INSTITUTION
ROBIN

2024

RESERVATION EN LIGNE

www.institution-robin.com

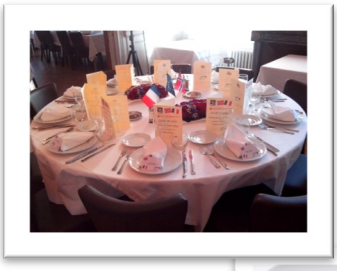
Le Restaurant d'application

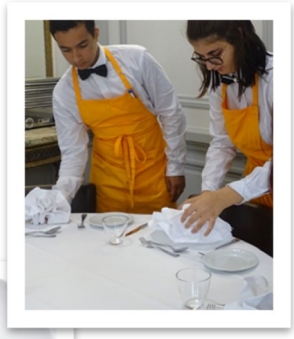
Menus & Réservations

Du Lundi au vendredi midi et les jeudis et vendredis soirs

Renseignements et Réservations :
04.74.31.18.70 de 14h00 à 17h00

Modes de règlement acceptés :
Espèces, cartes bleues et chèques





Lycée Hôtelier Robin

Menus

Brasserie
Restaurant

1 Quai Frédéric Mistral 38200 Vienne

reservations.lyceehotelier@institution-robin.fr

www.institution-robin.fr

Informations

Les élèves et les professeurs sont heureux de vous accueillir uniquement sur réservation **(maximum 3 dates de réservations pourront être prises)** au sein du **RESTAURANT D'APPLICATION et de la BRASSERIE** du Lycée Hôtelier et vous remercient de participer à leur formation.

Pour les groupes de 5 couverts ou plus un versement d'arrhes vous sera demandé pour valider votre réservation (arrhes encaissés en cas d'annulation moins de 72heures avant la prestation ou de non présentation le jour même). **Chèque à adresser à :**

INSTITUTION ROBIN
Lycée Hôtelier
BP 329 - 38204 VIENNE CEDEX

HORAIRES

Nous vous demandons de bien respecter les horaires d'ouverture, car les élèves se trouvent en cours de travaux pratiques d'hôtellerie.
Nous vous rappelons que les élèves sont évalués et que les impératifs horaires doivent être respectés pour harmoniser les cours dispensés.

Ainsi, nous avons le plaisir de vous recevoir :

- **Les midis de 12h00 à 14h30**
(Heure limite d'arrivée 12h15)

- **Les soirs de 19h00 à 22h00**
(Heure limite d'arrivée 19h15)

Pour rentrer au restaurant d'application, nous vous serions gré de bien vouloir sonner et attendre que l'on vous ouvre . Cette procédure est conforme au plan Vigipirate.

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ces restaurants d'application.

Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

Tous nos plats peuvent et sont susceptibles de contenir des allergènes Gluten, crustacés, poisson, œuf, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines sésames, lupin, sulfites et mollusques.

Infos importantes : Certaines dates peuvent être modifiées en fonction d'impératifs imposés par le Rectorat et non connus au moment de la publication.

Quelques uns de nos producteurs sans qui rien ne serait possible.

La livraison en direct réduit le nombre d'intermédiaires, valorise les circuits courts et la consommation de produits locaux, frais.

Salade 2 Fruits

TRANSGOURMET

FRANCE FRAIS RHÔNE ALPES – PLACE À LA GOURMANDISE !

Sysco – Au cœur de l'alimentation et du service

BEAUVALLET

MURGIER

Coup de Pates – TRADITION & INNOVATION

VALRHONA

Homards Acadiens

CAVE DE TAIN – DEPUIS 1933

LA FROMAGERIE VIENNOISE – Depuis 2004

CAVE SAINT DESIRAT – DEPUIS 1960

Gigondas – LA CAVE – Les Vignerons De Gigondas

JOCELYNE & YVES LAFOY

Malongo

[redacted]

PATISFRANCE – Source de Séduction

[redacted]

