



# MENUS DU MIDI

Septembre-Décembre 2024

## L'Application

RÉSERVATIONS AU  
03 87 65 66 22

Pour des raisons pédagogiques et sanitaires,  
les réservations au-delà de 8 personnes sont réparties en plusieurs tables.

**Tickets restaurant acceptés**

**Déjeuner : du lundi au vendredi midi**  
Accueil des clients à 12h00 (au plus tard 12h15)  
Fin de repas 14h00

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variables qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application.  
Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises de restauration et ils ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

## Quelques informations à retenir

Les restaurants sont fermés le samedi et le dimanche ainsi que lors des périodes de vacances scolaires.

La cuisine et le service sont effectués par des élèves encadrés par une équipe de professeurs. L'organisation de nos restaurants est dictée par le niveau de formation des élèves, la conception des menus, les méthodes de service, le nombre de couverts accueillis, les horaires d'ouverture et de fermeture.

### Important :

Nos menus sont planifiés en début d'année scolaire. De ce fait, des impondérables pédagogiques ou d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier certains d'entre eux en cours d'année.

### Nos horaires sont imposés par des impératifs :

- **Impératifs scolaires** : nos élèves et étudiants ont des cours avant ou après le service auxquels ils doivent obligatoirement participer à partir de 14h30.
- **Impératifs législatifs** : les élèves mineurs ne doivent pas travailler au delà de 22h00 et doivent bénéficier d'un temps de repos suffisant pour assister aux cours du lendemain.

Le règlement des repas s'effectue en espèces, par chèque, carte bancaire ou ticket restaurant.

Les chèques vacances ne sont pas acceptés.



## Le mot du Proviseur

Le Lycée des Métiers de l'hôtellerie Raymond Mondon de Metz vous accueille au sein de ses deux restaurants ouverts à la clientèle, le Restaurant d'Application et La Brasserie

Ses objectifs sont exclusivement pédagogiques et visent à :

- Former l'élève aux attitudes et aux comportements professionnels par le contact avec une clientèle réelle.
- Initier l'élève à tous les aspects d'un service et d'une production en grandeur réelle.
- Rapprocher le système éducatif des réalités économiques et professionnelles.
- Commercialiser des produits que les ateliers doivent fabriquer pour assurer la formation des élèves.

Ces objectifs entraînent des règles de fonctionnement particulières différenciant nos restaurants d'une entreprise de restauration commerciale.



Conformément à la réglementation en vigueur, l'accès aux restaurants n'est plus soumise à la présentation du pass vaccinal.



## L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 16 AU 20 SEPTEMBRE  
2024



### LUNDI 16 SEPTEMBRE

25 euros hors boissons

Salade de tomates anciennes, mozzarella au pesto

\*\*\*

Émincé de bœuf aux champignons et sa garniture

\*\*\*

Tartelettes citron meringuées, sorbet citron

ou

Paris-Brest, glace noix de pécan

### MARDI 17 SEPTEMBRE

25 euros hors boissons

Crème de potiron aux cèpes

\*\*\*

Cassolette de filet de sole façon dieppoise et légumes fanes

\*\*\*

Baba mangue-passion

ou

Tartelette moelleuse au fromage, confit de myrtilles et cassis, glace vanille

ou

Finger 2 chocolats, glace noix de pécan

### MERCREDI 18 SEPTEMBRE

25 euros hors boissons

Salade de gambas, féroce d'avocat, suprêmes de pamplemousse

\*\*\*

Petites brochettes de volaille façon goujonnette, sauce tartare

\*\*\*

Baba mangue-passion

ou

Tartelette moelleuse au fromage, confit de myrtilles et cassis, glace vanille

ou

Finger 2 chocolats, glace noix de pécan

### JEUDI 19 SEPTEMBRE

25 euros hors boissons

Carpaccio de saumon, huile d'Argan, toasts et jeunes pousses

\*\*\*

Gigotin de volaille aux girolles, pommes darphin et  
bouquetière de légumes

\*\*\*

Baba mangue-passion

ou

Tartelette moelleuse au fromage, confit de myrtilles et cassis, glace vanille

ou

Finger 2 chocolats, glace noix de pécan

### VENDREDI 20 SEPTEMBRE

25 euros hors boissons

Bruschetta d'aubergines, mozzarella fior di latte

\*\*\*

Suprême de volaille en 2 cuissons, pommes darphin et  
bouquetière de légumes

\*\*\*

Baba mangue-passion

ou

Tartelette moelleuse au fromage, confit de myrtilles et cassis, glace vanille

ou

Finger 2 chocolats, glace noix de pécan



## L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 23 AU 27 SEPTEMBRE  
2024

CONCEPT « VOYAGE EN ITALIE »



