

≡ MENUS ≡

Du 16 septembre 2024 au 15 novembre 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 10h30 puis de 11h30 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 16 septembre 2024	Tarte fine aux légumes Sorbet à la tomate, effeuillé de jambon Serrano --- Paupiette de poisson à la sauce Dugléré Riz arlequin OU Canon d'agneau en croûte de tomate séchée Légumes rôtis --- Pavlova éclat de nougatine macadamia	
mardi 17 septembre 2024	Soupe de poisson du lagon, aïoli et croûtons aillés --- Pavé de mahi-mahi basse température Infusion vanille et légumes tropicaux OU Poulet "Fafa" au chou Kanak --- Émulsion framboise et citrons verts	
mercredi 18 septembre 2024	Menu surprise Examen blanc BTS	
jeudi 19 septembre 2024	Soupe de poisson comme une bouillabaisse, croûtons à l'ail --- Ballottine de poisson aux agrumes Tian de légumes de saison --- Charlotte framboise	RESTAURANT FERMÉ JUSQU'À NOUVEL ORDRE
vendredi 20 septembre 2024	Soupe de potiron à l'africaine --- Poulet citron façon « Yassa » OU Couscous du lagon à la semoule safranée --- Sombi à la mangue	

	Midi	Soir 4350F
	Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F)	
lundi 23 septembre 2024	RESTAURANT EXCEPTIONNELLEMENT FERME	
mardi 24 septembre 2024	RESTAURANT EXCEPTIONNELLEMENT FERME	
mercredi 25 septembre 2024	Salade de papaye verte, croustillants de crevettes aux fines herbes --- Noix de veau rôtie en basse température sauce aux morilles Gratin de légumes tropicaux --- Dessert de nos pâtisseries	
jeudi 26 septembre 2024	Fruits de mer et pomme comme un millefeuille --- Mousseline de poisson arlequin Riz pilaf aux poivrons --- Mousse chocolat noir, sablé noisette	RESTAURANT FERMÉ JUSQU'À NOUVEL ORDRE
vendredi 27 septembre 2024	Panna-cotta de betteraves rouges Crumble au parmesan --- Chao-men végétarien ou Noisette d'agneau, jus à l'amertume de cacao, Purée de courgettes et pommes croquantes --- Déclinaison de choux craquelin	

	Midi	Soir 4350F
	Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F)	
lundi 30 septembre 2024	Gaspacho de concombre à la menthe et yaourt maison --- Jambalaya aux crevettes --- Tarte au Snickers	
mardi 1er octobre 2024	Assortiment de samossas et bouchons réunionnais --- Filet de bonite grillée, beurre à l'anis, tomates confites, pommes vapeur OU Entrecôte de Bourail grillée, sauce à la moelle Manioc frit façon pont-neuf, flan de squash, haricots verts persillés --- Dessert de nos pâtisseries	
mercredi 2 octobre 2024	Salade de quinoa à la tomate confite, olives noires et feta --- Pièce de bœuf grillée sauce béarnaise Pommes pont-neuf --- Biscuit moelleux au chocolat et banane, lait citronnelle	
jeudi 3 octobre 2024	Œuf cocotte à la crème de foie gras et asperges --- Steak au poivre Purée de pomme de terre à l'huile de truffe, flan de courgette --- Dessert de nos pâtisseries	RESTAURANT FERMÉ JUSQU'À NOUVEL ORDRE
vendredi 4 octobre 2024	Tartare de thon à la pomme Granny Smith et herbes fraîches du jardin --- Mignon de porc en croûte aux 4 épices Gratin de choufoute OU Pavé de mahi-mahi à la vanille du haut karikouié, Gratin de patates douces --- Autour de la fraise OU Fondant aux trois chocolats, crème café	

	Midi	Soir 4350F
	Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F)	
lundi 21 octobre 2024	Sashimi de thon, crudité et sauce asiatique --- Filet mignon d'agneau à la fleur de thym Bayaldi de légumes, mozzarella et pistou --- Dessert de nos pâtisseries	
mardi 22 octobre 2024	Émincée de concombre et tomate à la mozzarella, vinaigrette au combawa --- Noisette d'agneau, jus à l'amertume de cacao Purée de courgettes et pommes craquantes --- Charlotte aux poires, sauce chocolat	
mercredi 23 octobre 2024	Menu indonésien	
jeudi 24 octobre 2024	Raviole de crevette et sa mousse de crustacé --- Filet de saumonée bonne femme, Riz au poivron et flan de carotte --- Corolle croustillante aux fruits rouges et letchi	RESTAURANT FERMÉ JUSQU'À NOUVEL ORDRE
vendredi 25 octobre 2024	Tartare de thon à la Granny Smith et herbes fraîches du jardin --- Noisette d'agneau, jus à l'amertume de cacao, Purée de courgettes et pommes craquantes --- Fondant aux trois chocolats, crème café	

	Midi	Soir <i>4350F</i>
	Complet (ou Duo) <i>2700F (ou 1950F)</i>	
lundi 28 octobre 2024	Sashimi de thon, crudité et sauce asiatique --- Filet mignon d'agneau à la fleur de thym Bayaldi de légumes, mozzarella et pistou --- Dessert de nos pâtisseries	
mardi 29 octobre 2024	Velouté de citrouille, croûtons de brioche et anchois --- Magret de canard au poivre du Vanuatu, pommes Maxim's, mousseline de haricots kilomètre --- Fondant aux trois chocolat, crème café	
mercredi 30 octobre 2024	Salade de quinoa à la tomate confite, olives noires et feta --- Pièce de bœuf grillée, sauce béarnaise Pommes pont-neuf --- Carpaccio de poire comme la belle Hélène	
jeudi 31 octobre 2024	Tarte fine aux sardines, tomates et oignons confits --- Carré d'agneau aux légumes, quenelle d'écrasé de pomme de terre --- Raviole d'agrumes Nage citronnelle passion	RESTAURANT FERMÉ JUSQU'À NOUVEL ORDRE
vendredi 1er novembre 2024	TOUSSAINT RESTAURANT EXCEPTIONNELLEMENT FERMÉ	

Menu de la semaine
45
 du 04/11/24 au 08/11/24

2, rue Georges Baudoux, Pointe de l'Artillerie

Réervation au 24.26.70

Du lundi au vendredi de 8h30 à 10h45 et de
 11h30 à 15h00

	Midi	Soir 4350F
	Complet (ou Duo) 2700F (ou 1950F)	
lundi 4 novembre 2024	Menu surprise de fin d'année	
mardi 5 novembre 2024	Menu surprise de fin d'année	
mercredi 6 novembre 2024	Menu surprise de fin d'année	
jeudi 7 novembre 2024	Menu surprise de fin d'année	RESTAURANT FERMÉ JUSQU'À NOUVEL ORDRE
vendredi 8 novembre 2024	Menu surprise de fin d'année	