Mars

BRASSERIE
Lundi 4 Mars
Midi 16.00 €

Potage de Julienne Darblay

Dos de cabillaud
Riz pilaf

Pomme caramélisée, crumble
Glace vanille

BRASSERIE
Mardi 5 Mars
Midi 16.00 €

Poireau vinaigrette

Foie de veau au vinaigre
De framboise

Mousseline de panais et endives
braisées

Tiramisu au spéculoos

RESTAURANT
Mardi 5 Mars
Midi 22.00 €

Soupe de Moule

Saumon à l'unilatérale
Lentilles du Puy
Légumes glacés

Tarte Tatin

BRASSERIE
Menu Végétarien
Mercredi 6 Mars
Midi 12.00 €

Curry de légumes
Brochette falafels, courgettes

Tartelette riz au lait vanillé, caramel, yzy, crème chantilly mascarpone, gel au citron et zestes confits

RESTAURANT
Jeudi 7 Mars
Midi 22.00 €

Saint Honoré aux gambas

Osso bucco de veau aux agrumes
Panaché de tagliatelles

Ananas flambé,
Madeleine, et Amaretti

BRASSERIE
Jeudi 7 Mars
Midi 16.00 €

Velouté de lentilles,
chips de parmesan
Brisure de jambon cru

Pavé de cabillaud,
tombé de fenouil sauce chorizo
Riz pilaf

Tarte aux pommes alsaciennes

BRASSERIE
Jeudi 7 Mars
Soir 16.00 €

Pamplemousse aux crevettes

Escalope Napolitaine

Verrine mousse mascarpone
aux fruits

RESTAURANT
Jeudi 7 Mars
Soir 25.00 €

Mousse de légumes
et crème de cresson

Lotte à l'Américaine
Riz sauvage

Assiette de fromages

Omelette Norvégienne

BRASSERIE
Vendredi 8 Mars
Midi 16.00 €

Œuf frit,
Mache vinaigrette

Brochette de volaille
marinée curry coco,

Légumes croquants

Tarte aux fruits

Mars

RESTAURANT
Vendredi 8 Mars
Soir 25.00 €

Mise en bouche

Saumon fumé
Toast chaud et crème ciboulette

Côte de veau aux champignons
Flan de carottes au cumin,
Pommes dauphines

Plateau de fromages

Trio chocolat

BRASSERIE
Lundi 11 Mars
Midi 16.00 €

Omelette roulée

Pavé de saumon en papillote
Citron aneth
Haricots verts

Beignet aux pommes

RESTAURANT
Mardi 12 Mars
Midi 22.00 €

Beignets de langoustines
sauce Andalouse

Dos de cabillaud en papillotes
et ses légumes de saisons

Tarte fines aux pommes

BRASSERIE
Menu Végétarien
Mercredi 13 Mars
Midi 12.00 €

Curry de gombos
et Bhaji d'oignons

Pomme Perdu

BRASSERIE
Jeudi 14 Mars
Midi 16.00 €

Velouté de lentilles,
Chips de parmesan
Brisure de jambon cru

Pavé de cabillaud,
Tombé de fenouil sauce chorizo
Riz pilaf

Tarte aux pommes alsaciennes

RESTAURANT
Jeudi 14 Mars
Midi 22.00 €

Gâteau de foie de volaille

Quenelle de brochet,
Sauce Nantua

Plateau de fromages

Tarte praline et glace

RESTAURANT
Jeudi 14 Mars
Soir 25.00 €

Piperade aux filets de rouget

Filet mignon en croûte feuilletée,
Légumes printaniers

Assiette de fromages

Chariot de desserts

BRASSERIE
Jeudi 14 Mars
Soir 16.00 €

Salade Lyonnaise

Mix grill Sauce Béarnaise
frites

Pommes flambées au Calvados,
Glace caramel

RESTAURANT
Vendredi 15 Mars
Soir 25.00 €

Mise en bouche

Saumon fumé
Toast chaud, crème ciboulette

Râble de lapin à la moutarde

Plateau de fromages

Trio Chocolat

Mars

BRASSERIE
Lundi 18 Mars
Midi 16.00 €

Œuf mimosa

Goujonnette de poisson merlan
Légumes de saison

Crème brûlée à l'office

BRASSERIE
Menu Végétarien
Mercredi 20 Mars
Midi 12.00 €

Burger végétarien
Frites de patates douces
Au piment d'Espelette

Forêt Noire

BRASSERIE
Jeudi 21 Mars
Midi 16.00 €

Œuf à la beaujolaise
et gougères

Joues de bœuf
façon bourguignonne
Gnocchis

Plateau de fromages

Poire pochée au vin rouge,
Sorbet cassis, pain d'épice

BRASSERIE
Lundi 25 Mars
Midi 16.00 €

Pan con tomate ail
jambon cru

Empanadas de thon
Poêlée de courgette

Œuf à la neige

BRASSERIE
Mardi 26 Mars
Midi 16.00 €

Assiette à partager
[Calamar à la romaine, couteaux en persillade, crevettes]

