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

Esprit Domus ► 11h30 - 14h ► bâtiment Domus, 1er 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 : **50 Happy**

	MENUS DU 15 AU 19 DÉCEMBRE 2025				0 2 5
Esphit DOMUS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	 Carottes râpées à l'orange, amande Quiche au fromage Mesclun, champignon de Paris, oignon Velouté de légumes La salade thaï à composer 	 Céleri rémoulade, oignon rouge, coulis de piquillos Haricots verts à la parisienne Pommes de terre, cornichon, vinaigrette Soupe de petits pois La salade thaï à composer 	 Chou rouge, vinaigrette balsamique Grecque de chou-fleur Saucisson sec Soupe au chou La salade thaï à composer 	 Carottes confites au cumin Coleslaw rouge Lentilles beluga, vinaigrette Velouté de potimarron Salade composée lyonnaise La salade thaï à composer 	Cake au reblochon Chou chinois à la coriandre Poireaux vinaigrette Salade composée variée La salade thaï à composer
PLATS	 Poisson du jour, aïoli Escalope de porc au poivre Blé, courgettes façon caponata, câpres 	Poisson du jour, beurre blanc tomaté Filet de poulet, sauce curry Coquillettes façon risotto, champignon, comté AOP	 Brick de poissons Boudin noir, pommes caramélisées Panisse de pois chiches, poivrons, carottes, champignons, feta 	 Quenelle de brochet, sauce Nantua Joue de bœuf à la lyonnaise Gnocchi au butternut, amandes, bleu d'Auvergne AOP 	 Poisson meunière, crème à l'estragon Haché de veau, sauce chasseur Risotto verde
GRILLADES	Merguez Bavette de flanchet Steak haché				
GARNITURES	Brocolis au beurre Céréales aux fines herbes	Haricots plats au naturel Riz pilaf	Épinards aux oignons rouges Spaghetti	Haricots verts Frites fry'n dip	Fenouil persillé Boulghour aux champignons
DESSERTS	Fontainebleau aux brownies Gratin de fruits à la pistache Tilslørte bondepiker (brioche, chantilly, pomme, caramel) Tiramisu à la crème de châtaigne	 Chou façon Paris-Brest Crème brûlée vanille Crumble sans gluten, pomme et raisin Gâteau moelleux au chocolat 	Macaron vanille, agrumes Millefeuille Panna cotta châtaigne et spéculoos Yaourt-shake banane et coco	Cake à la poire Île flottante, caramel Mousse au chocolat Tartelette aux pralines	Banane, chocolat, chantilly Brioche au sucre Crousti-fondant aux pommes Semoule au chocolat

MENUS DU 15 AU 19 DÉCEMBRE 2025

L'ARDOISE MÉDITERRANÉENNE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	 Carottes râpées à l'orange, amande Quiche au fromage Mesclun, champignon de Paris, oignon Velouté de légumes 	Céleri rémoulade, oignon rouge, coulis de piquillos Haricots verts à la parisienne Pommes de terre, cornichon, vinaigrette Soupe de petits pois	Chou rouge, vinaigrette balsamique Grecque de chou-fleur Saucisson sec Soupe au chou	 Carottes confites au cumin Coleslaw rouge Lentilles beluga, vinaigrette Velouté de potimarron Salade composée lyonnaise 	 Cake au reblochon Chou chinois à la coriandre Poireaux vinaigrette Salade composée variée
PLATS	Nems de poulet, nouilles chinoises aux petits légumes Blé, courgettes façon caponata, câpres	Pizza brunch Coquillettes façon risotto, champignon, comté AOP	Risotto de crozets, poulet, tomme Panisse de pois chiches, poivrons, carottes, champignons, feta	Pizza kebab Gnocchi au butternut, amandes, bleu d'Auvergne AOP	Endives à la flamande Risotto verde
GARNITURES	Brocolis au beurre Céréales aux fines herbes	Haricots plats au naturel Riz pilaf	Épinards aux oignons rouges Spaghetti	Haricots verts Frites fry'n dip	Fenouil persillé Boulghour aux champignons
DESSERTS	 Fontainebleau aux brownies Gratin de fruits à la pistache Tilslørte bondepiker (brioche, chantilly, pomme, caramel) Tiramisu à la crème de châtaigne 	Chou façon Paris-Brest Crème brûlée vanille Crumble sans gluten, pomme et raisin Gâteau moelleux au chocolat	 Macaron vanille, agrumes Millefeuille Panna cotta châtaigne et spéculoos Yaourt-shake banane et coco 	 Cake à la poire Île flottante, caramel Mousse au chocolat Tartelette aux pralines 	Banane, chocolat, chantilly Brioche au sucre Crousti-fondant aux pommes Semoule au chocolat