### LUNDI 23 SEPTEMBRE

25 euros hors boissons

Tarte fine de tomates, salade de roquette  
\*\*\*

Escalope de veau napolitaine et sa garniture  
\*\*\*

Baba mangue-passion  
ou

Tartelette moelleuse au fromage, confit de myrtilles et cassis, glace vanille  
ou

Finger 2 chocolats, glace noix de pécan

### MARDI 24 SEPTEMBRE

25 euros hors boissons

Assiette d'antipasti  
\*\*\*

Osso bucco en basse température, parmigiana  
\*\*\*

Le citron jaune en trompe l'œil  
ou

Tartelette tiramisu spéculos et glace aux épices

### MERCREDI 25 SEPTEMBRE

25 euros hors boissons

Minestrone de petits légumes  
\*\*\*

Farandole de pasta  
\*\*\*

Le citron jaune en trompe l'œil  
ou

Tartelette tiramisu spéculos et glace aux épices

### JEUDI 26 SEPTEMBRE

25 euros hors boissons

Involtini sauce gorgonzola, polenta crémeuse et carottes fanes  
\*\*\*

Le citron jaune en trompe l'œil  
ou

Tartelette tiramisu spéculos et glace aux épices

### VENDREDI 27 SEPTEMBRE

25 euros hors boissons

Saltimbocca sauce gorgonzola, polenta crémeuse et carottes fanes  
\*\*\*

Le citron jaune en trompe l'œil  
ou

Tartelette tiramisu spéculos et glace aux épices



## L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 30 SEPTEMBRE AU  
4 OCTOBRE 2024  
CONCEPT  
« DÉCOUVERTE DU MAGHREB »



### LUNDI 30 SEPTEMBRE

25 euros hors boissons

Soupe marocaine, gressins

\*\*\*

Tajine d'agneau aux pruneaux

\*\*\*

Le citron jaune en trompe l'œil

ou

Tartelette tiramisu spéculos et glace aux épices

### MARDI 1ER OCTOBRE

25 euros hors boissons

Chorba de légumes

\*\*\*

Couscous royal

\*\*\*

Savarin curcuma gingembre et sorbet hibiscus

ou

Pastilla de chocolat noir, glace vanille et caramel aux fruits secs

### MERCREDI 2 OCTOBRE

25 euros hors boissons

Tajine de poissons à l'orientale, semoule et jus épicé

\*\*\*

Suprême de volaille au miel et citron confit, garniture de pot-au-feu,  
jus de cuisson

\*\*\*

Savarin-curcuma gingembre et sorbet hibiscus

ou

Pastilla de chocolat noir, glace vanille et caramel aux fruits secs

### JEUDI 3 OCTOBRE

25 euros hors boissons

#### LE GRAND REPAS

*Le même jour, le même menu, partagé par tous les citoyens  
d'un même territoire*

