



MENUS DU SOIR

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

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 19 AU 23 JANVIER
2026
MENU BAR À VN



MARDI 20 JANVIER
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

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 Soir

SEMAINE

DU 26 AU 30 JANVIER
2026



MERCREDI 28 JANVIER
25 € HORS BOISSONS

Salade César

Choucroute traditionnelle

Café gourmand (crème brûlée Baileys, brownie, panna cotta
fruits de la passion)



L'Application Menu Soir

SEMAINE

DU 2 AU 6 FÉVRIER
2026



MARDI 3 FÉVRIER 30 € hors boissons

Planche entre terre et mer à partager

Service en bocaux au choix

Risotto aux champignons (cèpes et girolles), émulsion aux herbes
ou

Parmentier de confit de canard et jus truffé

Dessert au choix

Profiterole glacée vanille, sauce chocolat
ou

Sabayon de fruits exotiques, tuile dentelle

JEUDI 5 FÉVRIER 25 € hors boissons

Carpaccio de bœuf aux éclats de noisettes

Joue de porc, bière brune, spätzle, légumes glacés

Baba bouchon, crème chantilly

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 Soir

SEMAINE

DU 9 AU 13 FÉVRIER
2026



MERCREDI 11 FÉVRIER
25€ hors boissons

Tartare de bar, sablé noisettes et foccacia

Cocotte de joue de porc à la bière brune,
gratin dauphinois et légumes glacés

Forêt-noire et siphon de chantilly

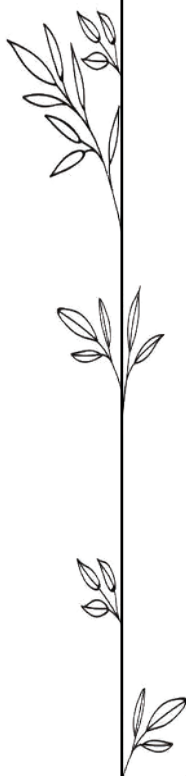
RESTAURANT FERMÉ DU 14 FÉVRIER AU 1^{ER} MARS 2026



L'Application Menu Soir

SEMAINE

DU 2 AU 6 MARS
2026



JEUDI 5 MARS

50€ hors boissons (apéritif offert)

*Soirée caritative au profit de l'association Les Petits Princes,
organisée par les élèves de Certification de Spécialisation (Accueil
réception, Traiteur, Cuisinier en desserts de restaurant, Sommellerie)*

Apéritif offert accompagné de trois réductions salées

Pâté en croûte Richelieu, mesclun de salade

Dos de cabillaud, bouillon à la citronnelle et légumes de saison

Tournedos de magret de canard rôti, sauce porto,
mousseline de panais, légumes printaniers

Dessert selon l'inspiration du chef pâtissier



L'Application Menu Soir

SEMAINE

DU 16 AU 20 MARS
2026



MARDI 17 MARS
50€ boissons comprises

Soirée « Mariage » selon un concept choisi et préparé
par les étudiants de BTS première année

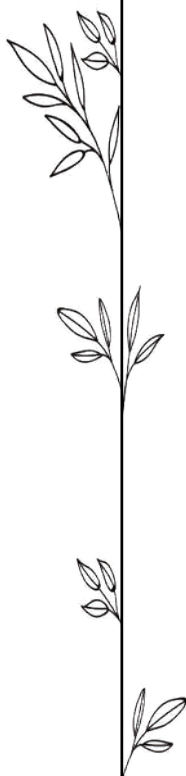
Menu surprise



L'Application Menu Soir

SEMAINE

DU 30 MARS AU 3 AVRIL
2026



JEUDI 2 AVRIL

45€ boissons comprises

Coeur en fleur

Soirée printanière au profit des Restos du Coeur

Amuse-bouche

Velouté de chou-fleur, oeuf parfait

Ballotine de volaille rôtie, mousseline de pommes de terre à l'ail,
trilogie de carottes, sauce au miel

Brioche façon pain perdu, glace à la vanille, compotée de fruits
de saison (fraise, rhubarbe)

Mignardises

RESTAURANT FERMÉ DU 11 AU 26 AVRIL