

La bistro nomie locale sur le campus LyonTech-la Doua
Trois restaurants complémentaires qui s'adaptent à vos envies



Esprit Domus ► 11h30 - 14h ► bâtiment Domus, 1^{er} étage

Une cuisine savoureuse donnant la part belle au végétal et aux produits frais du territoire lyonnais.

Bar à salades, plat du jour, poisson du jour, plat végétarien, grillades, produits laitiers, bar à fruits, bar à desserts.

L'Ardoise méditerranéenne ► 11h30 - 14h ► bâtiment Domus, rez-de-chaussée

La cuisine Esprit Domus avec chaque jour un plat chaud ensoleillé.

Un grand espace café accessible en libre-service avec la carte universitaire multiservices.

Izy Domus ► 11h15 - 14h ► bâtiment Maison d'hôtes

L'espace dédié à la vente à emporter : sandwichs, salades, plat du jour, pizza, bar à desserts.

Un espace café accessible en libre-service avec la carte universitaire multiservices.

Esprit Domus et L'ardoise méditerranéenne : 04 72 44 62 25

[Plan d'accès](#)

Izy Domus : 04 72 44 80 72

[Plan d'accès](#)

► Rechargez en ligne, consultez les menus et vos tickets : 



**Esprit
DOMUS**

M E N U S D U 1 2 A U 1 6 J A N V I E R 2 0 2 6

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées à l'estragon Poireaux vinaigrette Soupe aux petits pois Taboulé de boulghour aux dattes et pistaches La salade Nouvelle-Orléans à composer 	<ul style="list-style-type: none"> Betterave en vinaigrette, cornichon aigre-doux et oignon Charcuterie Chou-fleur au curcuma, poivrons, oignons au vinaigre Soupe aux champignons, châtaignes La salade Nouvelle-Orléans à composer 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur, sauce tartare Salade de pommes de terre aux herbes Salade d'endives, oignons rouges, ciboulette Soupe de brocolis et poireaux La salade Nouvelle-Orléans à composer 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Haricots rouges, sésame, soja, ciboulette Quiche au fromage Soupe aux carottes La salade Nouvelle-Orléans à composer 	<ul style="list-style-type: none"> Chou blanc, pousses d'épinard, noix Potiron rôti, crevettes et chantilly Salade composée variée Velouté de légumes La salade Nouvelle-Orléans à composer
PLATS	<ul style="list-style-type: none"> Poisson du jour à la grenobloise Échine de porc au satay, crème de cacahuète Polenta, comté, œuf, champignon 	<ul style="list-style-type: none"> Poisson du jour meunière, sauce financière Poulet sauté, basilic, citronnelle Blanquette de légumes, curcuma, champignons 	<ul style="list-style-type: none"> Poisson du jour, sauce vierge Joue de bœuf à la provençale Camembert pané au pain d'épices, patate douce, roquette 	<ul style="list-style-type: none"> Poisson du jour, chapelure d'herbes, sauce crustacés Travers de porc, condiment diable Butternut rôtie, boulghour aux herbes, cajou, halloumi fumé 	<ul style="list-style-type: none"> Poisson du jour meunière, crème à l'oseille Cuisse de canette à la moutarde Coquillettes façon risotto, céleri et bleu
GRILLADES	<ul style="list-style-type: none"> Chipolata Bavette de flanchet Steak haché 				
GARNITURES	<ul style="list-style-type: none"> Légumes mijotés Riz pilaf 	<ul style="list-style-type: none"> Gratin de chou-fleur Pommes de terre vapeur 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots beurre à la tomate Tagliatelle 	<ul style="list-style-type: none"> Blettes et épinards au jus Frites fry'n dip 	<ul style="list-style-type: none"> Légumes verts au beurre d'herbes Frites fry'n dip
DESSERTS	<ul style="list-style-type: none"> Cake à la poire Fontainebleau aux griottes Semoule au chocolat Tartelette orange passion meringuée 	<ul style="list-style-type: none"> Brioche perdue, poire et chocolat Panna cotta matcha Semoule au chocolat Tartelette liégeoise aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Cake vanille Crème ardéchoise Crème aux œufs Galette des rois maison, pur beurre 	<ul style="list-style-type: none"> Chou façon Paris-Brest Petit pot de crème café Riz au lait crémeux, clémentine caramélisée Tarte tatin banane 	<ul style="list-style-type: none"> Gratin de fruits Mousse au chocolat Pruneaux au sirop, zestes d'orange et citron Tartelette alsacienne aux abricots