Velouté de potimarron, tomme des Vosges

\*\*\*

Mignon de porc, poudre de lard fumé et livèche

Gratin de pommes de terre au munster blanc

Aumônière de chou aux champignons des bois

\*\*\*

Tartelette aux quetsches meringuée, glace yaourt

### VENDREDI 4 OCTOBRE

25 euros hors boissons

Pastilla de poulet

\*\*\*

Tajine de volaille aux olives, semoule parfumée

\*\*\*

Savarin-curcuma gingembre et sorbet hibiscus

ou

Pastilla de chocolat noir, glace vanille et caramel aux fruits secs



# L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 7 AU 11 OCTOBRE 2024  
CONCEPT  
« PÉNINSULE IBÉRIQUE »



## LUNDI 7 OCTOBRE 25 euros hors boissons

Tarte fine à la courgette, crème de moutarde et gaspacho  
\*\*\*

Calamar farci aux légumes du soleil  
\*\*\*

Savarin curcuma-gingembre et sorbet hibiscus  
ou

Pastilla de chocolat noir, glace vanille et caramel aux fruits secs

## MARDI 8 OCTOBRE 25 euros hors boissons

Assortiment de tapas  
\*\*\*

Cocotte de zarzuela catalane  
\*\*\*

Verrine riz au lait, fruits et glace framboise-poivron rouge  
ou

Crème catalane, croustillant cannelle et glace turrón

## MERCREDI 9 OCTOBRE 25 euros hors boissons

Risotto crémeux façon paëlla  
\*\*\*

Mignon de veau, chorizo, duxelles, jus court, gratinée de chou-fleur et  
carottes nouvelles  
\*\*\*

Verrine riz au lait, fruits et glace framboise-poivron rouge  
ou

Crème catalane, croustillant cannelle et glace turrón

## JEUDI 10 OCTOBRE 25 euros hors boissons

Assortiment de tapas  
\*\*\*

Arroz de pato (Risotto de canard)  
\*\*\*

Verrine riz au lait, fruits et glace framboise-poivron rouge  
ou

Crème catalane, croustillant cannelle et glace turrón

## VENDREDI 11 OCTOBRE 25 euros hors boissons

Assortiment de tapas  
\*\*\*

Bacalhau à brás  
\*\*\*

Verrine riz au lait, fruits et glace framboise-poivron rouge  
ou

Crème catalane, croustillant cannelle et glace turrón

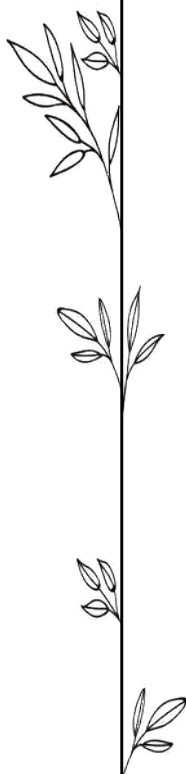


## L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 14 AU 18 OCTOBRE  
2024  
CONCEPT  
« SEMAINE DU GOÛT EN  
COULEUR AUTOMNALE »



RESTAURANT FERME DU  
19 OCTOBRE AU 3 NOVEMBRE  
2024 INCLUS



### LUNDI 14 OCTOBRE 25 euros hors boissons

Dos de cabillaud sauce vierge, mousseline de carottes et  
sommités de chou-fleur  
\*\*\*  
Magret de canard rôti aux figues et sa garniture  
\*\*\*  
Verrine riz au lait, fruits et glace framboise-poivron rouge  
ou  
Crème catalane, croustillant cannelle et glace turrón

### MARDI 15 OCTOBRE 25 euros hors boissons

MENU TROMPE L'ŒIL  
Saint-Honoré de crevettes  
\*\*\*  
Carré filet de volaille et artichaut chocolat  
\*\*\*  
Carrot cake, sorbet orange et confit de kumquat  
ou  
Rencontre du marron et de la mandarine

### MERCREDI 16 OCTOBRE 25 euros hors boissons

Œuf parfait sur crémeux maraîcher  
\*\*\*  
Tournedos flambé en salle, légumes du marché  
\*\*\*  
Carrot cake, sorbet orange et confit de kumquat  
ou  
Rencontre du marron et de la mandarine

### JEUDI 17 OCTOBRE 25 euros hors boissons

Velouté de potimarron, œuf cuit parfait, huile de noisette et pétales  
de jambon cru  
\*\*\*  
Suprême de volaille au safran, crémeux de patate douce et potiron rôti  
\*\*\*  
Carrot cake, sorbet orange et confit de kumquat  
ou  
Rencontre du marron et de la mandarine

### VENDREDI 18 OCTOBRE 25 euros hors boissons

Crème de potiron, éclats de châtaignes et tartine de magret fumé  
\*\*\*  
Brochette de lotte, coulis de poivrons rouges, risotto et carottes  
\*\*\*  
Carrot cake, sorbet orange et confit de kumquat  
ou  
Rencontre du marron et de la mandarine



