



MENUS DU MIDI

Janvier -Avril 2026

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 soumis 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.

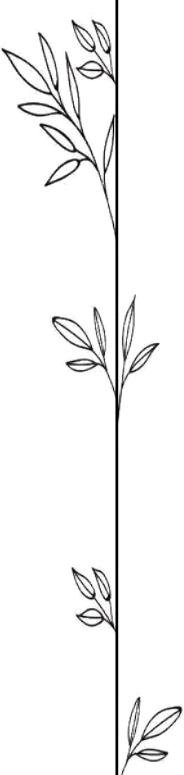
Le règlement des repas s'effectue en espèces, par chèque, carte bancaire ou ticket restaurant.

Les chèques vacances ne sont pas acceptés.



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 5 AU 9 JANVIER
2026



LUNDI 5 JANVIER
15 euros hors boissons

Potage cultivateur

Pâtes au poulet & sauce curry-coco

Crêpes flambées

RESTAURANT FERMÉ MARDI 6 JANVIER

MERCREDI 7 JANVIER
15 euros hors boissons

Crème Dubarry

Poisson du marché en croûte, fenouil et ratatouille

Profiteroles avec sauce au chocolat

RESTAURANT FERMÉ JEUDI 8 JANVIER

VENDREDI 9 JANVIER
18 euros hors boissons

Soupe à l'oignon

Suprême de volaille sauce aux champignons, pommes grenaille

Pêches flambées, glace à la vanille

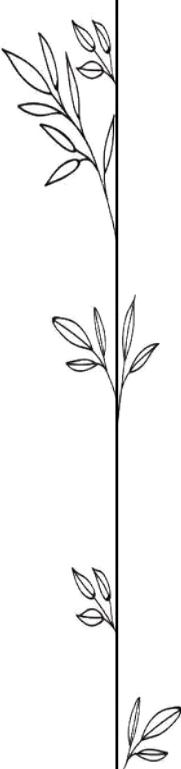


La Brasserie

Menu midi

SEMAINE

DU 12 AU 16 JANVIER
2026



LUNDI 12 JANVIER
15 euros hors boissons

Gratinée à l'oignon

Suprême de volaille sauce aux raisins, pommes Darphin

Pêches flambées, glace vanille

RESTAURANT FERMÉ MARDI 13 JANVIER

MERCREDI 14 JANVIER
15 euros hors boissons

Salade d'endives aux noix, pommes et roquefort

Filet mignon de porc sauce aux pruneaux, pommes grenaille

Crêpes flambées

JEUDI 15 JANVIER
15 euros hors boissons

Crème Dubarry

Filet de poisson du marché, étuvée de fenouil, ratatouille

Profiteroles avec sauce au chocolat

VENDREDI 16 JANVIER
15 euros hors boissons

Salade vosgienne

Blanquette de volaille aux petits légumes glacés et son riz

Galette des rois



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 19 AU 23 JANVIER
2026



LUNDI 19 JANVIER
15 euros hors boissons

Tartare de crevettes

Blanquette de volaille aux petits légumes glacés et riz créole

Galette des rois

RESTAURANT FERMÉ MARDI 20 JANVIER

MERCREDI 21 JANVIER
15 euros hors boissons

Gratinée à l'oignon

Suprême de volaille sauce aux raisins, pommes Darphin

Pêches flambées, glace nougat

JEUDI 22 JANVIER
15 euros hors boissons

Salade d'endives aux noix, pommes et roquefort

Curry de porc, pommes grenaille

Crêpes flambées

VENDREDI 23 JANVIER
15 euros hors boissons

Potage Parmentier

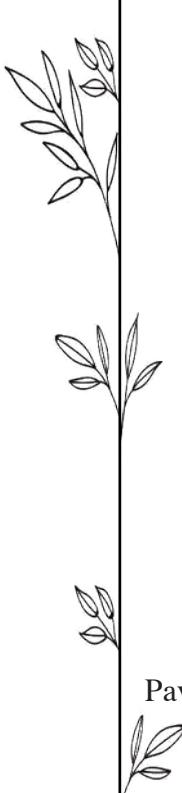
Poisson du marché, julienne de légumes, pommes vapeur