Moules marinières, frites

Ananas rôti
Glace vanille

RESTAURANT
Jeudi 28 Mars
Midi 22.00 €

Carpaccio de Saint Jacques
à l'huile vierge

Carbonnade flamande,
Polenta aux morilles

Plateau de fromage

Assiette de fruits exotiques

BRASSERIE
Jeudi 28 Mars
Midi 16.00 €

Omelette façon frittata
Épinard, oignon, mozza, œuf

Blanquette de veau
Risotto de champignons

Salade de fruits

BRASSERIE
Jeudi 28 Mars
Soir 16.00 €

Tartare de saumon

Poulet à l'Américaine
Pomme gaufrette

Café/thé gourmand

RESTAURANT
Jeudi 28 Mars
Soir 25.00 €

Salade maraîchère Bressane

Jambon cuit servi à la voiture de tranche
Sauce madère et sauce moutarde
Pommes boulangère,
gratin de macaronis

Assiette de fromages

Pudding diplomate revisité

Mars - Avril

RESTAURANT
Vendredi 29 Mars
Soir 25.00 €

Mise en bouche

Feuilleté d'asperges,
sauce mousseline

Carré d'agneau persillé
Pommes croquettes

Café, thé gourmand

BRASSERIE
Mardi 2 Avril
Midi 16.00 €

Coleslaw

Fish and chips

Cheese cake

BRASSERIE
Jeudi 4 Avril
Midi 16.00 €

Ravioles à la truite
[Épinard ricotta, échalote, citron]

Carré d'agneau pané aux herbes
Caviar d'aubergines,
flan de courgettes

Choux craquelin vanille,
sauce chocolat

RESTAURANT
Jeudi 4 Avril
Midi 22.00 €

Millefeuille de légumes confits et
ricotta au basilic

Daurade rôtie entière
et flambée à l'anis,

Ragout de févettes,
petit pois, asperges

Plateau de fromages

Tropézienne

BRASSERIE
Jeudi 4 Avril
Soir 16.00 €

Tartare de saumon

Poulet à l'Américaine
Pomme gaufrette

Café/thé gourmand

RESTAURANT
Jeudi 4 Avril
Soir 25.00 €

Salade d'inspiration Nordique

Croustillant d'agneau confit à l'ail
Légumes revenus au jus

Assiette de fromages

Bavarois de fruits de saison

RESTAURANT
Vendredi 5 Avril
Soir 25.00 €

Mise en bouche

Feuilleté d'asperges,
Sauce mousseline

Carré d'agneau persillé
Pommes croquettes

Café/thé gourmand

BRASSERIE
Lundi 8 Avril
Midi 16.00 €

Pizza tomate cerise mozzarella

Jambon cru
Roquette

Chèvre miel

Salade

Fondant au chocolat

BRASSERIE
Mardi 9 Avril
Midi 16.00 €

Pizza / salade
À la carte au choix

Végétarienne
Ou
3 fromages
Ou
Jambon fromage

Café gourmand

Avril

BRASSERIE
Menu Végétarien
Mercredi 10 Avril

Midi 12.00 €

Raviolis pesto de pistache sur un caviar d'aubergine avec sa chantilly
Stracciatella di bufala

Smoothie gourmand

RESTAURANT
Jeudi 11 avril

Midi 22.00 €

Asperges vertes et blanches
Sauce mousseline

Sole à la grenobloise,
pommes darphin et petits légumes

Plateau de fromages

Tarte aux fruits de saison

BRASSERIE
Jeudi 11 Avril

Midi 16.00 €

Ravioles à la truite
[Épinard ricotta, échalote, citron]

