



MENUS DU MIDI

Septembre-Décembre 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 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.

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.



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.



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 14 AU 18 SEPTEMBRE
2026

VOYAGE EN ITALIE



JEUDI 17 SEPTEMBRE 25 euros hors boissons

Bruschetta à l'italienne

Saltimbocca de volaille, risotto au parmesan et champignons,
carottes fanes glacées

Panacotta aux myrtilles, tuiles aux amandes

VENDREDI 18 SEPTEMBRE 25 euros hors boissons

Assiette antipasti

Burrata marinée au basilic, crème de courgettes et coppa

Cannelloni de rouget et gamberoni parmigiano

Tartelette au citron confit



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 21 AU 25 SEPTEMBRE
2026

VOYAGE DANS LA
PÉNINSULE IBÉRIQUE



MARDI 22 SEPTEMBRE 25 euros hors boissons

Risotto crémeux façon paëlla

Mignon de veau au chorizo, duxelles de champignons, jus court,
gratinée de chou-fleur et carottes nouvelles

Inspiration sucrée

MERCREDI 23 SEPTEMBRE 25 euros hors boissons

Assortiment de tapas

Arroz de Pato (risotto de canard)

Tarta de Santiago et Natillas (crème dessert d'origine espagnole)

JEUDI 24 SEPTEMBRE 25 euros hors boissons

Salade de poulpe à la coriandre

Pluma ibérique, piperade à la moutarde,
pommes grenailles et légumes verts

Tarte Santiago, coulis de fruits rouges

VENDREDI 25 SEPTEMBRE 25 euros hors boissons

Tartare de tomates, jambon ibérique et îles flottantes au fromage

Rôti de lotte au jambon sec, riz safrané et poivrons confits

Crème catalane



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 28 SEPTEMBRE AU
2 OCTOBRE 2026

VOYAGE AU PAYS DU
MAGHREB



MARDI 29 SEPTEMBRE

25 euros hors boisson

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

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

Inspiration sucrée

MERCREDI 30 SEPTEMBRE

25 euros hors boisson

Brick au thon

Souris d'agneau confite, semoule parfumée et légumes façon tajine

Salade d'oranges à la cannelle et sorbet

JEUDI 1^{ER} OCTOBRE

25 euros hors boisson

Taboulé au concombre et tomates

Tajine de poisson à la marocaine

Tarte aux poires et amandes

VENDREDI 2 OCTOBRE

25 euros hors boisson

Chorba aux légumes de Méditerranée

Tajine de poulet aux fruits secs

Marinade d'oranges et basboussa (pâtisserie marocaine
à base de semoule et fleur d'oranger)



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 5 AU 9 OCTOBRE 2026

VOYAGE EN AMÉRIQUE
DU NORD



MARDI 6 OCTOBRE 25 euros hors boisson

Salade César comme en 1918

Burger de confit de canard, aux oignons rouges
marmelade d'agrumes, pommes sautées et mesclun

Inspiration sucrée

MERCREDI 7 OCTOBRE 25 euros hors boisson

Œuf Bénédicte

Dinde au sirop d'érable et cranberries

Cheesecake à la mangue

JEUDI 8 OCTOBRE 25 euros hors boissons

« **Le Grand Repas** »: le même jour, le même menu partagé par tous
les citoyens d'un même territoire.

Au cœur de nos territoires, tous acteurs d'une alimentation responsable
à base de bons produits, bien cuisinés, respectueux de notre planète et de
notre santé, autour d'un menu unique inspiré par les Chefs
Claire Koenig et Arnaud Barbier.