Profiteroles avec sauce au chocolat



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 26 AU 30 JANVIER
2026



RESTAURANT FERMÉ MARDI 27 JANVIER

MERCREDI 28 JANVIER
18 euros hors boissons

Tartare de saumon

Pavé de cabillaud façon Dieppoise, pommes mousseline au beurre,
légumes du jour

Riz au lait, pommes caramélisées

JEUDI 29 JANVIER
18 euros hors boissons

Ficelle picarde

Carbonnade flamande, frites, salade verte

Crème brûlée à la chicorée

VENDREDI 30 JANVIER
18 euros hors boissons

Feuilleté au Sainte-Maur-de-Touraine

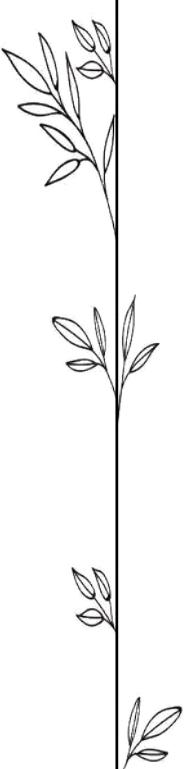
Daube de bœuf à la tourangelle

Tarte des demoiselles Tatin



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 2 AU 6 FÉVRIER
2026



MARDI 3 FÉVRIER 18 euros hors boissons

- Bar à soupes

Poulet sauté façon Vallée d'Auge, riz pilaf

Crèmeux gourmand aux agrumes

MERCREDI 4 FÉVRIER 18 euros hors boissons

- Crème de lentilles
ou
Soupe à l'oignon gratinée

Joue de bœuf braisée, lard fumé, pommes de terre, légumes étuvés

Cygnes chantilly

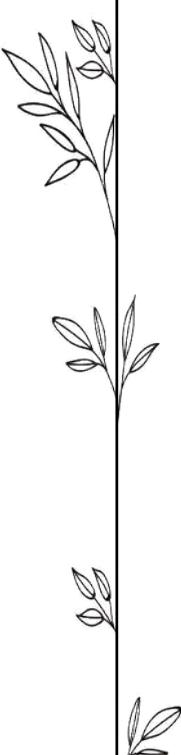
RESTAURANT FERMÉ JEUDI 5 FÉVRIER ET
VENDREDI 6 FÉVRIER



La Brasserie

Menu midi

SEMAINE
DU 9 AU 13 FÉVRIER
2026



MARDI 10 FÉVRIER
18 euros hors boissons

Flamiche picarde

Carbonnade flamande, pommes rissolées, légumes glacés

Merveilleux

MERCREDI 11 FÉVRIER
18 euros hors boissons

Crème de moules

Pavé de saumon grillé, beurre blanc ciboulette, étuvée de chou vert

Tarte tatin, caramel beurre salé

JEUDI 12 FÉVRIER
18 euros hors boissons

Tarte au Pont l'Évêque

Poulet façon vallée d'Auge, riz pilaf

Sablé breton, crème légère à la vanille, pommes poêlées
façon tartelette, granité pomme cidre

VENDREDI 13 FÉVRIER
18 euros hors boissons

Quiche au maroilles

Cuisse de lapin à la bière brune, chicon rôti

Tiramisu au spéculos

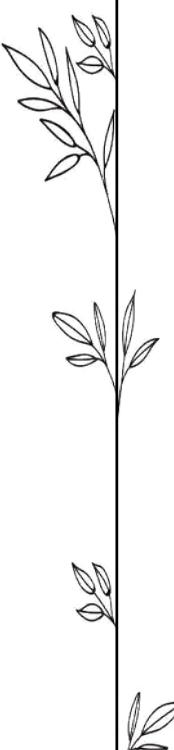
RESTAURANT FERMÉ DU 14 FÉVRIER AU 1ER MARS



