



MENUS DU SOIR

Septembre - Décembre 2025

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

Dîner : les mardi, mercredi et jeudi soirs
Accueil des clients à 19h00 (au plus tard 19h15)
Fin de repas 21h30

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.

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.

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.



L'Application Menu Soir

SEMAINE
DU 6 AU 10 OCTOBRE
2025

MENU BAR À VIN



MERCREDI 8 OCTOBRE MENU BAR A VIN 30 € hors boissons

Planche mixte et fromage

Plat au choix*
Parmentier de queue de bœuf,
jus truffé et purée de patate douce
ou

Risotto d'écrevisses sauce bisque

Dessert au choix*
Profiteroles au chocolat
ou
Soufflé au Grand Marnier

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



L'Application Menu Soir

SEMAINE
DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

MENU BRASSERIE
MENU BAR À VIN



RESTAURANT FERMÉ
DU 18 OCTOBRE AU
2 NOVEMBRE 2025

MARDI 14 OCTOBRE MENU BRASSERIE 30 € HORS BOISSONS

Tartare de bar aux agrumes

Joue de porc à la bière brune à partager et gratin dauphinois

Forêt noire

JEUDI 16 OCTOBRE MENU BAR À VIN 30 € HORS BOISSONS

Planche mixte terre / mer

Plat au choix*

Parmentier de confit de canard, jus truffé

ou

Risotto aux champignons des bois, émulsion d'herbes

Dessert au choix*

Profiteroles vanille, sauce chocolat

ou

Sabayon de fruits exotiques, tuile dentelle

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



L'Application Menu Soir

SEMAINE
DU 3 AU 7 NOVEMBRE 2025

MENU BRASSERIE
MENU BAR À VIN



MARDI 4 NOVEMBRE MENU BRASSERIE 30 € HORS BOISSONS

Carpaccio de bœuf aux éclats de noisettes à l'italienne

Joue de porc, bière brune, spaetzle, légumes glacés

Baba bouchon, crème chantilly

MERCREDI 5 NOVEMBRE MENU BAR À VIN 30 € HORS BOISSONS

Planche mixte terre / mer

Plat au choix*

Parmentier de canard, jus corsé

ou

Risotto de gambas flambées à l'anis

Dessert au choix*

Choux craquelin aux fruits et sorbet fruit de la passion

ou

Moelleux au chocolat, glace vanille

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



L'Application Menu Soir

SEMAINE
DU 1 AU 5 DÉCEMBRE 2025

MENU BISTRONOMIQUE
EN ATTENDANT NOËL



MERCREDI 3 DÉCEMBRE MENU BISTRONOMIQUE «EN ATTENDANT NOËL» 50 € HORS BOISSONS

Mise en bouche gourmande

Foie gras mi-cuit, compotée pomme-piment d'Espelette
et son pain brioché

Granité gin basilic et citron vert

Filet de canette laqué au miel, fumé au thym,
écrasé de pomme de terre à la truffe et fenouil rôti

Tomme à l'ail des ours,
compotée poire coing et mesclun vinaigre de balsamique

Boule de Noël fruits exotiques et mousse chocolat

Mignardises du jour



L'Application Menu Soir

SEMAINE
DU 8 AU 12 DÉCEMBRE 2025

MENU BISTRONOMIQUE EN ATTENDANT NOËL



MARDI 9 DÉCEMBRE MENU BISTRONOMIQUE «EN ATTENDANT NOËL» 50 € HORS BOISSONS

Mise en bouche gourmande

Pressé de foie gras et truite fumée, gelée de pomme verte

Granité agrumes et gin infusé

Filet de canette laqué au miel, fumé au thym,
déclinaison de carottes, tuile de pain

Tomme de Vergaville, confiture,
salade de pousse d'herbes et épinards

Dôme framboise aux éclats de chocolat,
soupe froide de fruits rouges

Mignardises du jour

MERCREDI 10 DÉCEMBRE MENU BISTRONOMIQUE «EN ATTENDANT NOËL» 50 € HORS BOISSONS

Mise en bouche gourmande

Œuf parfait, risotto de céleri, écume et huile de truffe

Granité gin, basilic et citron vert

Pavé de biche, sauce aux champignons,
émulsion foie gras et déclinaison de carottes

Crottin de chavignol pané, miel et chutney de pommes

Ananas rôti, citron, fruit de la passion et sa feuillantine chocolat

Mignardises du jour

JEUDI 11 DÉCEMBRE MENU BISTRONOMIQUE «EN ATTENDANT NOËL» 50 € HORS BOISSONS

Mise en bouche gourmande

Pressée de foie gras, truite fumée, gelée de pomme verte

Granité agrumes et gin infusé

Filet de canette laqué au miel, fumé au thym, tuile de pain,
purée panais, déclinaison de carottes

Tomme de Vergaville, confiture maison,
pousses d'herbes et épinards

Dôme framboise aux éclats de chocolat et
soupe froide de fruits rouges

Mignardises du jour



L'Application Menu Soir

SEMAINE
DU 15 AU 19 DÉCEMBRE 2025

MENU BISTRONOMIQUE
EN ATTENDANT NOËL



RESTAURANT FERMÉ
DU 18 DÉCEMBRE 2025
AU 5 JANVIER 2026

MARDI 16 DÉCEMBRE
MENU BISTRONOMIQUE «EN ATTENDANT NOËL»
50 € HORS BOISSONS

Mise en bouche gourmande

Œuf parfait, risotto de céleri, écume et huile de truffe

Granité gin, basilic et citron vert

Pavé de biche, sauce aux champignons,
émulsion foie gras et déclinaison de carottes

Crottin de chavignol pané, miel et chutney de pommes

Ananas rôti, citron, fruit de la passion et sa feuillantine chocolat

Mignardises du jour