Cromesquis de champignons des bois, tartare de butternut
et velouté de cèpes

Filet de lieu en croûte de sarriette, sauce au vin rouge de Moselle,
crémeux céleri à la livèche et polenta croustillante

Poire pochée ganache chocolat, sablé Bourdaloue, coulis poire
et glace yaourt

VENDREDI 9 OCTOBRE 25 euros hors boisson

Tourte de homard et pommes de terre, velouté corsé

Suprême de volaille frit à l'américaine, sauce cheddar

Rolls New York citron meringué



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

VOYAGE EN AMÉRIQUE
LATINE



RESTAURANT FERMÉ
DU 17 OCTOBRE AU
1^{ER} NOVEMBRE 2026
CONGÉS SCOLAIRES
DU 2 NOVEMBRE AU 23
NOVEMBRE INCLUS
NOS ÉLÈVES SONT EN
FORMATION EN ENTREPRISE

MARDI 13 OCTOBRE 25 euros hors boisson

Œuf parfait, guacamole épicé et bacon croustillant

Emincé de bœuf façon chili con carne,
haricots rouges au jus et riz blanc

Inspiration sucrée

MERCREDI 14 OCTOBRE 25 euros hors boisson

Empanadas

Suprême de volaille au yogourt, jalapenos et menthe

Tres leches (gâteau aux trois laits)

JEUDI 15 OCTOBRE 25 euros hors boisson

Salade de quinoa aux fines herbes et mangue

Faux-filet aux épices, sauce aigre-douce,
haricots rouges et polenta croustillante

Mousse de fruits de la passion, finger croustillant à la pistache

VENDREDI 16 OCTOBRE 25 euros hors boisson

Ceviche de poisson blanc et avocat au piment

Picanha de bœuf, condiment chimichurri et légumes confits

Rogel argentin, confiture de lait et sorbet ananas



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

EN ATTENDANT NOËL



MARDI 24 NOVEMBRE

25 euros hors boisson

Carpaccio d'haddock fumé,
tomme aux tomates confites et vinaigrette au soja

Wok de saumon,
légumes croquants et bouillon thaï

Suggestions sucrées de nos cuisiniers en desserts de restaurant (CSCDR)

MERCREDI 25 NOVEMBRE

25 euros hors boisson

Saumon Gravlax, knäckebröd et wasabi

Kalops (ragoût de bœuf scandinave),
pommes de terre Hasselback et petits légumes

Dessert du restaurant le Lys 1* Michelin, au Luxembourg,
chef Thomas Studer

JEUDI 26 NOVEMBRE

47 euros hors boisson

Amuse-bouche festif et sa coupe de champagne

Royale de Saint-Jacques, champignons, sauce champagne

Dos de cabillaud en croûte de pain d'épices,
jeunes pousses d'épinard, vinaigrette à l'orange

Pavé de veau, poires rôties, mousseline de panais et légumes de saison

Boule de Noël noisette-kalamansi
ou
Mini bûche chocolat-café

VENDREDI 27 NOVEMBRE

47 euros hors boisson

Amuse-bouche festif et sa coupe de champagne

Cannelloni de saumon fumé au crémeux d'agrumes

Timbale de légumes et œuf parfait, crème de carottes au cumin

Pot-au-feu de chapon aux morilles et légumes

Boule de Noël noisette-kalamansi
ou
Mini bûche chocolat-café



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 30 NOVEMBRE AU 4
DÉCEMBRE 2026

EN ATTENDANT NOËL



MARDI 1^{ER} DÉCEMBRE

47 euros hors boissons

Amuse-bouche festif et sa coupe de champagne

Œuf parfait aux champignons des bois et émulsion de foie gras

Suprême de Saint-Pierre en croûte de truffes,
poireaux et noisettes, crème de mascarpone

Filet de pintade Grand Veneur, chutney de kumquat,
crème de butternut, et étuvée de pommes

