



MENUS DU MIDI

Janvier - Mai 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^{ER} 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

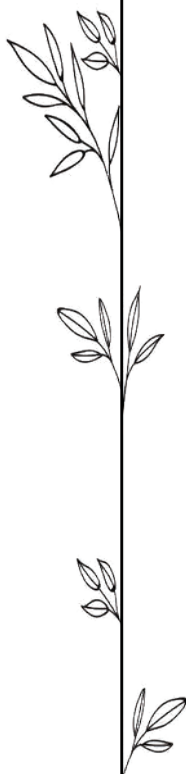
ou

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^{ER} 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



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 27 AVRIL AU 1^{ER} MAI
2026



MARDI 28 AVRIL

25 euros hors boissons

Tajine de poissons à l'orientale, semoule et jus épicé

Suprême de volaille au miel et citron confit,
garniture pot-au-feu, jus de cuisson

Mini savarin curcuma-gingembre sorbet hibiscus
ou

Pastilla de chocolat noir, glace vanille et caramel aux fruits secs

MERCREDI 29 AVRIL

25 euros hors boissons

Brick au thon

Tajine de poulet aux olives, semoule parfumée

Mini savarin curcuma-gingembre sorbet hibiscus
ou

Pastilla de chocolat noir, glace vanille et caramel aux fruits secs

JEUDI 30 AVRIL

25 euros hors boissons

Salade de couscous au concombre et tomates

Tajine de poisson à la marocaine

Mini savarin curcuma-gingembre sorbet hibiscus
ou

Pastilla de chocolat noir, glace vanille et caramel aux fruits secs

RESTAURANT FERMÉ VENDREDI 1^{ER} MAI 2026



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 4 AU 8 MAI
2026



MARDI 5 MAI 25 euros hors boissons

Salade frisée, lardons et œuf mollet

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

Assiette piña colada

ou

Assiette kalamansi-yuzu

MERCREDI 6 MAI 25 euros hors boissons

Salade Caesar

Tentacule de poulpe, légumes grillés, écrasé de pommes de terre

Assiette piña colada

ou

Assiette kalamansi-yuzu

JEUDI 7 MAI 25 euros hors boissons

Salade de tomates anciennes et mozzarella au pesto

Pavé de bœuf aux champignons, polenta croustillante,
assortiment de légumes et jus court

Assiette piña colada

ou

Assiette kalamansi-yuzu

RESTAURANT FERMÉ VENDREDI 8 MAI 2026



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 11 AU 15 MAI
2026



MARDI 12 MAI 25 euros hors boissons

Ouf façon Meurette

Pavé de cabillaud façon dieppoise,
pomme mousseline au beurre, légumes du jour

Macaron fraise-rhubarbe, glace tonka
ou
Assiette poire belle Hélène

MERCREDI 13 MAI 25 euros hors boissons

Salade avocat-crevettes en feuille de brick croustillante

Gigotin de volaille aux girolles, légumes primeurs

Macaron fraise-rhubarbe, glace tonka
ou
Assiette poire belle Hélène

RESTAURANT FERMÉ À PARTIR DU 14 MAI 2026