



# MENUS DU MIDI

Janvier - Mai 2025

## La Brasserie

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 mardi 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.



## La Brasserie Menu midi

SEMAINE  
DU 6 AU 10 JANVIER  
2025



MARDI 7 JANVIER  
18 euros hors boissons

Œuf en meurette  
\*\*\*

Poulet au vinaigre, pomme croquette et légumes du jour  
\*\*\*

Pain perdu, chantilly et sauce caramel

MERCREDI 8 JANVIER  
18 euros hors boissons

Bar à soupes  
\*\*\*

Poulet basquaise, semoule à l'ail  
\*\*\*

Galette frangipane

JEUDI 9 JANVIER  
18 euros hors boissons

Feuilleté au roquefort  
\*\*\*

Cuisse de canard confite aux champignons en persillade,  
pommes de terre sautées à cru  
\*\*\*

Pruneaux flambés au miel de lavande, tuile, glace vanille

VENDREDI 10 JANVIER  
18 euros hors boissons

Saucisson en brioche sauce miroir  
\*\*\*

Poulet façon grand-mère Blanc, légumes croquants  
\*\*\*

Nougat glacé, coulis de fruits rouges



## La Brasserie Menu midi

SEMAINE  
DU 13 AU 17 JANVIER  
2025



MARDI 14 JANVIER  
18 euros hors boissons

Salade landaise, œuf poché  
\*\*\*

Entrecôte double grillée bordelaise, grenailles et ail confit,  
légumes du marché  
\*\*\*

Poire pochée au safran du Quercy

MERCREDI 15 JANVIER  
18 euros hors boissons

Bar à soupes  
\*\*\*

Gratin de crozets, saucisse de Savoie, salade verte  
\*\*\*

Biscuit de Savoie aux agrumes et fruits exotiques

JEUDI 16 JANVIER  
18 euros hors boissons

Salade landaise  
\*\*\*

Poulet basquaise, polenta  
\*\*\*

Café gourmand (cannelé bordelais, gâteau aux noix,  
macaron de Saint-Jean- de-Luz, glace ou sorbet)

VENDREDI 17 JANVIER  
18 euros hors boissons

Assiette de charcuterie lyonnaise  
\*\*\*

Cuisse de volaille farcie et pommes paillasson  
\*\*\*

Tarte aux myrtilles



## La Brasserie Menu midi

SEMAINE  
DU 20 AU 24 JANVIER  
2025



MARDI 21 JANVIER  
18 euros hors boissons

Salade de chèvre chaud  
\*\*\*  
Filet mignon de porc aux pommes,  
pommes de terre et carottes étuvées  
\*\*\*  
Tarte aux poires amandine

MERCREDI 22 JANVIER  
18 euros hors boissons

Déclinaison de saveurs méditerranéennes  
\*\*\*  
Estouffade provençale, gnocchi à la romaine  
\*\*\*  
Nougat glacé, coulis de fruits rouges

JEUDI 23 JANVIER  
18 euros hors boissons

Assiette de charcuterie lyonnaise  
\*\*\*  
Tartiflette savoyarde, salade verte  
\*\*\*  
Coupe mont-blanc

VENDREDI 24 JANVIER  
18 euros hors boissons

Potage VGE  
\*\*\*  
Poulet au vinaigre et petits légumes glacés  
\*\*\*  
Pêche Melba



## La Brasserie Menu midi

SEMAINE  
DU 27 AU 31 JANVIER  
2025



### MARDI 28 JANVIER 18 euros hors boissons

Crème de lentilles  
ou  
Soupe à l'oignon gratinée  
\*\*\*

Joue de bœuf braisée, lard fumé, pommes de terre, légumes du jour  
\*\*\*

Cygnés chantilly

### MERCREDI 29 JANVIER 18 euros hors boissons

Feuilleté au roquefort, mesclun de jeunes pousses  
\*\*\*  
Filet de lieu Dugléré, fondue de poireaux et blé façon pilaf  
\*\*\*

Fondant au chocolat minute, crème anglaise à la coco  
ou  
Pruneaux flambés et financier au chocolat

### JEUDI 30 JANVIER 18 euros hors boissons

Mouclade charentaise  
\*\*\*  
Carré d'agneau, jus de rôti, purée de panais et légumes glacés  
\*\*\*  
Flaugnarde aux pommes

### VENDREDI 31 JANVIER 18 euros hors boissons

Salade de lentilles du Puy et jambon cru  
\*\*\*  
Potée auvergnate  
\*\*\*  
Tiramisu à la crème de marron



## La Brasserie Menu midi

SEMAINE  
DU 3 AU 7 FÉVRIER  
2025



MARDI 4 FÉVRIER  
18 euros hors boissons

Planche de charcuterie  
\*\*\*  
Tartiflette, salade verte  
\*\*\*  
Tarte myrtilles

