

MENUS

Du 19 août 2024 au 13 septembre 2024



“La bonne cuisine est la base du véritable bonheur.”

Auguste Escoffier (1846 - 1935) - Mai 1911

Renseignements & réservations :

24.26.70

Du lundi au vendredi de 9h00 à 14h00*

** Selon disponibilité des élèves et hors période de vacances scolaires.*

Inscrivez-vous sur notre newsletter et restez informé-e de notre actualité en scannant ce QR-code avec votre Mobilis



Horaires du restaurant :

Déjeuner (lundi au vendredi)

Accueil : de 11h30 à 12h00

Diner (jeudi)

Accueil : de 19h30 à 20h00

Tarifs (hors boissons)

Déjeuners

Formule Duo

(Entrée/Plat ou Plat/Dessert) :

1 950F

Formule complète

(Entrée/Plat/Dessert) :

2 700F

Diners

Menu complet :

4 350F

Rappel important

Les menus peuvent être sujets à modifications.
Règlement par CB ou chèque **uniquement**.

Aussi, nous vous remercions de ne pas oublier que le restaurant d'application est une **salle de classe** pour nos élèves en cours de formation.

Il est donc important d'honorer vos réservations
tout en respectant les horaires des services.

*Nous vous remercions de participer à la formation
des restaurateurs de demain*

Au plaisir de vous recevoir

	Midi	Soir 4350F
	Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F)	
lundi 19 août 2024	Potage parmentier et noix de Saint-Jacques, feuilleté et crème mousseuse aux épices --- Filet mignon de porc au miel du lycée Polenta moelleuse aux asperges vertes --- Dessert de nos pâtisseries	
mardi 20 août 2024	Assortiment de charcuterie du sud-ouest --- Parmentier de canard aux foies gras --- Fraisier	
mercredi 21 août 2024	Sashimi de thon, crudités et sauce asiatique --- Sauté de veau au curry et gingembre Légumes croquants, riz pilaf aux amandes --- Dessert de nos pâtisseries	
jeudi 22 août 2024	Crème de squash aux crevettes --- Poulet rôti aux senteurs d'agrumes Frites de patates douces au four Flan carotte orange --- Comme une tropézienne aux fruits	RESTAURANT FERMÉ JUSQU'À NOUVEL ORDRE
vendredi 23 août 2024	Gaspacho de melon au jambon cru et mozzarella --- Milanaise de thon Tagliatelles --- Fruits flambés, glace vanille	

	Midi	Soir 4350F
	Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F)	
lundi 26 août 2024	Rillette de thon au combava et rougail de légumes --- Fricassée de volaille aux champignons Pâtes fraîches OU Ragoût de bœuf à la Guinness Yorkshire puddings Ecrasé de Pomme de terre --- Red velvet cheesecake	
mardi 27 août 2024	Jambon Melon --- Crevettes et poissons du lagon à la badiane Comme une bouillabaisse --- Forêt-noire	
mercredi 28 août 2024	Sashimi de thon, crudités et sauce asiatique --- Sauté de veau au curry et gingembre Légumes croquants, riz pilaf aux amandes --- Dessert de nos pâtisseries	
jeudi 29 août 2024	Salade croquante aux crevettes marinées et flambées en salle --- Poisson farcie, sauce muscat de Rivesalt Légumes braisé, flan de légume --- Tiramisu	RESTAURANT FERMÉ JUSQU'À NOUVEL ORDRE
vendredi 30 août 2024	Tataki de thon au sésame --- Magret de canard à l'orange et macis Déclinaison de carottes --- Crêpes flambées, glace vanille	

	Midi	Soir 4350F
	Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F)	
lundi 2 septembre 2024	Rillettes de thon au combava et rougail de légumes --- Fricassée de volaille aux champignons Pâtes fraîches --- Dessert de nos pâtisseries	
mardi 3 septembre 2024	Melon au muscat de Rivesaltes --- Filet de rouget barbet sous le grill Fenouil confit à l'orange, sauce vierge --- Dessert de nos pâtisseries	
mercredi 4 septembre 2024	Tourte aux fruits de mer Salade croquante --- Navarin d'agneau semoule comme un couscous --- Dessert de nos pâtisseries	
jeudi 5 septembre 2024	Salade de poulpe au curry, jus d'herbes du jardin --- Poulet sauté au curry vert Riz créole et flan de chouchoute --- Gâteaux de semoule à l'ananas Fruits flambés au rhum Quenelle de glace citron vert	RESTAURANT FERMÉ JUSQU'À NOUVEL ORDRE
vendredi 6 septembre 2024	Crevettes flambées au whisky --- Pièce de bœuf grillé sauce BBQ Frite de patate cari et mesclun du jardin --- Muffin cacao Crème au Bourbon et glace caramel pécan	

	Midi	Soir 4350F
	Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F)	
lundi 9 septembre 2024	Tarte fine aux légumes Sorbet à la tomate, effeuillé de jambon serrano — Paupiette de poisson à la sauce dugléré Riz arlequin --- Dessert de nos pâtisseries	
mardi 10 septembre 2024	Tartare de thon au lait de coco --- Colombo de volaille --- Flan coco caramel croustillant Glace rhum-banane	
mercredi 11 septembre 2024	Menu surprise Examen blanc BTS	
jeudi 12 septembre 2024	Velouté feuilleté à la châtaigne --- Râble de lapin farci aux figues Sauce acidulée aux figues --- Bavarois aux fruits rouges	RESTAURANT FERMÉ JUSQU'À NOUVEL ORDRE
vendredi 13 septembre 2024	Soupe de moules de Nouvelle-Zélande au safran --- Suprême de volaille en papillote Basquaise de légumes ou Ballotine de poissons vapeur Déclinaison de légumes verts au coulis d'herbes --- Tulipe et sa glace à la vanille du haut karikouïé	