La Brasserie

Menu midi

SEMAINE
DU 2 AU 6 MARS
2026



MARDI 3 MARS

18 euros hors boissons

- Pâté lorrain, crudités

Filet de dorade, sauce vierge à l'anis, ratatouille fine,
semoule aux herbes

Café gourmand

MERCREDI 4 MARS

18 euros hors boissons

- Œuf meurette

Poulet au vinaigre, pommes croquettes et légumes du marché

Pain perdu, chantilly et chocolat

JEUDI 5 MARS

18 euros hors boissons

- Pissaladière

Brochette de volaille marinée, tagliatelles au pesto

Palette de sorbets

VENDREDI 6 MARS

18 euros hors boissons

- Salade de gésiers confits par nos soins,
réduction de vinaigre de framboise

Parmentier de canard aux cèpes

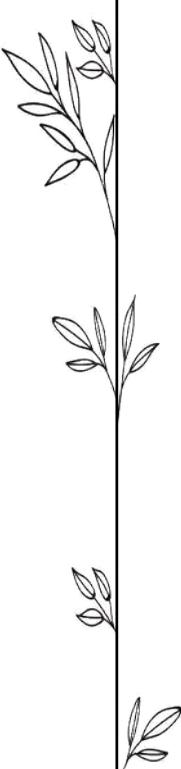
Crème brûlée à la catalane



La Brasserie

Menu midi

SEMAINE
DU 9 AU 13 MARS
2026



MARDI 10 MARS

18 euros hors boissons

Tartare de crevettes

Bavette grillée, beurre maître d'hôtel, frites et salade

Comme une tarte au citron meringuée

MERCREDI 11 MARS

18 euros hors boissons

Feuilletée à la tomme des Pyrénées

Cassoulet gratiné

Crème catalane

JEUDI 12 MARS

18 euros hors boissons

Œufs mimosa

Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf

Café ou thé gourmand

VENDREDI 13 MARS

18 euros hors boissons

Petit pâté lorrain

Filet de cabillaud bonne-femme, pommes persillées

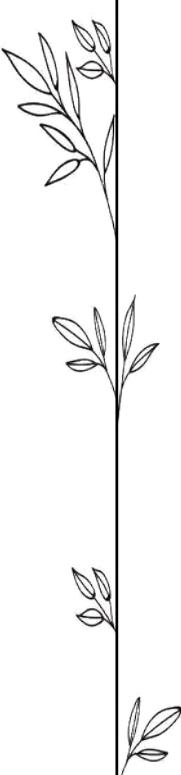
Crème caramel, tuiles aux amandes



La Brasserie

Menu midi

SEMAINE
DU 16 AU 20 MARS
2026



MARDI 17 MARS
18 euros hors boissons

MENU SAINT-PATRICK

Cottage pie

Irish stew

Chocolate Guiness cake

MERCREDI 18 MARS
18 euros hors boissons

Tourte Maroilles
**

Boudin noir aux pommes, pomme purée et salade verte
ou
Boudin aux champignons, pomme purée et salade verte

Bavarois chicorée
ou
Gaufre sauce chocolat

JEUDI 19 MARS
18 euros hors boissons

Terrine à partager

Papillote de poisson, julienne de légumes, grenailles rôties

Nougat glacé

VENDREDI 20 MARS
18 euros hors boissons

Soupe de poisson de roches et son aioli

Poulet fermier rôti aux herbes, ratatouille niçoise

Tartelette au citron, basilic meringuée



La Brasserie

Menu midi

SEMAINE
DU 23 AU 27 MARS
2026



MARDI 24, MERCREDI 25, JEUDI 26 ET VENDREDI 27 MARS

MENU 18 € HORS BOISSONS

A LA CARTE

ENTRÉE AU CHOIX

Œuf meurette

ou

Rillettes aux 2 saumons

ou

Quiche lorraine

PLAT AU CHOIX

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

ou

Escalope de veau milanaise, tagliatelles pesto (supplément 2 €)

ou

Estouffade provençale, gnocchi à la romaine

DESSERT AU CHOIX

Ananas rôti flambé au rhum, glace vanille

ou

Crème brûlée vanille

ou

Profiteroles, sauce chocolat

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

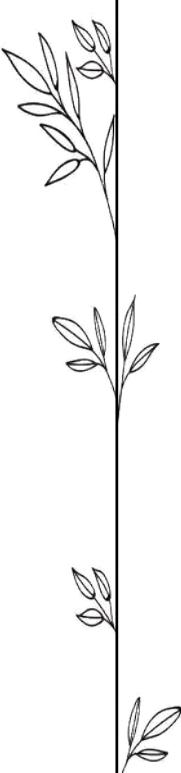
RESTAURANT FERMÉ MARDI 31 MARS 2026



La Brasserie

Menu midi

SEMAINE
DU 30 MARS AU 3 AVRIL
2026



MERCREDI 1^{ER}, JEUDI 2 AVRIL
MENU 18 € HORS BOISSONS
A LA CARTE

ENTRÉE AU CHOIX

Œuf en meurette
ou
Rillettes aux deux saumons
ou
Quiche lorraine

PLAT AU CHOIX

Pièce de saumon grillée, beurre nantais, petits légumes de saison
ou
Escalope de veau milanaise, tagliatelles pesto (supplément 2 €)
ou
Estouffade provençale, gnocchi à la romaine

DESSERT AU CHOIX

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

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

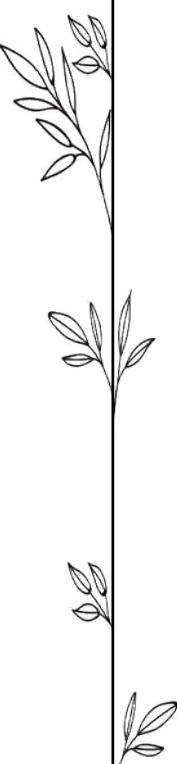
RESTAURANT FERMÉ VENDREDI 3 AVRIL - FÉRIÉ



La Brasserie

Menu midi

SEMAINE
DU 6 AU 10 AVRIL
2026



MARDI 7 AVRIL, MERCREDI 8 AVRIL, JEUDI 9 AVRIL

MENU 18 € HORS BOISSONS

A LA CARTE

ENTRÉE AU CHOIX

Œuf meurette

ou

Rillettes aux deux saumons

ou

Quiche lorraine

PLAT AU CHOIX

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

Escalope de veau milanaise, tagliatelles pesto (supplément 2 €)
ou

Estouffade provençale, gnocchi à la romaine

DESSERT AU CHOIX

Ananas rôti flambé au rhum, glace vanille

ou

Crème brûlée vanille

ou

Profiteroles, sauce chocolat

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 VENDREDI 10 AVRIL

RESTAURANT FERMÉ DU 11 AU 26 AVRIL 2026