



# MENUS DU MIDI

Janvier - Avril 2026

## 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.

## 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 Midi

SEMAINE  
DU 5 AU 9 JANVIER  
2026  
MENU À LA CARTE



RESTAURANT FERMÉ MARDI 6 JANVIER

MERCREDI 7 JANVIER

25 euros hors boissons

### Entrée au choix

Minute de saumon, huile d'Argan, salade d'herbes  
ou  
Déclinaison du chou-fleur : royale, rôti au curry, flan et semoule croquante  
ou  
Tartelette d'endives au miel façon Tatin  
ou  
Suggestion : oeuf cuit parfait, jus de volaille et croûtons

### Plat au choix

Joue de bœuf braisée, petits légumes  
ou  
Cabillaud rôti, crémeux de pommes de terre et noisettes (supplément 2 €)  
ou  
Volaille en 3 cuissons : basse température, confite et farcie  
ou  
Suggestion : crépinette de pieds de porc

### Dessert au choix

Assiette pomme-citron et glace chocolat blanc-orange façon Pavlova  
ou  
Ceviche de fruits à la coriandre, crème glacée fruits exotiques-gingembre  
ou  
Soufflé noisettes, glace tonka

JEUDI 8 JANVIER

25 euros hors boissons

### Entrée au choix

Tartelette aux carottes épicées au cumin  
ou  
Saumon dans tous ses états (tartare, fumé, gravlax), chantilly et pickles de betterave  
ou  
Chili végétal au quinoa  
ou  
Suggestion : velouté aux champignons et chips jambon, crème fouettée

### Plat au choix

Faux filet poêlé sauce marchand vin, gnocchi au vieux cantal, choux, carottes (supplément 2 €)  
ou  
Osso-buco de dinde à la milanaise, fusilli aux petits légumes  
ou  
Pavé de saumon au piment d'Espelette, piperade, crémeux de pomme de terre  
ou  
Suggestion : risotto d'épeautre aux légumes de saison

### Dessert au choix

Assiette pomme-citron et glace chocolat blanc-orange façon Pavlova  
ou  
Ceviche de fruits à la coriandre, crème glacée fruits exotiques-gingembre  
ou  
Soufflé noisettes, glace tonka



# L'Application

## Menu Midi

SEMAINE  
DU 5 AU 9 JANVIER  
2026  
MENU À LA CARTE



**VENDREDI 9 JANVIER**  
**25 euros hors boissons**

### **Entrée au choix**

Mille feuilles de saumon fumé et crêpes au sarrasin, crème acide  
ou  
Carpaccio de betterave et crème de tomate, framboises  
ou  
Tartelette de dos de cabillaud à l'orange  
ou  
Suggestion : poké végétal

### **Plat au choix**

Pièce de bœuf béarnaise (supplément 2 €)  
ou  
Bouchée à la reine volaille sauce champignons  
ou  
Marmite de poisson (supplément 2 €)  
ou  
Suggestion : parmentier de légumes et épices

### **Dessert au choix**

Assiette pomme-citron et glace chocolat blanc-orange façon Pavlova  
ou  
Ceviche de fruits à la coriandre, crème glacée fruits exotiques-gingembre  
ou  
Soufflé noisettes, glace tonka

Attention pour des raisons pédagogiques nous ne pouvons pas vous garantir la disponibilité de tous les plats au choix lors de la prise de commande



## L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 12 AU 16 JANVIER  
2026  
MENU À LA CARTE



### MARDI 13 JANVIER 25 euros hors boissons

Poké 100% végétal, vinaigrette sésame  
\*\*\*

Suprême de volaille farci aux herbes, jus court, crémeux carotte  
\*\*\*

Assiette pomme-citron et glace chocolat blanc-orange façon Pavlova  
ou

Ceviche de fruits à la coriandre, crème glacée fruits exotiques-gingembre

### MERCREDI 14 JANVIER 25 euros hors boissons

#### Entrée au choix

Minute de saumon, huile d'Argan, salade d'herbes  
ou

Déclinaison du chou-fleur : royale, rôti au curry, flan et semoule croquante  
ou