L'ARDOISE
MÉDITERRANÉENNE

M E N U S D U 1 2 A U 1 6 J A N V I E R 2 0 2 6

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées à l'estragon Poireaux vinaigrette Soupe aux petits pois Taboulé de boulghour aux dattes et pistaches 	<ul style="list-style-type: none"> Betterave en vinaigrette, cornichon aigre-doux et oignon Charcuterie Chou-fleur au curcuma, poivrons, oignons au vinaigre Soupe aux champignons, châtaignes 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur, sauce tartare Salade de pommes de terre aux herbes Salade d'endives, oignons rouges, ciboulette Soupe de brocolis et poireaux 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Haricots rouges, sésame, soja, ciboulette Quiche au fromage Soupe aux carottes 	<ul style="list-style-type: none"> Chou blanc, pousses d'épinard, noix Potiron rôti, crevettes et chantilly Salade composée variée Velouté de légumes
PLATS	<ul style="list-style-type: none"> Casarecce carbonara Polenta, comté, œuf, champignon 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza coppa, chèvre, romarin Blanquette de légumes, curcuma, champignons 	<ul style="list-style-type: none"> Galette complète Camembert pané au pain d'épices, patate douce, roquette 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza au jambon Butternut rôtie, boulghour aux herbes, cajou, halloumi fumé 	<ul style="list-style-type: none"> Parmentier de canard, haricots blancs, purée de céleri Coquillettes façon risotto, céleri et bleu
GARNITURES	<ul style="list-style-type: none"> Légumes mijotés Riz pilaf 	<ul style="list-style-type: none"> Gratin de chou-fleur Pommes de terre vapeur 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots beurre à la tomate Tagliatelle 	<ul style="list-style-type: none"> Blettes et épinards au jus Frites fry'n dip 	<ul style="list-style-type: none"> Légumes verts au beurre d'herbes Frites fry'n dip
DESSERTS	<ul style="list-style-type: none"> Cake à la poire Fontainebleau aux griottes Semoule au chocolat Tartelette orange passion meringuée 	<ul style="list-style-type: none"> Brioche perdue, poire et chocolat Panna cotta matcha Semoule au chocolat Tartelette liégeoise aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Cake vanille Crème ardéchoise Crème aux œufs Galette des rois maison, pur beurre 	<ul style="list-style-type: none"> Chou façon Paris-Brest Petit pot de crème café Riz au lait crémeux, clémentine caramélisée Tarte tatin banane 	<ul style="list-style-type: none"> Gratin de fruits Mousse au chocolat Pruneaux au sirop, zestes d'orange et citron Tartelette alsacienne aux abricots