## L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 4 AU 8 NOVEMBRE  
2024  
CONCEPT  
« TENDANCE VÉGÉTALE »



LUNDI 4 NOVEMBRE

25 euros hors boissons

Poke bowl au quinoa et légumes du potager  
\*\*\*

Falafels sauce yaourt aux herbes et garniture  
\*\*\*

Entremets 3 chocolats, glace vanille

MARDI 5 NOVEMBRE

25 euros hors boissons

Galette de pommes de terre et tagliatelle de légumes  
\*\*\*

Risotto de champignons, crème de parmesan  
\*\*\*

Assiette pomme caramel

ou

Parfait glacé vanille tonka, chutney et sorbet mandarine

MERCREDI 6 NOVEMBRE

25 euros hors boissons

Déclinaison carotte - petits pois  
\*\*\*

Wok de saumon, légumes croquants et bouillon thaï  
\*\*\*

Assiette pomme caramel

ou

Parfait glacé vanille tonka, chutney et sorbet mandarine

JEUDI 7 NOVEMBRE

25 euros hors boissons

Méli-mélo de légumes dans tous les états  
\*\*\*

Linguine aux aubergines et mozzarella  
\*\*\*

Assiette pomme caramel

ou

Parfait glacé vanille tonka, chutney et sorbet mandarine

VENDREDI 8 NOVEMBRE

25 euros hors boissons

La betterave en déclinaison  
\*\*\*

Pad thaï végé  
\*\*\*

Assiette pomme caramel

ou

Parfait glacé vanille tonka, chutney et sorbet mandarine





## L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 12 AU 15 NOVEMBRE  
2024  
CONCEPT  
« ZÉRO DÉCHET »



RESTAURANT FERMÉ LE 11 NOVEMBRE - FÉRIÉ

MARDI 12 NOVEMBRE  
25 euros hors boissons

Filet de sandre au confit de pommes de terre  
\*\*\*

Filet de porc braisé à la bière  
\*\*\*

Tartelette ananas praliné, sorbet ananas et limonade ananas maison  
ou  
Assiette forêt-noire et sorbet cerise noire

MERCREDI 13 NOVEMBRE  
25 euros hors boissons

Pavé de loup, infusion de coquillages, crème de chou-fleur  
\*\*\*

Carbonade flamande, pomme écrasée et petits pois au lard  
\*\*\*

Tartelette ananas praliné, sorbet ananas et limonade ananas maison  
ou  
Assiette forêt-noire et sorbet cerise noire

JEUDI 14 NOVEMBRE  
25 euros hors boissons

La carotte de la fane à la racine  
\*\*\*\*

Fricassée de volaille aux morilles, rattes, céleri et poireau  
\*\*\*\*

Tartelette ananas praliné, sorbet ananas et limonade ananas maison  
ou  
Assiette forêt-noire et sorbet cerise noire

VENDREDI 15 NOVEMBRE  
25 euros hors boissons

Le poireau de A à Z  
\*\*\*

Paupiette de bœuf, pommes de terre, céleri et carottes fanes  
\*\*\*

Tartelette ananas praliné, sorbet ananas et limonade ananas maison  
ou  
Assiette forêt-noire et sorbet cerise noire



## L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 18 AU 22 NOVEMBRE  
2024  
CONCEPT  
« AROUND THE BEAUJOLAIS »



### LUNDI 18 NOVEMBRE

25 euros hors boissons

Cassiolette d'escargots

\*\*\*

Joue de bœuf à la bourguignonne et sa garniture

\*\*\*

Tartelette ananas praliné, sorbet ananas et limonade ananas maison

ou

Assiette forêt-noire et sorbet cerise noire

### MARDI 19 NOVEMBRE

25 euros hors boissons

Crème Nantua

\*\*\*

Filet de caille au raisin et vin rouge, purée d'olives

\*\*\*

Tartelette au fromage blanc crémeuse, poêlée de myrtilles et cassis acidulée,  
glace fruits rouges

ou

Poire au vin du Beaujolais et aux épices, croustillant caramel, glace cannelle

### MERCREDI 20 NOVEMBRE

25 euros hors boissons

Planche de charcuterie à partager

\*\*\*

Entrecôte double marchand de vin, pommes croquettes, ail confit

\*\*\*

Tartelette au fromage blanc crémeuse, poêlée de myrtilles et cassis acidulée,  
glace fruits rouges