Tartelette d'endives au miel façon Tatin  
ou

Suggestion retour de marché

#### Plat au choix

Joue de bœuf braisée, petits légumes  
ou

Cabillaud rôti, crémeux de pommes de terre et noisettes (supplément 2 €)  
ou

Volaille en 3 cuissons : basse température, confite et farcie  
ou

Suggestion retour de marché

#### Dessert au choix

Assiette pomme-citron et glace chocolat blanc-orange façon Pavlova  
ou

Ceviche de fruits à la coriandre, crème glacée fruits exotiques-gingembre  
ou

Soufflé noisettes, glace Tonka





## L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 12 AU 16 JANVIER  
2026  
MENU À LA CARTE



### JEUDI 15 JANVIER 25 euros hors boissons

#### Entrée au choix

Tartelette aux carottes épicées au cumin

ou

Saumon dans tous ses états (tartare, fumé, gravlax), chantilly et pickles de betterave

ou

Chili végétal au quinoa

ou

Suggestion : velouté aux champignons et chips jambon, crème fouettée

#### Plat au choix

Faux filet poêlé sauce marchand vin, gnocchi au vieux cantal, choux, carottes (supplément 2 €)

ou

Osso-buco de dinde à la milanaise, fusilli aux petits légumes

ou

Pavé de saumon au piment d'Espelette, piperade, crémeux de pomme de terre

ou

Suggestion : risotto d'épeautre aux légumes de saison

#### Dessert au choix

Assiette pomme-citron et glace chocolat blanc-orange façon Pavlova

ou

Ceviche de fruits à la coriandre, crème glacée fruits exotiques-gingembre

ou

Soufflé noisettes, glace tonka

### VENDREDI 16 JANVIER 25 euros hors boissons

#### Entrée au choix

Mille feuilles de saumon fumé et crêpes au sarrasin, crème acide

ou

Carpaccio de betterave et crème de tomate, framboises

ou

Tartelette de dos de cabillaud à l'orange

ou

Suggestion : poké végétal

#### Plat au choix

Pièce de bœuf béarnaise (supplément 2 €)

ou

Bouché à la reine volaille sauce champignons

ou

Marmite de poisson (supplément 2 €)

ou

Suggestion : parmentier de légumes et épices

#### Dessert au choix

Assiette pomme-citron et glace chocolat blanc-orange façon Pavlova

ou

Ceviche de fruits à la coriandre, crème glacée fruits exotiques-gingembre

ou

Soufflé noisettes, glace tonka

*Attention pour des raisons pédagogiques nous ne pouvons pas vous garantir la disponibilité de tous les plats au choix lors de la prise de commande*



## L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 19 AU 23 JANVIER  
2026  
MENU À LA CARTE



### MARDI 20 JANVIER 25 euros hors boissons

#### Entrée au choix

Saumon fumé selon l'inspiration du moment  
ou  
Tartelette tomates confites, feuilles de mesclun  
ou  
Poké 100% végétal, vinaigrette sésame

#### Plat au choix

Belle bavette de bœuf, classique sauce Choron,  
pommes grenailles et feuilles de frisée (supplément 2 €)  
ou  
Suprême de volaille farci aux herbes, jus court, crémeux carotte  
ou  
Pavé de loup, choucroute de chou rouge, émulsion de lard

#### Dessert au choix

Baba mangue-passion  
ou  
Tartelette moelleuse au fromage, confit de myrtilles et cassis,  
glace vanille  
ou  
Finger 2 chocolats, glace noix de pécan

### MERCREDI 21 JANVIER 25 euros hors boissons

#### Entrée au choix

Minute de saumon, huile d'Argan, salade d'herbes  
ou  
Déclinaison du chou-fleur (Royale, rôti au curry,  
flan et semoule croquante)  
ou  
Tartelette d'endives au miel façon Tatin  
ou  
Suggestion retour de marché

#### Plat au choix

Joue de bœuf braisée, petits légumes  
ou  
Cabillaud rôti, crémeux de pommes de terre et noisettes (supplément 2 €)  
ou  
Volaille en 3 cuissons (basse température, confite et farcie)  
ou  
Suggestion retour de marché