MENUS DU 12 AU 16 JANVIER 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	<ul style="list-style-type: none"> Crème d'avocat, ricotta, tartare de tomate Jambon blanc, cornichon Salade de lentilles aux petits légumes Velouté de butternut Buddha bowl, patate douce, avocat, noix de pécan, paprika Quiche petits légumes et emmental 	<ul style="list-style-type: none"> Cake carotte, courgette, emmental Endive, bleu et noix Salade de lentilles aux petits légumes Velouté de butternut Buddha bowl, patate douce, avocat, noix de pécan, paprika Quiche petits légumes et emmental 	<ul style="list-style-type: none"> Betterave râpée, vinaigrette Pâté-croûte Salade de lentilles aux petits légumes Velouté de butternut Buddha bowl, patate douce, avocat, noix de pécan, paprika Quiche petits légumes et emmental 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté épinards et chèvre Salade de pommes de terre, cervelas Salade de lentilles aux petits légumes Velouté de butternut Buddha bowl, patate douce, avocat, noix de pécan, paprika Quiche petits légumes et emmental 	<ul style="list-style-type: none"> Courgette grillée, sauce blanche Salade composée Salade de lentilles aux petits légumes Velouté de butternut Buddha bowl, patate douce, avocat, noix de pécan, paprika Quiche petits légumes et emmental
SANDWICHES DE LA SEMAINE			<ul style="list-style-type: none"> Bagnat façon kebab Bagnat, jambon blanc, œuf Baguette, chèvre, épinard, tomate, miel Baguette classique, rosette Burger végé mexicain Focaccia, mortadelle, cheddar 		
PIZZAS GRILLADES	<ul style="list-style-type: none"> Émincé de porc, petits légumes, moutarde à l'ancienne Pizza gorgonzola AOP, ricotta, mozzarella Pizza kebab 	<ul style="list-style-type: none"> Émincé de porc, petits légumes, moutarde à l'ancienne Pizza gorgonzola AOP, ricotta, mozzarella Pizza kebab 	<ul style="list-style-type: none"> Émincé de porc, petits légumes, moutarde à l'ancienne Pizza gorgonzola AOP, ricotta, mozzarella Pizza kebab 	<ul style="list-style-type: none"> Bœuf braisé, sauce aux olives Pizza américaine Pizza gorgonzola AOP, ricotta, mozzarella 	<ul style="list-style-type: none"> Bœuf braisé, sauce aux olives Pizza américaine Pizza gorgonzola AOP, ricotta, mozzarella
PLATS	<ul style="list-style-type: none"> Poisson du jour à la grenobloise Échine de porc au satay, crème de cacahuète Polenta, comté, œuf, champignon 	<ul style="list-style-type: none"> Poisson du jour meunière, sauce financière Poulet sauté, basilic, citronnelle Blanquette de légumes, curcuma, champignons 	<ul style="list-style-type: none"> Poisson du jour, sauce vierge Joue de bœuf à la provençale Camembert pané au pain d'épices, patate douce, roquette 	<ul style="list-style-type: none"> Poisson du jour, chapelure d'herbes, sauce crustacés Travers de porc, condiment diable Butternut rôtie, boulghour aux herbes, cajou, halloumi fumé 	<ul style="list-style-type: none"> Poisson du jour meunière, crème à l'oseille Cuisse de canette à la moutarde Coquillettes façon risotto, céleri et bleu
GARNITURES	<ul style="list-style-type: none"> Légumes mijotés Riz pilaf 	<ul style="list-style-type: none"> Gratin de chou-fleur Pommes de terre vapeur 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots beurre à la tomate Tagliatelle 	<ul style="list-style-type: none"> Blettes et épinards au jus Frites fry'n dip 	<ul style="list-style-type: none"> Légumes verts au beurre d'herbes Frites fry'n dip
DESSERTS	<ul style="list-style-type: none"> Gâteau ricotta aux pépites de chocolat Mousse au chocolat Mousse châtaigne et spéculoos Tartelette amandine aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Financier pistache Mousse au chocolat Mousse châtaigne et spéculoos Tartelette amandine aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Galette des rois maison, pur beurre Mousse au chocolat Mousse châtaigne et spéculoos 	<ul style="list-style-type: none"> Compotée pomme et fruits rouges Gâteau ricotta aux pépites de chocolat Mousse châtaigne et spéculoos Tartelette amandine aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage blanc battu, confiture d'abricot Gâteau ricotta aux pépites de chocolat Mousse au chocolat Tartelette amandine aux pommes