ou

Poire au vin du Beaujolais et aux épices, croustillant caramel, glace cannelle

### JEUDI 21 NOVEMBRE

25 euros hors boissons

Saucisson en brioche

\*\*\*\*

Poulet au vinaigre, gratin dauphinois

\*\*\*\*

Tartelette au fromage blanc crémeuse, poêlée de myrtilles et cassis acidulée,  
glace fruits rouges

ou

Poire au vin du Beaujolais et aux épices, croustillant caramel, glace cannelle

### VENDREDI 22 NOVEMBRE

25 euros hors boissons

Œuf en meurette

\*\*\*

Quenelle de brochet sauce Nantua, riz pilaf

\*\*\*

Tartelette au fromage blanc crémeuse, poêlée de myrtilles et cassis acidulée,  
glace fruits rouges

ou

Poire au vin du Beaujolais et aux épices, croustillant caramel, glace cannelle



## L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 25 AU 29 NOVEMBRE  
2024  
CONCEPT  
LE GRAND BUFFET



### LUNDI 25 NOVEMBRE

25 euros hors boissons

Buffet autour de la quiche

\*\*\*

Carré de porc émulsion au chorizo

ou

Jambonnette de volaille farcie aux champignons

\*\*\*

Tartelette au fromage blanc crémeuse, poêlée de myrtilles et  
cassis acidulée, glace fruits rouges

ou

Boire au vin du Beaujolais et aux épices, croustillant caramel, glace cannelle

### MARDI 26 NOVEMBRE

25 euros hors boissons

Buffet d'entrées terre et mer

\*\*\*\*

Jambon braisé sauce Madère, pommes jurassiennes

\*\*\*

Tiramisu en 2 services

ou

Entremets abricot

ou

Tartelette caramel praliné

### MERCREDI 27 NOVEMBRE

25 euros hors boissons

Jambon découpé en salle

\*\*\*

Potages et crèmes de légumes

\*\*\*

Pot-au-feu de lotte, crème de raifort

ou

Volaille contisée aux herbes jus gras, riz madras, crème carotte coco  
et flageolets au lard

\*\*\*

Inspiration de la maison Vergers Boiron

### JEUDI 28 NOVEMBRE

25 euros hors boissons

Buffet d'entrées terre et mer

\*\*\*\*

Carbonade flamande

ou

Marmite de poisson

\*\*\*

Tiramisu en 2 services

ou

Entremets abricot

ou

Tartelette caramel praliné

### VENDREDI 29 NOVEMBRE

25 euros hors boissons

Buffet d'entrées terre et mer

\*\*\*\*

Cabillaud rôti, coulis de poivrons

ou

Suprême de volaille farci aux giroles

\*\*\*

Tiramisu en 2 services

ou

Entremets abricot

ou

Tartelette caramel praliné



## L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 2 AU 6 DECEMBRE  
2024



### LUNDI 2 DÉCEMBRE 25 euros hors boissons

Velouté de châtaignes aux cèpes  
\*\*\*

Suprême de pintade sauce Maury et sa garniture  
\*\*\*

Suggestions de nos pâtissiers

### MARDI 3 DÉCEMBRE 25 euros hors boissons

Terrine de lapin  
\*\*\*

Sauté de chevreuil grand veneur, potée de chou rouge  
\*\*\*

Suggestions de nos pâtissiers

### MERCREDI 4 DÉCEMBRE 25 euros hors boissons

Tomme fraîche aux tomates confites,  
carpaccio de haddock fumé et vinaigrette au soja  
\*\*\*

Magret de canard aux agrumes, petits légumes et fruits confits  
\*\*\*

Inspiration du « Quai des saveurs » Hagondange



## L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 2 AU 6 DECEMBRE  
2024  
CONCEPT  
EN ATTENDANT NOËL



### JEUDI 5 DÉCEMBRE 40 euros hors boissons

Saint-Jacques en coquille, fondue de poireau et yuzu  
\*\*\*

Filet de dorade à l'unilatéral sauce vierge  
\*\*\*

Ballotine de chapon aux châtaignes, sauce périgueux, légumes oubliés  
\*\*\*

Boule de Noël « sensation caramel »  
ou  
Bûche « Agrum's »