#### Dessert au choix

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 19 AU 23 JANVIER  
2026  
MENU À LA CARTE



### JEUDI 22 JANVIER 25 euros hors boissons

#### Entrée au choix

Tartelette aux carottes épicé au cumin  
ou

Saumon dans tous ses états (tartare, fumé, gravlax), chantilly et pickles de betterave  
ou

Chili végétal au quinoa  
ou

Suggestion : velouté aux champignons et chips jambon, crème fouettée

#### Plat au choix

Faux-filet poêlé sauce marchand vin, gnocchi au vieux cantal, choux, carottes (supplément 2 €)  
ou

Osso-buco de dinde à la milanaise, fusilli aux petits légumes  
ou

Pavé de saumon au piment d'Espelette, piperade, crémeux de pomme de terre  
ou

Suggestion : risotto d'épeautre aux légumes de saison

#### Dessert au choix

Baba mangue-passion  
ou

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

Finger 2 chocolats, glace noix de pécan

### VENDREDI 23 JANVIER 25 euros hors boissons

#### Entrée au choix

Mille feuilles de saumon fumé et crêpes au sarrasin, crème acide  
ou

Carpaccio de betterave et crème de tomate, framboises  
ou

Tartelette de dos de cabillaud à l'orange  
ou

Suggestion : poké végétal

#### Plat au choix

Pièce de bœuf béarnaise (supplément 2 €)  
ou

Bouchée à la reine volaille sauce champignons  
ou

Marmite de poisson (supplément 2 €)  
ou

Suggestion : parmentier de légumes et épices

#### Dessert au choix

Baba mangue-passion  
ou

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

Finger 2 chocolats, glace noix de pécan

*Attention pour des raisons pédagogiques nous ne pouvons pas vous garantir la disponibilité de tous les plats au choix lors de la prise de commande*





## L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 26 AU 30 JANVIER  
2026  
MENU A LA CARTE



### MARDI 27 JANVIER 25 euros hors boissons

Risotto noisettes et viande des Grisons  
\*\*\*

Confit de canard gratiné, pommes écrasées, oignons et jus gras  
\*\*\*

Baba mangué-passion  
ou

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

Finger 2 chocolats, glace noix de pécan

### MERCREDI 28 JANVIER 25 euros hors boissons

#### Entrée au choix

Crevettes au satay, nouilles chinoises  
ou

Risotto aux champignons  
ou

Œuf poché façon Meurette  
ou

Suggestion : gravlax de saumon, crème wasabi et blinis maison

#### Plat au choix

Magret de canard en basse température, haricots comme un cassoulet  
(supplément 2 €)

ou  
Carbonnade de joue de porc et chicons  
ou

Lieu en croûte de pommes de terre  
ou

Suggestion : brochette d'agneau aux épices

#### Dessert au choix

Baba mangué-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 26 AU 30 JANVIER  
2026  
MENU A LA CARTE



### JEUDI 29 JANVIER 25 euros hors boissons

#### Entrée au choix

Méli-mélo de crevettes, mangue et avocat  
ou

Risotto aux coques et palourdes, petits pois  
ou

Œuf croustillant aux poireaux confits et crème légère  
ou

Suggestion : panacotta d'asperges vertes, crumble de comté

#### Plat au choix

Cabillaud en croûte d'herbes, mousseline de céleri et fondue de poireaux  
(supplément 2 €)  
ou

Tournedos de canard poêlé, lentilles vertes aux petits légumes  
ou

Côte de porc rôtie, émulsion de chorizo, embeurrée de chou vert et carotte  
ou

Suggestion : curry d'hiver aux poireaux

#### Dessert au choix

Baba mangue-passion  
ou

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

Finger 2 chocolats, glace noix de pécan

### VENDREDI 30 JANVIER 25 euros hors boissons

#### Entrée au choix

Tarte fine tomates, olives et crevettes au basilic  
ou

Bowl asperges et risotto au lait de coco  
ou

Crème de lentilles et œuf poché meurette  
ou

Suggestion : tourte aux grenouilles

#### Plat au choix

Parmentier de canard confit et patates douces (supplément 2 €)  
ou

Jarret de porc braisé à la bière et polenta fondante  
ou

Tournedos de truite genevoise, julienne de légumes (supplément 1 €)  
ou

Suggestion : gratinée de penne aux aubergines parmigiana

#### Dessert au choix

Baba mangue-passion  
ou

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

Finger 2 chocolats, glace noix de pécan

Attention pour des raisons pédagogiques nous ne pouvons pas vous garantir la disponibilité de tous les plats au choix lors de la prise de commande



