



MENUS DU MIDI

Septembre - Décembre 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.

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.



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 8 AU 12 SEPTEMBRE
2025



MARDI 9 SEPTEMBRE 18 euros hors boissons

Gnocchis à la parisienne

Cordon bleu de volaille, pommes noisette, haricots sautés à l'ail

Poire façon Belle-Hélène

MERCREDI 10 SEPTEMBRE 18 euros hors boissons

Frisée, lardons et œuf dur

Bavette grillée, beurre d'ail, pommes grenailles

Salade de fraises mentholée

JEUDI 11 SEPTEMBRE ET VENDREDI 12 SEPTEMBRE

RESTAURANT FERMÉ



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 15 AU 19 SEPTEMBRE
2025



MARDI 16 SEPTEMBRE 18 euros hors boissons

Quiche des vendanges

Estouffade bourguignonne, polenta en deux textures

Poire au vin rouge farcie au beurre d'amande, crumble, sorbet cassis

MERCREDI 17 SEPTEMBRE 18 euros hors boissons

Salade composée alsacienne

Poulet rôti Label Alsace, jus de rôti
ou

Confit de canard braisé, pommes sautées grand-mère

Buffet de tartes

JEUDI 18 SEPTEMBRE 18 euros hors boissons

Gnocchis à la Parisienne

Sauté de veau chasseur, pommes parisiennes,
haricots verts sautés à l'ail

Tarte Bourdaloue, crème anglaise et coulis de fruits rouges

VENDREDI 19 SEPTEMBRE 18 euros hors boissons

Tarte à l'oignon

Mignon de porc rôti, crème au vin de Moselle,
pommes fondantes, légumes glacés

Mirabelles flambées, glace vanille et tuiles aux amandes



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 22 AU 26 SEPTEMBRE
2025



MARDI 23 SEPTEMBRE

18 euros hors boissons

Amuse-bouche alsacien

Choucroute garnie

Parfait glacé au kirsch et raisins secs, coulis de framboises

MERCREDI 24 SEPTEMBRE

18 euros hors boissons

Assortiment de tartes salées

Escalope panée au comté, tagliatelles aux légumes

Clafoutis aux cerises de Fougerolles, crumble

JEUDI 25 SEPTEMBRE

18 euros hors boissons

Œuf cocotte au comté, torsade feuilletée

Estouffade de bœuf à la bourguignonne,
écrasé de pommes de terre, légumes glacés

Poire pochée au vin rouge et aux épices, crumble, sorbet cassis

VENDREDI 26 SEPTEMBRE

18 euros hors boissons

Velouté aux champignons de Paris

Pot-au-feu

Saint-Honoré



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 29 SEPTEMBRE AU
3 OCTOBRE 2025



MARDI 30 SEPTEMBRE

18 euros hors boissons

Saucisse de Morteau en brioche au porto

Poulet façon Gaston Gérard,
purée de pommes de terre et légumes de saison

Crème brûlée aux griottines, tuiles aux amandes

MERCREDI 1^{ER} OCTOBRE

18 euros hors boissons

Aumônières forestières

Mijoté d'agneau, petits légumes et pommes de terre rôties

Moelleux chocolat cuit minute, crème chicorée

JEUDI 2 OCTOBRE

18 euros hors boissons

Aumônière de saumon et choucroute, sauce au riesling

Filet mignon de porc au munster, galettes de pommes de terre

Tarte aux pommes alsacienne

VENDREDI 3 OCTOBRE

18 euros hors boissons

Œuf en meurette

Pièce de bœuf grillée, beurre maître d'hôtel,
écrasé de pommes de terre à la pistache