### VENDREDI 6 DÉCEMBRE 40 euros hors boissons

Cassolette d'escargots aux petits légumes et purée d'ail  
\*\*\*

Dos de cabillaud jus de volaille, risotto safrané  
\*\*\*

Pavé de veau aux morilles, légumes anciens  
\*\*\*

Boule de Noël « sensation caramel »  
ou  
Bûche « Agrum's »



## L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 9 AU 13 DECEMBRE  
2024  
CONCEPT  
EN ATTENDANT NOËL



### LUNDI 9 DÉCEMBRE

40 euros hors boissons

Gravlax (Saumon)  
\*\*\*

Brochette de Saint-Jacques sauce américaine et sa garniture  
\*\*\*

Marcassin sauce au vin rouge, champignons des bois, légumes fondants  
\*\*\*

Boule de Noël « sensation caramel »  
ou  
Bûche « Agrum's »

### MARDI 10 DÉCEMBRE

40 euros hors boissons

Foie gras maison Montmorency  
\*\*\*

Cassolette de Saint-Jacques  
\*\*\*

Pot-au-feu de chapon et légumes  
\*\*\*

Boule de Noël « sensation caramel »  
ou  
Bûche « Agrum's »

### MERCREDI 11 DÉCEMBRE

40 euros hors boissons

Œuf parfait cuit en basse température, champignons des bois et émulsion de foie gras  
\*\*\*

Suprême de Saint-Pierre en croûte de truffes, poireaux et noisettes, crème de Mascarpone  
\*\*\*

Filet de pintade Grand Veneur, chutney de kumquat, crème de butternut, étuvée de pommes de terre  
\*\*\*

Boule de Noël « sensation caramel »  
ou  
Bûche « Agrum's »

### JEUDI 12 DÉCEMBRE

40 euros hors boissons

Cassolette d'escargots aux petits légumes et purée d'ail  
\*\*\*

Dos de cabillaud jus de volaille, risotto safrané  
\*\*\*

Pavé de veau aux morilles, légumes anciens  
\*\*\*

Boule de Noël « sensation caramel »  
ou  
Bûche « Agrum's »

### VENDREDI 13 DÉCEMBRE

40 euros hors boissons

Saint-Jacques en coquille, fondue de poireau et yuzu  
\*\*\*

Filet de dorade à l'unilatéral sauce vierge  
\*\*\*

Ballottine de chapon aux châtaignes, sauce périgueux, légumes oubliés  
\*\*\*

Boule de Noël « sensation caramel »  
ou  
Bûche « Agrum's »



## L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 16 AU 20 DECEMBRE  
2024  
CONCEPT  
EN ATTENDANT NOËL



### LUNDI 16 DÉCEMBRE 40 euros hors boissons

Gravlax (saumon)  
\*\*\*  
Brochette de Saint-Jacques sauce américaine et sa garniture  
\*\*\*  
Marcassin sauce vin rouge, champignons des bois, légumes fondants  
\*\*\*  
Boule de Noël « sensation caramel »  
ou  
Bûche « Agrum's »

### MARDI 17 DÉCEMBRE 40 euros hors boissons

Gravlax (saumon)  
\*\*\*  
Gambas flambées au cognac  
\*\*\*  
Pièce de veau aux morilles  
\*\*\*  
Boule de Noël « sensation caramel »  
ou  
Bûche « Agrum's »

### MERCREDI 18 DÉCEMBRE 40 euros hors boissons

Œuf parfait cuit en basse température, champignons des bois et émulsion de foie gras  
\*\*\*  
Suprême de Saint-Pierre en croûte de truffes, poireaux et noisettes, crème de mascarpone  
\*\*\*  
Filet de pintade Grand Veneur, chutney de kumquat, crème de butternut, étuvée de pommes de terre  
\*\*\*  
Boule de Noël « sensation caramel »  
ou  
Bûche « Agrum's »

JOYEUX NOËL ET BONNE ANNÉE  
RESTAURANT FERMÉ DU JEUDI 19 DÉCEMBRE 2024  
AU 5 JANVIER INCLUS