## L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 2 AU 6 FÉVRIER  
2026  
MENU A LA CARTE



### MARDI 3 FÉVRIER 25 euros hors boissons

#### Entrée au choix

Risotto noisettes et viande des Grisons  
ou  
Salade de gambas, féroce d'avocat, suprêmes de pamplemousse  
ou  
Œuf parfait, crémeux d'artichauts, bacon et balsamique

#### Plat au choix

Pavé de cabillaud, croûte viennoise,  
crémeux maraicher et mousse de parmesan  
ou  
Confit de canard gratiné, pomme écrasée, oignons et jus gras  
ou  
Mignon de porc laqué aux agrumes, petits légumes

#### Dessert au choix

Coupe chocolat café, brioche perdue, glace caramel  
ou  
Tartelette tiramisu spéculos, glace tonka

### MERCREDI 4 FÉVRIER 25 euros hors boissons

#### Entrée au choix

Crevettes au satay, nouilles chinoises  
ou  
Risotto aux champignons  
ou  
Œuf poché façon Meurette  
ou  
Suggestion retour de marché

#### Plat au choix

Magret de canard en basse température, haricots comme un cassoulet  
(supplément 2 €)  
ou  
Carbonnade de joue de porc et chicons  
ou  
Lieu en croûte de pommes de terre  
ou  
Suggestion retour de marché

#### Dessert au choix

Coupe chocolat café, brioche perdue, glace caramel  
ou  
Tartelette tiramisu spéculos, glace tonka

*Attention pour des raisons pédagogiques nous ne pouvons pas vous garantir la disponibilité de tous les plats au choix lors de la prise de commande*



# L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 2 AU 6 FÉVRIER  
2026  
MENU A LA CARTE



## JEUDI 5 FÉVRIER 25 euros hors boissons

### Entrée au choix

Méli-mélo de crevettes, mangue et avocat  
ou

Risotto aux coques et palourdes, petits pois  
ou

Œuf croustillant aux poireaux confits et crème légère  
ou

Suggestion : panacotta d'asperges vertes, crumble de comté

### Plat au choix

Cabillaud en croûte d'herbes, mousseline de céleri et fondue de poireaux  
(supplément 2 €)  
ou

Tournedos de canard poêlé, lentilles vertes aux petits légumes  
ou

Côte de porc rôtie, émulsion de chorizo, embeurrée de chou vert et carotte  
ou

Suggestion : curry d'hiver aux poireaux

### Dessert au choix

Coupe chocolat café, brioche perdue, glace caramel  
ou

Tartelette tiramisu spéculos, glace tonka

## VENDREDI 6 FÉVRIER 25 euros hors boissons

### Entrée au choix

Tarte fine tomates, olives et crevettes au basilic  
ou

Bowl asperges et risotto au lait de coco  
ou

Crème de lentilles et œuf poché meurette  
ou

Suggestion : tourte aux grenouilles

### Plat au choix

Parmentier de canard confit et patates douces (supplément 2 €)  
ou

Jarret de porc braisé à la bière et polenta fondante  
ou

Tournedos de truite genevoise, julienne de légumes (supplément 1 €)  
ou

Suggestion : gratinée de penne aux aubergines parmigiana

### Dessert au choix

Coupe chocolat café, brioche perdue, glace caramel  
ou

Tartelette tiramisu spéculos, glace tonka

*Attention pour des raisons pédagogiques nous ne pouvons pas vous garantir la disponibilité de tous les plats au choix lors de la prise de commande*





