat/dessert 16€ entrée/plat/dessert	Tarte salée du moment Gazpacho ou potage Assiette de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Café gourmand Dessert du jour	Vendredi 04/12 Midi Thème : Indien 20€ le menu	Pakoras de légumes, chutney au curry rouge Araignée de porc aux épices byriani Raïta de carottes Kulfi de fruit de saison
Lundi 07/12 Midi 12€ le menu	Sole « Colbert » beurre maître d'hôtel Bayaldi de légumes Salade de suprêmes d'oranges	Mardi 08/12 Soir Thème : Nord Pas de Calais 22€ le menu	Harengs, pomme de terre à l'huile Carbonade de bœuf Chicons, poireaux, chou- fleur Tarte à la bière
Jeudi 10/12 Midi Brasserie 13€ entrée/plat ou plat/dessert 16€ entrée/plat/dessert	Tarte salée du moment Gazpacho ou potage Assiette de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Café gourmand Dessert du jour	Vendredi 11/12 Midi Thème : Pays Scandinaves 20€ le menu	Saumon Grawlax & fumé Boulettes de viande Suédoises Pommes rôties Tosca cake
Lundi 14/12 Midi 12€ le menu	Œufs brouillés « Portugaise » Pommes croquettes - Romanesco à l'Italienne Ananas flambé	Mardi 15/12 Soir Thème : Champagne 22€ le menu	Omelette soufflée au Chaource Fricassée de rognons et ris de veau à la Rémoise Légumes de saison Dariole