



MENUS DU MIDI

Septembre - Décembre 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.

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.



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 14 AU 18 SEPTEMBRE
2026



JEUDI 17 SEPTEMBRE 18 euros hors boissons

Gnocchis à la parisienne

Sauté de veau chasseur, pommes parisiennes,
haricots verts sautés à l'ail

Tarte Bourdaloue

VENDREDI 18 SEPTEMBRE 18 euros hors boissons

Tarte à l'oignon

Filet de porc rôti au vin de Moselle,
pommes paillasson et légumes glacés

Mirabelles flambées, glace vanille, tuiles aux amandes



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 21 AU 25 SEPTEMBRE
2026



MARDI 22 SEPTEMBRE

18 euros hors boissons

Amuse-bouche alsacien

Choucroute garnie

Parfait glacé au kirsch et raisins secs, coulis de framboise

MERCREDI 23 SEPTEMBRE

18 euros hors boissons

Assortiment de tartes salées

Escalope panée au comté, tagliatelles aux légumes

Clafoutis aux cerises de Fougerolles, crumble

JEUDI 24 SEPTEMBRE

18 euros hors boissons

Œuf cocotte au comté, torsade feuilletée

Estouffade de bœuf à la bourguignonne,
pommes persillées, légumes glacés

Poire belle-Dijonnaise

VENDREDI 25 SEPTEMBRE

18 euros hors boissons

Œufs brouillés Argenteuil

Pot-au-feu

Saint-Honoré



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 28 SEPTEMBRE AU
2 OCTOBRE 2026



MARDI 29 SEPTEMBRE

18 euros hors boissons

Saucisse de Morteau en brioche au Macvin du Jura

Poulet façon Gaston Gérard,
purée de pommes de terre et légumes de saison

Crème brûlée aux griottines, tuile aux amandes

MERCREDI 30 SEPTEMBRE

18 euros hors boissons

Salade composée Champenoise

Poulet rôti label Champagne, jus de rôti
ou
Confit de canard braisé, pommes sautées Grand'mère

Buffet de tartes

JEUDI 1^{ER} OCTOBRE

18 euros hors boissons

Aumônière de saumon et choucroute, sauce au riesling

Filet mignon de porc au munster, spaetzles

Tarte aux pommes alsacienne

VENDREDI 2 OCTOBRE

18 euros hors boissons

Œuf parfait en meurette

Pièce de bœuf grillée, beurre maître d'hôtel,
écrasée de pommes de terre à la pistache

Poire pochée au vin rouge, sorbet cassis



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 5 AU 9 OCTOBRE 2026



MARDI 6 OCTOBRE 18 euros hors boissons

Cappuccino de céleri et pomme verte,
écume légère et croustilles de jambon de Reims

Bouchée à la reine de volaille et champignons,
sauce suprême, riz créole

Œuf à la neige aux pralines roses, crème anglaise

MERCREDI 7 OCTOBRE 18 euros hors boissons

Salade composée champenoise

Poulet rôti label Champagne, jus de rôti
ou

Confit de canard braisé, pommes sautées Grand'mère

Buffet de tartes

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.

Croustilles de champignons des bois,
brunoise de butternut et velouté de champignons

Mignon de porc en croûte, crémeux de céleri et polenta croustillante

Poire pochée ganache chocolat, sablé Bourdaloue,
sauce chocolat et glace yaourt

VENDREDI 9 OCTOBRE 18 euros hors boissons

Tarte flambée et sa salade

Mignon de porc poêlé basse température, crème de munster,
beurré de choux

Crumble de pomme à la cannelle



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 12 AU 16 OCTOBRE
2026



RESTAURANT FERMÉ
DU 17 OCTOBRE AU
3 NOVEMBRE 2026
INCLUS

MARDI 13 OCTOBRE 18 euros hors boissons

Salade vosgienne, œuf mollet, siphon au lard

Filet mignon de porc flambé aux mirabelles, spaetzle fraîches

Tarte au fromage ou tarte à l'alsacienne, coulis de framboise

MERCREDI 14 OCTOBRE 18 euros hors boissons

Dartois au jambon, salade verte

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

Terrine d'agrumes mentholée

ou

Panacotta fruits rouges

JEUDI 15 OCTOBRE

Tatin de boudin blanc

Magret de canard sauce au poivre,
grenailles rôties, gratin de chou-fleur

Charlotte aux biscuits roses de Reims, crème anglaise

VENDREDI 16 OCTOBRE 18 euros hors boissons

Croustade aux champignons de Paris et morilles

Cuisse de volaille farcie au comté, pâtes fraîches

Cerises jubilé



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 2 AU 6 NOVEMBRE
2026



RESTAURANT FERMÉ
MARDI 3 NOVEMBRE
2026

MERCREDI 4 NOVEMBRE 18 euros hors boissons

Rillettes de saumon

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

Riz au lait, pommes caramélisées

JEUDI 5 NOVEMBRE 18 euros hors boissons

Ficelle picarde

Carbonnade flamande, frites et salade

Chariot de desserts de nos pâtisseries

VENDREDI 6 NOVEMBRE 18 euros hors boissons

Feuilleté au Sainte-maure

Daube de bœuf à la tourangelles

Tarte des demoiselles Tatin, crème double



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 9 AU 13 NOVEMBRE
2026



RESTAURANT FERMÉ
MARDI 11 NOVEMBRE
2026

MARDI 10 NOVEMBRE 18 euros hors boissons

Cassolette de moules et crevettes au cidre, crème et échalotes

Dos de cabillaud, beurre blanc à la vanille,
risotto de riz noir, légumes de saison