## L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 9 AU 13 FÉVRIER  
2026  
MENU À LA CARTE



### MARDI 10 FÉVRIER 25 euros hors boissons

#### Entrée au choix

Risotto noisettes et viande des Grisons  
ou  
Salade de gambas, féroce d'avocat, suprêmes de pamplemousse  
ou  
Œuf parfait, crémeux d'artichauts, bacon et balsamique

#### Plat au choix

Pavé de cabillaud, croûte viennoise,  
crémeux maraîcher et mousse de parmesan (supplément 2 €)  
ou  
Confit de canard gratiné, pomme écrasée, oignons et jus gras  
ou  
Mignon de porc laqué aux agrumes, petits légumes

#### Dessert au choix

Coupe chocolat café, brioche perdue, glace caramel  
ou  
Tartelette tiramisu spéculos, glace tonka

### MERCREDI 11 FÉVRIER 25 euros hors boissons

#### Entrée au choix

Crevettes au satay, nouilles chinoises  
ou  
Risotto aux champignons  
ou  
Œuf poché façon Meurette  
ou  
Suggestion retour de marché

#### Plat au choix

Magret de canard en basse température, haricots comme un cassoulet  
(supplément 2 €)  
ou  
Carbonnade de joue de porc et chicons  
ou  
Lieu en croûte de pommes de terre  
ou  
Suggestion retour de marché

#### Dessert au choix

Coupe chocolat café, brioche perdue, glace caramel  
ou  
Tartelette tiramisu spéculos, glace tonka





# L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 9 AU 13 FÉVRIER  
2026  
MENU À LA CARTE



## JEUDI 12 FÉVRIER 25 euros hors boissons

### Entrée au choix

Méli-mélo de crevettes, mangue et avocat  
ou

Risotto aux coques et palourdes, petits pois  
ou

Œuf croustillant aux poireaux confits et crème légère  
ou

Suggestion : panacotta d'asperges vertes, crumble de comté

### Plat au choix

Cabillaud en croûte d'herbes, mousseline de céleri,  
fondue de poireaux (supplément 2 €)  
ou

Tournedos de canard poêlé, lentilles vertes aux petits légumes  
ou

Côte de porc rôtie, émulsion de chorizo,  
embeurrée de chou vert et carottes  
ou

Suggestion : curry d'hiver aux poireaux

### Dessert au choix

Coupe chocolat café, brioche perdue, glace caramel  
ou

Tartelette tiramisu spéculos, glace tonka

## VENDREDI 13 FÉVRIER 25 euros hors boissons

### Entrée au choix

Tarte fine tomates, olives et crevettes au basilic  
ou

Bowl asperges et risotto au lait de coco  
ou

Crème de lentilles et œuf poché meurette  
ou

Suggestion : tourte aux grenouilles

### Plat au choix

Parmentier de canard confit et patates douces (supplément 2 €)  
ou

Jarret de porc braisé à la bière et polenta fondante  
ou

Tournedos de truite genevoise, julienne de légumes (supplément 1 €)  
ou

Suggestion : gratinée de penne aux aubergines parmigiana

### Dessert au choix

Coupe chocolat café, brioche perdue, glace caramel  
ou

Tartelette tiramisu spéculos, glace tonka

*Attention pour des raisons pédagogiques nous ne pouvons pas vous garantir la disponibilité de tous les plats au choix lors de la prise de commande*

