



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

Parmentier de canard confit, poêlée de champignons
et légumes glacés

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

Potage parmentier, chantilly salée, chips de lard

Ballotine de volaille, jus réduit, mousseline de panais,
potimarron rôti et légumes glacés

Tarte fine aux pommes, glace vanille, sauce caramel beurre salé

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
HÔTELIÈRES
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.



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