MERCREDI 5 FÉVRIER  
18 euros hors boissons

Mouclade charentaise  
\*\*\*  
Carré d'agneau, jus de rôti, purée de panais et légumes glacés  
\*\*\*  
Entremets façon Trépaïs

JEUDI 6 FÉVRIER  
18 euros hors boissons

Pissaladière  
\*\*\*  
Brochette de volaille marinée, tagliatelles au pesto  
\*\*\*  
Tarte au citron meringuée

VENDREDI 7 FÉVRIER  
18 euros hors boissons

Chipirons en persillade  
\*\*\*  
Poulet jaune rôti aux champignons des bois, polenta crémeuse  
\*\*\*  
Panna cotta aux cerises noires

RESTAURANT FERME DU 8 FÉVRIER AU 23 FÉVRIER 2025  
VACANCES D'HIVER



## La Brasserie Menu midi

SEMAINE  
DU 24 AU 28 FÉVRIER  
2025



### MARDI 25 FÉVRIER 18 euros hors boissons

Tourte maroilles  
\*\*\*  
Tartare de bœuf, pommes en friture, salade verte  
\*\*\*  
Bavarois chicorée  
ou  
Gaufre sauce chocolat

### MERCREDI 26 FÉVRIER 18 euros hors boissons

Pâté lorrain, crudités  
\*\*\*  
Filet de dorade, sauce vierge à l'anis, ratatouille fine,  
semoule aux herbes  
\*\*\*  
Café gourmand

### JEUDI 27 FÉVRIER 18 euros hors boissons

Déclinaison d'accras  
\*\*\*  
Curry de volaille, riz madras  
\*\*\*  
Banane flambée, glace coco, tuile

### VENDREDI 28 FÉVRIER 18 euros hors boissons

Salade frisée, gésiers confits et vinaigre de framboise  
\*\*\*  
Cuisse de canard confite par nos soins,  
pommes grenailles et champignons sautés  
\*\*\*  
Crème brûlée à la catalane





## La Brasserie Menu midi

SEMAINE  
DU 3 AU 7 MARS  
2025



### MARDI 4 MARS 18 euros hors boissons

Pissaladière  
\*\*\*  
Mijoté d'agneau à la provençale, polenta  
\*\*\*  
Crèmeux citron en verrine

### MERCREDI 5 MARS 18 euros hors boissons

Verrine à l'avocat et aux crevettes  
\*\*\*  
Espadon grillé, beurre aux poivrons,  
pommes vapeur, légumes glacés  
\*\*\*  
Tarte au citron meringuée déstructurée

### JEUDI 6 MARS 18 euros hors boissons

Tarte au Pont-l'Evêque  
\*\*\*  
Poulet vallée d'Auge, riz pilaf  
\*\*\*  
Sablé breton crème légère à la vanille et pommes poêlées  
façon tartelette, granité pommes cidre

### VENDREDI 7 MARS 18 euros hors boissons

Petit pâté lorrain  
\*\*\*  
Filet de cabillaud bonne-femme, pommes persillées  
\*\*\*  
Crème caramel, tuiles aux amandes



## La Brasserie Menu midi

SEMAINE  
DU 10 AU 14 MARS  
2025



### MARDI 11 MARS 18 euros hors boissons

Feuilletée à la tomme des Pyrénées  
\*\*\*  
Cassoulet gratiné  
\*\*\*  
Crème catalane

### MERCREDI 12 MARS 18 euros hors boissons

Asperges sauce mousseline  
\*\*\*  
Magret de canard au poivre vert, pommes sarladaises,  
légumes du marché  
\*\*\*  
Baba aux agrumes, chantilly vanillée

### JEUDI 13 MARS 18 euros hors boissons

Ficelle picarde  
\*\*\*  
Carbonnade de bœuf, frites  
\*\*\*  
Crème brûlée à la chicorée

### VENDREDI 14 MARS 18 euros hors boissons

Soupe de poissons de roche et son aioli  
\*\*\*  
Cuisse de lapin à la provençale, polenta crémeuse au parmesan  
et ratatouille niçoise  
\*\*\*  
Tarte au citron et basilic meringuée



Raymond Mondon

LYCÉE ET CFA  
HÔTELIERS  
METZ

## La Brasserie Menu midi

SEMAINE  
DU 17 AU 21 MARS  
2025



MARDI 18, MERCREDI 19, JEUDI 20 ET VENDREDI 21  
A LA CARTE

### ENTRÉES

Œuf en meurette  
ou  
Rillettes aux deux saumons  
ou  
Quiche lorraine

### PLATS

Pièce de saumon grillée, beurre nantais, petits légumes de saison  
ou  
Escalope de veau milanaise, tagliatelles au pesto  
ou  
Pièce de bœuf grillée, pommes grenailles, sauce béarnaise  
ou sauce au poivre noir

### DESSERTS

Ananas rôti flambé au rhum, glace vanille  
ou  
Crème brûlée à la vanille  
ou  
Profiteroles, sauce chocolat

Dans un souci de sensibilisation au gaspillage alimentaire, les quantités sont limitées. Il est, par conséquent, possible que votre choix ne soit plus disponible lors de votre commande.