Poire pochée au vin rouge, sorbet cassis



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 6 AU 10 OCTOBRE
2025



MARDI 7 OCTOBRE
18 euros hors boissons

Lentillons de Champagne au curry

Bouchée à la reine de volaille et champignons, sauce suprême,
riz créole

Œuf à la neige aux pralines roses, crème anglaise

MERCREDI 8 OCTOBRE
18 euros hors boissons

Velouté de petits pois et lard
ou
Crème de chou-fleur

Fricassée de volaille à l'ancienne, spaetzle et légumes du marché

Tarte aux pommes, crème de caramel

JEUDI 9 OCTOBRE

RESTAURANT FERMÉ

VENDREDI 10 OCTOBRE
18 euros hors boissons

Flammekueche et sa salade

Longe de porc poêlée crème de munster au lard,
pommes de terre rôties aux herbes

Crumble de pommes à la cannelle



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 13 AU 17 OCTOBRE
2025



MARDI 14 OCTOBRE
18 euros hors boissons

Salade vosgienne, œuf mollet, siphon au lard

Filet mignon de porc flambé aux mirabelles, spaetzle fraîches

Tarte au fromage ou tarte à l'alsacienne, coulis de framboises

MERCREDI 15 OCTOBRE
18 euros hors boissons

Dartois au jambon, salade verte

Filet mignon de porc pain d'épices, pommes de terre et carottes étuvées

Terrine d'agrumes mentholée
ou
Panacotta fruits rouges

JEUDI 16 OCTOBRE
18 euros hors boissons

Tatin de boudin blanc

Magret de canard, sauce aux trois poivres,
grenailles rôties, gratin de chou-fleur

Charlotte aux biscuits roses de Reims, crème anglaise

VENDREDI 17 OCTOBRE
18 euros hors boissons

Croustade aux champignons et morilles

Cuisse de volaille fermière farcie au jambon et comté,
pommes paillason

Cerises jubilé

RESTAURANT FERMÉ
DU 18 OCTOBRE AU 2 NOVEMBRE



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 3 AU 7 NOVEMBRE
2025



MARDI 4 NOVEMBRE

18 euros hors boissons

Velouté de pommes de terre au panais

Poulet basquaise, semoule à l'ail

Entremets façon Trépaïs

MERCREDI 5 NOVEMBRE

18 euros hors boissons

Truffade, salade verte, planche de charcuterie

Pommes flambées, glace vanille

JEUDI 6 NOVEMBRE

18 euros hors boissons

Salade de roquefort

Parmentier de canard, mesclun

Chariot de desserts

VENDREDI 7 NOVEMBRE

18 euros hors boissons

Mouclade

Navarin d'agneau aux mogettes

Chariot de desserts



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 10 AU 14 NOVEMBRE
2025



RESTAURANT FERMÉ LE 11 NOVEMBRE

MERCREDI 12 NOVEMBRE

18 euros hors boissons

Salade frisée, lardons et œuf mollet

Entrecôte double grillée bordelaise, grenailles, légumes et ail confit

Poire pochée au safran du Rouergue

JEUDI 13 NOVEMBRE

18 euros hors boissons

Salade landaise

Poulet basquaise, polenta

Chariot de desserts

VENDREDI 14 NOVEMBRE

18 euros hors boissons

Tarte fine à la tomate, salade roquette au pesto

Cuisse de lapin aux herbes, gnocchis de pommes de terre

Chariot de desserts



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 17 AU 21 NOVEMBRE
2025



MARDI 18 NOVEMBRE

18 euros hors boissons

Amuse-bouche à partager : fougasse à la piperade, aioli,
tapenade et croûtons frottés à l'ail