RESTAURANT FERMÉ DU 14 FÉVRIER AU 1<sup>ER</sup> MARS 2026



## L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 2 AU 6 MARS  
2026  
50 ANS DU LYCÉE



RESTAURANT FERMÉ MARDI 3 MARS 2026

### MERCREDI 4 MARS

25 euros hors boissons

Chartreuse de caille et jeunes pousses

\*\*\*\*\*

Pithiviers de canard au foie gras, légumes d'antan

\*\*\*\*\*

Charlotte poire-chocolat, sorbet poire

ou

Dôme chocolat pistache, glace pistache

### JEUDI 5 MARS

25 euros hors boissons

Salade de lentilles au curry et œuf mollet

\*\*\*

Cuisse de lapin à la moutarde, polenta croustillante et légumes de saison

\*\*\*

Charlotte poire-chocolat, sorbet poire

ou

Dôme chocolat-pistache, glace pistache

### VENDREDI 6 MARS

25 euros hors boissons

Quenelle de poisson sauce Nantua

\*\*\*

Bouchée à la reine aux ris de veau

\*\*\*

Charlotte poire-chocolat, sorbet poire

ou

Dôme chocolat-pistache, glace pistache



## L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 9 AU 13 MARS  
2026  
50 ANS DU LYCÉE



### MARDI 10 MARS 25 euros hors boissons

Soupe façon VGE  
\*\*\*  
Poularde façon demi-deuil, risotto et légumes de saison  
\*\*\*  
Paris-Brest à l'assiette  
ou  
Mini forêt-noire, sorbet cerise

### MERCREDI 11 MARS 25 euros hors boissons

Chartreuse de caille et jeunes pousses  
\*\*\*  
Pithiviers de canard au foie gras, légumes d'antan  
\*\*\*  
*Dessert spécial « Maison Rostang de Paris » par David Boudinet*  
Chocolat d'Indonésie 65%  
Biscuit brownie, crème glacée à la cardamome, sauce amère aux épices  
ou  
La rhubarbe  
Glacée dans son jus vanillé, délicate crème de noix de coco,  
sorbet shiso pourpre

### JEUDI 12 MARS 25 euros hors boissons

Filet de saumon à l'oseille  
\*\*\*  
Magret de canard à l'orange  
\*\*\*  
Paris-Brest à l'assiette  
ou  
Mini forêt-noire, sorbet cerise

### VENDREDI 13 MARS 25 euros hors boissons

Barbu farci à l'ambassadrice  
\*\*\*  
Pièce de bœuf cuite à basse température farcie « Edouard Herriot »  
\*\*\*  
Paris-Brest à l'assiette  
ou  
Mini forêt-noire, sorbet cerise



# L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 16 AU 20 MARS  
2026  
SAINT PATRICK



## MARDI 17 MARS

25 euros hors boissons

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

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

Tarte au chocolat gourmande, glace Baileys et crème vanille  
ou

Pie de groseilles, confit de cranberry, glace à la confiture de lait

## MERCREDI 18 MARS

25 euros hors boissons

Cornish pasties  
\*\*\*

Irish stew et colcannon  
\*\*\*

Tarte au chocolat gourmande, glace Baileys et crème vanille  
ou

Pie de groseilles, confit de cranberry, glace à la confiture de lait

## JEUDI 19 MARS

25 euros hors boissons

Fish pie  
\*\*\*

Mijoté de bœuf à la bière, embeurrée de chou frisé, mousseline de panais,  
carottes fanes  
\*\*\*

Tarte au chocolat gourmande, glace Baileys et crème vanille  
ou

Pie de groseilles, confit de cranberry, glace à la confiture de lait

## VENDREDI 20 MARS

25 euros hors boissons

Cocotte irish fish aux poireaux  
\*\*\*

Irish stew de bœuf  
\*\*\*

Tarte au chocolat gourmande, glace Baileys et crème vanille  
ou

Pie de groseilles, confit de cranberry, glace à la confiture de lait





## L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 23 AU 27 MARS  
2026  
BUFFET



### MARDI 24 MARS

25 euros hors boissons

Assortiment de 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  
\*\*\*

Buffet de desserts au choix

Verrine panacotta mangue-passion, île flottante, macarons,  
cake moderne, fingers chocolat, salade de fruits frais, suggestion du jour

### MERCREDI 25 MARS

25 euros hors boissons

Déclinaison de terrines et salade  
\*\*\*

Marmite de poissons  
ou

Carbonnade flamande  
\*\*\*

Buffet de desserts au choix

Verrine panacotta mangue-passion, île flottante, macarons,  
cake moderne, fingers chocolat, salade de fruits frais, suggestion du jour

### JEUDI 26 MARS

25 euros hors boissons

Assortiment de tartes salées  
\*\*\*

Blanquette de saumon et cabillaud  
ou

Waterzoï de volaille aux légumes  
Accompagnements : riz, tajine de légumes, petites pommes de terre  
grenailles rôties, légumes de saison  
\*\*\*