Sablé gourmand aux agrumes

JEUDI 12 NOVEMBRE 18 euros hors boissons

Salade de chèvre chaud

Saumon à l'unilatéral, beurre nantais, risotto aux petits légumes

Chariot de desserts de nos pâtisseries

VENDREDI 13 NOVEMBRE 18 euros hors boissons

Moules marinières ou poulette

Longe de Porc au wakamé,
pommes de terre rôties au beurre d'algues Nori

Chariot de desserts



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 16 AU 20 NOVEMBRE
2026



MARDI 17 NOVEMBRE 18 euros hors boissons

Croustillant de chèvre chaud du Berry

Paleron de bœuf braisé au vin rouge de Loire,
écrasé de pommes de terre, légumes du moment

Pomme en déclinaison gourmande

MERCREDI 18 NOVEMBRE 18 euros hors boissons

Aumônières forestières

Mijoté d'agneau, petits légumes et pommes de terre rôties

Moelleux chocolat cuit minute, crème à la chicorée

JEUDI 19 NOVEMBRE 18 euros hors boissons

Moules marinières ou poulette

Poulet façon vallée d'Auge, riz pilaf

Chariot de desserts de nos pâtisseries

VENDREDI 20 NOVEMBRE 18 euros hors boissons

Quiche au maroilles

Joue de porc en carbonnade, chicons braisés

Chariot de desserts



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 23 AU 27 NOVEMBRE
2026



MARDI 24 NOVEMBRE 18 euros hors boissons

Ficelle picarde

Carbonnade flamande, pommes rissolées et légumes glacés

Merveilleux spéculoos / Merveilleux chocolat

MERCREDI 25 NOVEMBRE 18 euros hors boissons

Salade frisée, lardons et œuf mollet

Entrecôte double grillée sauce vin rouge, grenailles,
légumes et ail confit

Poire pochée au safran

JEUDI 26 NOVEMBRE 37 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne

Duo de saumon gravlax et fumé, crème chantilly aneth-citron,
blinis

Suprême de volaille farci aux morilles,
écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe, légumes d'hiver

Bûche de Noël de nos pâtisseries

VENDREDI 27 NOVEMBRE 37 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne

Noix de Saint-Jacques snackées, risotto acquerello crémeux

Mignon de veau comme un Rossini, légumes glacés au miel
de lavande, purée de manioc et igname à la vanille

Bûche de nos pâtisseries



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 30 NOVEMBRE AU
4 DÉCEMBRE 2026



MARDI 1^{ER} DÉCEMBRE

37 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne

Trilogie de foie gras maison au poivre de Kampot

Mignon de veau basse température aux morilles,
jus corsé, riz croustillant et légumes

Pavlova exotique

MERCREDI 2 DÉCEMBRE

37 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne

Mousseline de saumon et queues d'écrevisses, bisque de crustacés

Suprême de pintade, risotto crémeux ciboulette, morilles au jus

Parfait glacé à la châtaigne, sauce chicorée

JEUDI 3 DÉCEMBRE

37 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne

Duo de saumon gravlax et fumé, crème chantilly aneth-citron, blinis

Suprême de volaille farci aux morilles,
écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe, légumes d'hiver

Bûche de Noël de nos pâtisseries

VENDREDI 4 DÉCEMBRE

37 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne

Noix de Saint-Jacques snackées, risotto acquerello crémeux

Mignon de veau comme un Rossini,
légumes glacés au miel de lavande,
purée de manioc et igname à la vanille

Bûche de nos pâtisseries



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 7 AU 11 DÉCEMBRE
2026



MARDI 8 DÉCEMBRE 37 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne

Trilogie de foie gras maison au poivre de Kampot

Mignon de veau basse température aux morilles, jus corsé,
riz croustillant et légumes

Pavlova exotique

MERCREDI 9 DÉCEMBRE 37 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne

Mousseline de saumon et queues d'écrevisses, bisque de crustacés

Suprême de pintade, risotto crémeux ciboulette, morilles au jus

Parfait glacé à la châtaigne, sauce chicorée

JEUDI 10 DÉCEMBRE 37 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne

Duo de saumon gravlax et fumé, crème chantilly aneth-citron, blinis

Suprême de volaille farci aux morilles,
écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes, légumes d'hiver

Bûche de Noël de nos pâtisseries

VENDREDI 11 DÉCEMBRE 37 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne

Noix de Saint-Jacques snackées, risotto acquerello crémeux

Mignon de veau comme un Rossini, légumes glacés
au miel de lavande, purée de manioc et igname à la vanille

Bûche de nos pâtisseries



La Brasserie Menu midi

SEMAINE
DU 14 AU 18 DÉCEMBRE
2026



RESTAURANT FERMÉ
DU 17 DÉCEMBRE 2026
AU 4 JANVIER 2027

MARDI 15 DÉCEMBRE 37 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne

Trilogie de foie gras maison au poivre de Kampot

Mignon de veau basse température aux morilles, jus corsé,
riz croustillant et légumes

Pavlova exotique

MERCREDI 16 DÉCEMBRE 37 euros hors boissons

Mise en bouche gourmande, coupe de champagne

Mousseline de saumon et queues d'écrevisses, bisque de crustacés

Suprême de pintade, risotto crémeux ciboulette, morilles au jus

Parfait glacé à la châtaigne, sauce chicorée