Estouffade provençale, gnocchis à la romaine

Nougat glacé maison, coulis de fruits rouges

MERCREDI 19 NOVEMBRE

18 euros hors boissons

Salade de chèvre chaud

Filet de mignon de porc aux pommes,
pommes de terre et carottes étuvées

Tarte aux poires amandine

JEUDI 20 NOVEMBRE

18 euros hors boissons

Assiette de charcuterie

Tartiflette savoyarde, salade verte

Chariot de desserts

VENDREDI 21 NOVEMBRE

18 euros hors boissons

Feuilleté de fruits de mer au piment d'Espelette

Poulet au vinaigre, légumes du panier, pommes de terre Anna

Chariot de desserts



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 24 AU 28 NOVEMBRE
2025



MARDI 25 NOVEMBRE

18 euros hors boissons

Brick au roquefort, crème au piment d'Espelette

Parmentier de canard, jus réduit, poêlée de champignons

Pruneaux flambés, financier, glace au yaourt

ou

Fondant au chocolat, crème anglaise

MERCREDI 26 NOVEMBRE

18 euros hors boissons

Salade de hareng et pommes de terre

Pavé de bœuf, sauce Choron, pommes Dauphine et légumes du jour

Cervelle de Canut

JEUDI 27 NOVEMBRE

35 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne de la Maison Senez

Duo de gravlax et saumon fumé, crème chantilly aneth-citron, blinis

Suprême de volaille farci aux morilles,
écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes, légumes d'hiver

Bûche de Noël de nos pâtisseries

VENDREDI 28 NOVEMBRE

35 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne de la Maison Senez

Noix de Saint-Jacques snackées, risotto crémeux

Mignon de veau façon Rossini,
légumes glacés au miel de lavande, purée de manioc à la vanille

Bûche de nos pâtisseries



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 1 AU 5 DÉCEMBRE
2025



MARDI 2 DÉCEMBRE 35 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne de la Maison Senez

Saint-Jacques au lard et fondue de poireaux

Cassiolette de moules à la coriandre

Saumon en croûte d'herbes, sauce champagne,
mouseline et petits légumes de saison

Bûche passion meringuée

MERCREDI 3 DÉCEMBRE 35 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne de la Maison Senez

Mouseline de saumon et queues d'écrevisses, bisque de crustacés

Suprême de pintade, risotto crémeux ciboulette, morilles au jus

Parfait glacé à la châtaigne, sauce chicorée

JEUDI 4 DÉCEMBRE 35 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne de la Maison Senez

Duo de gravlax et saumon fumé, crème chantilly aneth-citron, blinis

Suprême de volaille farci aux morilles,
écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes, légumes d'hiver

Bûche de Noël de nos pâtisseries

VENDREDI 5 DÉCEMBRE 35 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne de la Maison Senez

Noix de Saint-Jacques snackées, risotto crémeux

Mignon de veau façon Rossini,
légumes glacés au miel de lavande, purée de manioc à la vanille

Bûche de nos pâtisseries



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 8 AU 12 DÉCEMBRE
2025



MARDI 9 DÉCEMBRE

35 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne de la Maison Senez

Cassolette de la mer

Mignon de veau basse température aux morilles, jus corsé,
riz croustillant et légumes d'hiver

Pavlova exotique

MERCREDI 10 DÉCEMBRE

35 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne de la Maison Senez

Mousseline de saumon et queues d'écrevisses, bisque de crustacés

Suprême de pintade, risotto crémeux ciboulette, morilles au jus

Parfait glacé à la châtaigne, sauce chicorée

JEUDI 11 DÉCEMBRE

35 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne de la Maison Senez

Duo de gravlax et saumon fumé, crème chantilly aneth-citron, blinis

Suprême de volaille farci aux morilles,
écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes, légumes d'hiver

Bûche de Noël de nos pâtisseries

VENDREDI 12 DÉCEMBRE

35 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne de la Maison Senez

Noix de Saint-Jacques snackées, risotto crémeux

Mignon de veau façon Rossini,
légumes glacés au miel de lavande, purée de manioc à la vanille

Bûche de nos pâtisseries



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 15 AU 19 DÉCEMBRE
2025



MARDI 16 DÉCEMBRE 35 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne de la Maison Senez

Cassiolette de la mer

Mignon de veau basse température aux morilles, jus corsé,
riz croustillant et légumes d'hiver

Pavlova exotique

MERCREDI 17 DÉCEMBRE 35 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne de la Maison Senez

Mousseline de saumon et queues d'écrevisses, bisque de crustacés

Suprême de pintade, risotto crémeux ciboulette, morilles au jus

Parfait glacé à la châtaigne, sauce chicorée

RESTAURANT FERMÉ DU
18 DÉCEMBRE 2025 AU 5 JANVIER 2026