Buffet de desserts au choix

Verrine panacotta mangue-passion, île flottante, macarons,  
cake moderne, fingers chocolat, salade de fruits frais, suggestion du jour

### VENDREDI 27 MARS

25 euros hors boissons

Buffet de poissons et charcuterie, bouquet de crevettes et terrines  
\*\*\*

Jambon braisé au miel  
ou

Saumon laqué au sésame, wok de légumes  
\*\*\*

Buffet de desserts au choix

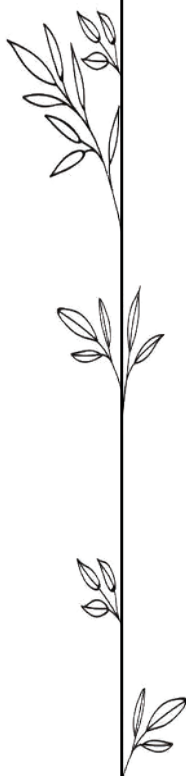
Verrine panacotta mangue-passion, île flottante, macarons,  
cake moderne, fingers chocolat, salade de fruits frais, suggestion du jour





## L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 30 MARS AU 3 AVRIL  
2026  
PÂQUES



### MARDI 31 MARS 25 euros hors boissons

Tomme aux tomates confites,  
carpaccio de haddock fumé et vinaigrette soja

\*\*\*

Epaule d'agneau confite, petits légumes au jus, gnocchis  
de pommes de terre rôtis

\*\*\*

Feuilleté pistache-noisette

ou

Nid de Pâques marrons- agrumes (mandarine/yuzu)

### MERCREDI 1<sup>ER</sup> AVRIL 25 euros hors boissons

Pâté bérichon de Pâques, jeunes pousses

\*\*\*\*\*

Fricassée de volaille au vin doux et asperges

\*\*\*\*\*

Feuilleté pistache-noisette

ou

Nid de Pâques marrons- agrumes (mandarine-yuzu)

### JEUDI 2 AVRIL 25 euros hors boissons

Œuf parfait aux asperges vertes, chips de lard et tuile de parmesan

\*\*\*

Navarin d'agneau printanier et légumes de saison

\*\*\*

Feuilleté pistache-noisette

ou

Nid de Pâques marrons- agrumes (mandarine-yuzu)

RESTAURANT FERMÉ LE 3 AVRIL - VENDREDI SAINT



## L'Application Menu Midi

SEMAINE  
DU 6 AU 10 AVRIL  
2026  
PÂQUES



### RESTAURANT FERMÉ LE 6 AVRIL

#### MARDI 7 AVRIL

25 euros hors boissons

Belle burrata, crémeux d'artichauts, bacon et balsamique

\*\*\*

Noix de veau confite aux tomates et aux agrumes, nouilles fraîches

\*\*\*

Feuilleté pistache-noisette

ou

Nid de Pâques marrons- agrumes (mandarine-yuzu)

#### MERCREDI 8 AVRIL

25 euros hors boissons

Cannelloni de saumon fumé au fromage frais

\*\*\*

Souris d'agneau confite au thym

\*\*\*

Feuilleté pistache-noisette

ou

Nid de Pâques marrons- agrumes (mandarine-yuzu)

#### JEUDI 9 AVRIL

25 euros hors boissons

Salade d'asperges, burrata et tomate ananas

\*\*\*

Mijoté d'agneau aux olives, fines ratatouille, pommes grenailles

\*\*\*

Feuilleté pistache-noisette

ou

Nid de Pâques marrons- agrumes (mandarine-yuzu)

#### VENDREDI 10 AVRIL

25 euros hors boissons

Œuf parfait, rosace de mousse de légume de saison

\*\*\*

Pot-au-feu de volaille et caille aux asperges

\*\*\*

Feuilleté pistache-noisette

ou

Nid de Pâques marrons- agrumes (mandarine-yuzu)

RESTAURANT FERMÉ DU 11 AU 26 AVRIL 2026