Raymond Mondon

LYCÉE ET CFA  
HÔTELIERS  
METZ

## La Brasserie Menu midi

SEMAINE  
DU 24 AU 28 MARS  
2025



MARDI 25, MERCREDI 26, JEUDI 27 ET VENDREDI 28 MARS

MENU 18 € HORS BOISSONS

A LA CARTE

### ENTRÉES

Œuf en meurette

ou

Rillettes aux deux saumons

ou

Quiche lorraine

### PLATS

Pièce de saumon grillée, beurre nantais, petits légumes de saison

ou

Escalope de veau milanaise, tagliatelles au pesto

ou

Pièce de bœuf grillée, pommes grenailles, sauce béarnaise  
ou sauce au poivre noir

### DESSERTS

Ananas rôti flambé au rhum, glace vanille

ou

Crème brûlée à la vanille

ou

Profiteroles, sauce chocolat

Dans un souci de sensibilisation au gaspillage alimentaire, les quantités sont limitées. Il est, par conséquent, possible que votre choix ne soit plus disponible lors de votre commande.



## La Brasserie Menu midi

SEMAINE  
DU 31 MARS AU 4 AVRIL  
2025



MARDI 1, MERCREDI 2 ET JEUDI 3 AVRIL

MENU 18 € HORS BOISSONS

A LA CARTE

### ENTRÉES

Œuf en meurette

ou

Rillettes aux deux saumons

ou

Quiche lorraine

### PLATS

Pièce de saumon grillée, beurre nantais, petits légumes de saison

ou

Escalope de veau milanaise, tagliatelles au pesto

ou

Pièce de bœuf grillée, pommes grenailles, sauce béarnaise  
ou sauce au poivre noir

### DESSERTS

Ananas rôti flambé au rhum, glace vanille

ou

Crème brûlée à la vanille

ou

Profiteroles, sauce chocolat

Dans un souci de sensibilisation au gaspillage alimentaire, les quantités sont limitées. Il est, par conséquent, possible que votre choix ne soit plus disponible lors de votre commande.

RESTAURANT FERMÉ DU 4 AVRIL AU 21 AVRIL 2025 INCLUS



## La Brasserie Menu midi

SEMAINE  
DU 21 AU 25 AVRIL  
2025



MARDI 22 AVRIL  
18 euros hors boissons

Truffade, salade verte  
\*\*\*  
Planche de charcuterie  
\*\*\*  
Pommes flambées, glace vanille

MERCREDI 23 AVRIL  
18 euros hors boissons

Flamiche picarde  
\*\*\*  
Carbonnade flamande, pommes rissolées et légumes glacés  
\*\*\*  
Merveilleux

JEUDI 24 AVRIL  
18 euros hors boissons

Melon de Cavaillon à l'italienne  
\*\*\*  
Filet de rouget barbet, ratatouille niçoise  
\*\*\*  
Pavlova aux fruits de saison

VENDREDI 25 AVRIL  
18 euros hors boissons

Salade d'endive aux noix, roquefort et pignons de pin grillés  
\*\*\*  
Filet de sole aux crevettes grises  
\*\*\*  
La tarte au sucre vergeoise «comme une tropézienne»



## La Brasserie Menu midi

SEMAINE  
DU 28 AVRIL AU 2 MAI  
2025



MARDI 29 AVRIL  
18 euros hors boissons

Gaspacho de concombre, crème fouettée  
\*\*\*  
Poulet basquaise, riz  
\*\*\*  
Salade de fruits frais

MERCREDI 30 AVRIL  
18 euros hors boissons

Assiette fraîcheur  
\*\*\*  
Picanha de bœuf, sauce chimichurri, frites et légumes de saison  
\*\*\*  
Sabayon aux fruits rouges, tuiles et glace à la pistache

JEUDI 1ER MAI 2025 - RESTAURANT FERMÉ  
FÊTE DU TRAVAIL

VENDREDI 2 MAI  
18 euros hors boissons

« GINGUETTE DE BORD DU RHIN »

Cocktail d'écrevisses  
\*\*\*  
Pavé de sandre au Riesling  
\*\*\*  
Tarte à la rhubarbe