



MENUS DU SOIR

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

Dîner : les lundi, 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.

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 Soir

SEMAINE

DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026



RESTAURANT FERMÉ
DU 17 OCTOBRE AU 1^{ER}
NOVEMBRE 2026

LUNDI 12 OCTOBRE

30€ hors boissons

MENU BRASSERIE

Carpaccio de bœuf à l'italienne aux éclats de noisettes

Risotto aux champignons crème aux herbes

ou

Parmentier de canard et jus truffé

Crêpes flambées et sorbet orange

ou

Profiteroles glacées vanille et sauce chocolat

MERCREDI 14 OCTOBRE

30€ hors boissons

MENU BRASSERIE

Vitello tonato

Risotto de gambas flambées à l'anis

ou

Parmentier de canard jus corsé, chips de légumes

Crêpes flambées glace vanille

ou

Moelleux chocolat glace fruits rouge

Attention : pour des raisons pédagogiques, nous ne pouvons pas vous garantir la disponibilité de tous les plats à la carte lors de la prise de commande.



L'Application Menu Soir

SEMAINE

DU 2 AU 6 NOVEMBRE
2026



MERCREDI 4 NOVEMBRE

30€ hors boissons

MENU BRASSERIE

Vitello tonato

Risotto de gambas flambées à l'anis

ou

Parmentier de canard jus corsé, chips de légumes

Crêpes flambées glace vanille

ou

Moelleux chocolat glace fruits rouges

Attention : pour des raisons pédagogiques, nous ne pouvons pas vous garantir la disponibilité de tous les plats à la carte lors de la prise de commande.

JEUDI 5 NOVEMBRE

30€ hors boissons

MENU RESTAURANT À THÈME

Accras, beignets de crevettes et bonbon piment

Brochettes de volaille au lait de coco et achard de légumes

Colombo de poisson au citron vert, feuilles de bananier et riz Madras

Flan coco et ananas rôti, sorbet passion



L'Application Menu Soir

SEMAINE

DU 9 AU 13 NOVEMBRE
2026



JEUDI 12 NOVEMBRE
30€ hors boissons
MENU RESTAURANT À THÈME

Sushis saumon, rouleau de printemps

Ravioles de volaille et bouillon de légumes citronnés

Nouilles sautées et filet de canard laqué à l'orange

Perle du Japon coco et mangue dans l'esprit d'un «mangoo sango»



L'Application Menu Soir

SEMAINE

DU 30 NOVEMBRE AU 4
DÉCEMBRE 2026



MERCREDI 2 DÉCEMBRE

50€ hors boissons

MENU BISTRONOMIQUE «EN ATTENDANT NOËL»

Mise en bouche gourmande

Foie gras maison mi-cuit compotée de pommes au
piment d'Espelette et pain brioché

Granité de gin, basilic et citron vert

Saint-Jacques sauce au beurre blanc, risotto de riz noir vénéré
et petits légumes de saison

Demi crottin de chavignol pané au miel et chutney de poire

Pavlova aux fruits exotiques et mousse chocolat noir

Mignardises du jour

JEUDI 3 DÉCEMBRE

50€ hors boissons

MENU BISTRONOMIQUE «EN ATTENDANT NOËL»

Mise en bouche gourmande

Pressé de foie gras et truffe fumée, gelée de pomme verte

Granité agrumes et gin infusé

Filet de canette laqué au miel senteur thym, purée de panais
et déclinaison de carottes

Assiette de fromages régionaux et mesclun

Dôme framboise aux éclats de chocolat,
soupe froide de fruits rouges

Mignardises du jour



L'Application Menu Soir

SEMAINE

DU 7 AU 11 DÉCEMBRE
2026



LUNDI 7 DÉCEMBRE

50€ hors boissons

MENU BISTRONOMIQUE «EN ATTENDANT NOËL»

Mise en bouche gourmande

Pressé de foie gras et truffe fumée, gelée de pomme verte

Granité agrumes et gin infusé

Filet de canette laqué au miel senteur thym, purée
de panais et déclinaison de carottes

Assiette de fromages régionaux et mesclun

Dôme framboise aux éclats de chocolat,
soupe froide de fruits rouges

Mignardises du jour

JEUDI 10 DÉCEMBRE

50€ hors boissons

MENU BISTRONOMIQUE «EN ATTENDANT NOËL»

Mise en bouche gourmande

Foie gras maison mi-cuit, compotée de pommes
au piment d'Espelette et pain brioché

Granité de gin basilic et citron vert

Risotto au riz noir vénéré, noix de Saint-Jacques,
légumes de saison et beurre blanc

Demi crottin de chavignol pané au miel et chutney de poire

Pavlova aux fruits exotiques et mousse chocolat noir

Mignardises du jour



L'Application Menu Soir

SEMAINE

DU 14 AU 18 DÉCEMBRE
2026



RESTAURANT FERMÉ
DU 17 DÉCEMBRE AU
4 JANVIER 2027

MERCREDI 16 DÉCEMBRE

50€ hors boissons

MENU BISTRONOMIQUE «EN ATTENDANT NOËL»

Mise en bouche gourmande

Foie gras maison mi-cuit, compotée de pommes
au piment d'Espelette et pain brioché

Granité de gin basilic et citron vert

Risotto au riz noir vénéré, noix de Saint-Jacques,
légumes de saison et beurre blanc

Demi crottin de chavignol pané au miel
et chutney de poire

Pavlova aux fruits exotiques et mousse chocolat noir

Mignardises du jour