Boule de Noël noisette-kalamansi

ou

Mini bûche chocolat-café

MERCREDI 2 DÉCEMBRE

47 euros hors boissons

Amuse-bouche festif et sa coupe de champagne

Saint-Jacques en coquille, fondue de poireaux et yuzu

Filet de dorade à l'unilatéral, sauce vierge

Ballottine de chapon aux châtaignes,
sauce Périgieux et légumes oubliés

Boule de Noël noisette-kalamansi

ou

Mini bûche chocolat-café

JEUDI 3 DÉCEMBRE

47 euros hors boissons

Amuse-bouche festif et sa coupe de champagne

Saint-Jacques poêlées, fondue de poireaux, émulsion au champagne

Dos de cabillaud au bouillon à la citronnelle

Suprême de chapon aux morilles,
carottes fanes glacées au miel et thym,
mousseline de pommes de terre aux herbes

Boule de Noël noisettes-kalamansi

Ou

Mini bûche chocolat-café

VENDREDI 4 DÉCEMBRE

47 euros hors boissons

Amuse-bouche festif et sa coupe de champagne

Assiette de foie gras Montmorency et fruits secs

Crèmeux de céleri et Saint-Jacques rôties en croûte

Noisette de chevreuil Grand Veneur,
chou braisé au lard paysan et fruits

Boule de Noël noisette-kalamansi

ou

Mini bûche chocolat-café



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 7 AU 11 DÉCEMBRE
2026

EN ATTENDANT NOËL



MARDI 8 DÉCEMBRE

47 euros hors boissons

Amuse-bouche festif et sa coupe de champagne

Œuf parfait aux champignons des bois et émulsion de foie gras

Suprême de Saint-Pierre en croûte de truffes,
poireaux et noisettes, crème de Mascarpone

Filet de pintade Grand Veneur, chutney de kumquat,
crème de butternut, et étuvée de pommes

Boule de Noël noisette-kalamansi

ou

Bûche parfum des îles

MERCREDI 9 DÉCEMBRE

47 euros hors boissons

Amuse-bouche festif et sa coupe de champagne

Escargots aux petits légumes et purée d'ail

Dos de cabillaud, au jus de volaille et risotto safrané

Pavé de veau aux morilles, légumes anciens

Boule de Noël noisette-kalamansi

ou

Bûche parfum des îles

JEUDI 10 DÉCEMBRE

47 euros hors boissons

Amuse-bouche festif et sa coupe de champagne

Saint-Jacques poêlées, fondue de poireaux, émulsion au champagne

Dos de cabillaud au bouillon à la citronnelle

Suprême de chapon aux morilles, carottes fanes glacées au miel et thym,
mousseline de pommes de terre aux herbes

Boule de Noël noisette-kalamansi

ou

Bûche parfum des îles

VENDREDI 11 DÉCEMBRE

47 euros hors boissons

Amuse-bouche festif et sa coupe de champagne

Carpaccio de Saint-Jacques et saumon fumé, réduction d'herbes

Médailillon de homard gratiné façon armoricaine

Quasi de veau cuit basse température, sauce foie gras,
ragoût de légumes verts

Boule de Noël noisette-kalamansi

ou

Bûche parfum des îles



L'Application Menu Midi

SEMAINE
DU 14 AU 18 DÉCEMBRE
2026

EN ATTENDANT NOËL



RESTAURANT FERMÉ
DU 17 DÉCEMBRE AU 4
JANVIER 2027

MARDI 15 DÉCEMBRE 47 euros hors boissons

Amuse-bouche festif et sa coupe de champagne

Œuf parfait aux champignons des bois et émulsion de foie gras

Suprême de Saint-Pierre en croûte de truffes,
poireaux et noisettes, crème de mascarpone

Filet de pintade Grand Veneur, chutney de kumquat,
crème de butternut, et étuvée de pommes

Boule de Noël noisette-kalamansi

ou

Bûche parfum des îles

MERCREDI 16 DÉCEMBRE 47 euros hors boissons

Amuse-bouche festif et sa coupe de champagne

Œuf 64°, foie gras et croûtons

Brochette de Saint-Jacques, râpé de pommes Granny Smith

Suprême de pintade croûte de fruits secs et épices de Noël

Boule de Noël noisette-kalamansi

ou

Bûche parfum des îles