Carré d'agneau pané aux herbes
Caviar d'aubergines,
Flan de courgettes

Choux craquelin vanille,
sauce chocolat

BRASSERIE
Jeudi 11 Avril

Soir 16.00 €

Salade façon Niçoise

Filet de loup à l'anis
Tatin d'échalotes

Ananas flambé au rhum,
Glace rhum raisins

RESTAURANT
Vendredi 12 Avril

Midi 22.00 €

Croustillant de petit pois fromage
blanc menthe

Filet de bar
sauce vierge en papillote,
Légumes de saison

Tarte citron

BRASSERIE
Lundi 29 Avril

Midi 16.00 €

Burger
[sauce cheddar oignon rouge
Tomate]

Frites

Glace

RESTAURANT
Mardi 30 Avril

Midi 22.00 €

Rouleau de printemps au tourteau
et jus d'herbes

Sole meunière,
printanière de légumes
Beurre blanc aux coques

Autour de la fraise

(dessert réalisé par les
mentions complémentaires)

BRASSERIE
Mardi 30 Avril

Midi 16.00 €

Burger à la carte
Poulet ou poisson

Coleslaw, frites

Tarte sneakers

RESTAURANT
Jeudi 2 Mai

Midi 22.00 €

Chou au fruits de mer
Façon vol au vent

Steak au poivre
Pommes croquettes

Plateau de fromages

Crème Brulée

Mai

BRASSERIE
Jeudi 2 Mai
Midi 16.00 €

Velouté d'asperges gambas
Piment d'Espelette

Rôti de veau miel et romarin,
Gratin dauphinois

Comme un fraisier
mascarpone, basilic, citron vert

BRASSERIE
Jeudi 2 Mai
Soir 16.00 €

Salade façon Niçoise

Filet de loup à l'anis
Tatin d'échalotes

Ananas flambé au rhum,
Glace rhum raisins

RESTAURANT
Vendredi 3 Mai
Midi 22.00 €

EXAMEN

[MENU NON COMMUNIQUE]

TABLE de 2 ou 4 PERSONNES
UNIQUEMENT

BRASSERIE
Lundi 6 Mai
Midi 16.00 €

Avocat crevette sauce cocktail

Brochette de poulet [sauce soja]
Riz cantonnais

Tarte amandine fruit rouge

RESTAURANT
Mardi 7 Mai
Midi 22.00 €

Velouté de petit pois
Œuf mollet

Entrecôte double
Légumes printaniers
Quinoa

[Desserts élaborés par les
mentions complémentaires]

BRASSERIE
Lundi 13 Mai
Midi 16.00 €

Poke bowl
[quinoa]
Tataki de saumon au sésames
Pousse soja sautées
Petits légumes

Carpaccio de mangue citron vert
[citron caviar] coulis
d'ananas grenade

RESTAURANT
Mardi 14 Mai
Midi 22.00 €

Feuilleté d'asperges
duo de sauces

Filer de bar rizotto
Pesto Rosso

Tartelette sablée
fraise basilique/pistache

BRASSERIE
Menu Végétarien
Mercredi 15 Mai
Midi 12.00 €

Menu enfant trompe l'œil

Napolitain (plat)
Poisson Pané (dessert)

BRASSERIE
Jeudi 16 Mai
Soir 16.00 €

Dartois au saumon
Crème à l'oseille

Lapin à la moutarde
Frites

Verrine de sablé breton
Aux fraises

Mai - Juin

RESTAURANT
Mardi 21 Mai
Midi 22.00 €

EXAMEN

[MENU NON COMMUNIQUE]

TABLE de 2 ou 4 PERSONNES UNIQUEMENT

BRASSERIE
Menu Végétarien
Mercredi 22 Mai
Midi 12.00 €

Légumes du bord du Rhône
en 3 cuissons

Parfum de Rhubarbe

RESTAURANT
Jeudi 23 Mai
Midi 22.00 €

EXAMEN

[MENU NON COMMUNIQUE]

TABLE de 2 ou 4 PERSONNES UNIQUEMENT

RESTAURANT
Vendredi 24 Mai
Midi 22.00 €

EXAMEN

[MENU NON COMMUNIQUE]

TABLE de 2 ou 4 PERSONNES UNIQUEMENT

RESTAURANT
Jeudi 6 Juin
Midi 22.00 €

EXAMEN

[MENU NON COMMUNIQUE]

TABLE de 2 ou 4 PERSONNES UNIQUEMENT

Merci de votre visite