MENUS DU 15 AU 19 DÉCEMBRE 2025

div.					
Izy DOMUS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Betterave, œuf dur Jambon de dinde Céleri rémoulade Velouté de pois cassés Buddha bowl, nouilles chinoises, champignon, carotte, chou, tofu Quiche tartiflette à l'emmental	 Avocat, pamplemousse, crevettes Salade de riz, tomate, maïs, poivron, olives Céleri rémoulade Velouté de pois cassés Buddha bowl, nouilles chinoises, champignon, carotte, chou, tofu Quiche tartiflette à l'emmental 	Betterave et pomme Cake butternut, bleu, noix Céleri rémoulade Velouté de pois cassés Buddha bowl, nouilles chinoises, champignon, carotte, chou, tofu Quiche tartiflette à l'emmental	Brick croustillante, butternut, bleu, noix Salade de pommes de terre aux œufs durs, mayonnaise Céleri rémoulade Velouté de pois cassés Buddha bowl, nouilles chinoises, champignon, carotte, chou, tofu Quiche tartiflette à l'emmental	Salade de pâtes, poivron, maïs, échalote Salade composée Céleri rémoulade Velouté de pois cassés Buddha bowl, nouilles chinoises, champignon, carotte, chou, tofu Quiche tartiflette à l'emmental
SANDWICHES DE LA SEMAINE	 Baguette, jambon de dinde, tomate, moutarde, estragon Baguette classique à la rosette de Lyon Baguette, kebab, ricotta, chèvre Baguettine, avocat, concombre, tomate, ricotta Fish burger, sauce tartare Panini aux 3 fromages 				
PIZZAS GRILLADES	 Kebab de volaille à notre façon Pizza chorizo poivron Pizza orientale, œuf, mozzarella 	Saucisse de Toulouse, sauce moutarde Pizza chorizo poivron Pizza orientale, œuf, mozzarella	Saucisse de Toulouse, sauce moutarde Pizza chorizo poivron Pizza orientale, œuf, mozzarella	Sauté de veau, sauce blanquette Pizza orientale, œuf, mozzarella Pizza saumon et crème	 Kebab de volaille à notre façon Pizza orientale, œuf, mozzarella Pizza saumon et crème
PLATS	 Poisson du jour, aïoli Escalope de porc au poivre Blé, courgettes façon caponata, câpres 	Poisson du jour, beurre blanc tomaté Filet de poulet, sauce curry Coquillettes façon risotto, champignon, comté AOP	Brick de poissons Boudin noir, pommes caramélisées Panisse de pois chiches, poivrons, carottes, champignons, feta	 Quenelle de brochet, sauce Nantua Joue de bœuf à la lyonnaise Gnocchi au butternut, amandes, bleu d'Auvergne AOP 	 Poisson meunière, crème à l'estragon Haché de veau, sauce chasseur Risotto verde
GARNITURES	Brocolis au beurre Céréales aux fines herbes	Haricots plats au naturel Riz pilaf	Épinards aux oignons rouges Spaghetti	Haricots verts Frites fry'n dip	Fenouil persillé Boulghour aux champignons
DESSERTS	 Clafoutis aux pommes Crème aux œufs, caramel Riz au lait au chocolat Tartelette amandine aux poires 	 Clafoutis aux pommes Crème aux œufs, caramel Riz au lait au chocolat Tartelette au chocolat 	 Crème aux œufs, caramel Gâteau moelleux à la pêche Riz au lait au chocolat Tartelette amandine aux poires 	 Clafoutis aux pommes Mousse chocolat blanc, griotte Riz au lait au chocolat Tartelette amandine aux poires 	Clafoutis aux pommes Compote de pomme, crumble, vanille Crème aux œufs, caramel Tartelette amandine aux poires

Décembre 2025- janvier 2026		Esprit Domus	Ardoise méditerranéenne	Izy Domus
Lundi	15			
Mardi	16			
Mercredi	17			
Jeudi	18			
Vendredi	19			
Samedi	20			
Dimanche	21			
Lundi	22			
Mardi	23			
Mercredi	24			
Jeudi	25			
Vendredi	26			
Samedi	27			
Dimanche	28			
Lundi	29			
Mardi	30			
Mercredi	31			
Jeudi	1			
Vendredi	2			
Samedi	3			
Dimanche	4			
Lundi	5			
Mardi	6			
Mercredi	7			
Jeudi	8			
Vendredi	9			
Samedi	10			
Dimanche	11			
Lundi	12			
Mardi	13			
Mercredi	14			
Jeudi	15			
Vendredi	16			
Samedi	17			
Dimanche	18			
Lundi	19			
Mardi	20			
Mercredi	21			
Jeudi	22			
Vendredi	23			