



INSTITUTION  
**ROBIN**

**2024**

RESERVATION EN LIGNE

[www.institution-robin.com](http://www.institution-robin.com)



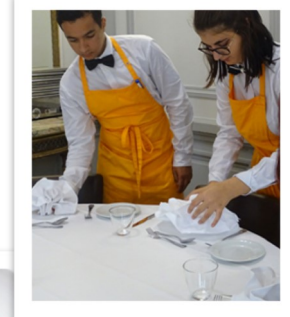
**Le Restaurant  
d'application**

Menus & Réservations

Du Mardi 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](mailto:reservations.lyceehotelier@institution-robin.fr)



[www.institution-robin.fr](http://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 (10 € par pers.) vous sera demandé pour valider votre réservation**

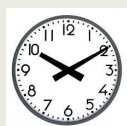
(arrhes encaissés en cas d'annulation moins de 72heures avant la prestation ou de non présentation le jour même).

**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.



**TRANS**GOURMET



**PassionFroid**  
groupe pomona



*Homards Acadiens*



# Septembre - Octobre

## RESTAURANT

Mardi 10 Septembre

**Midi 23.00 €**

Tiramisu de tomates  
à l'infusion de Basilic

Ris de veau braisé,  
célerisotto aux morilles, jus corsé

Mousse au chocolat,  
ganache café et tuile vanille

## RESTAURANT

Jeudi 12 Septembre

**Midi 23.00 €**

Tour de France culinaire  
Lyon

Soupe VGE

Quenelles à la sauce Nantua  
Riz Pilaf

Ile Flottante à la praline

## BRASSERIE

Mardi 17 Septembre

**Midi 17.00 €**

Salade façon César aux pois chiches  
et chips de chorizo

Pavé de foie de veau Bercy,  
pommes mignonettes

Moelleux poire chocolat caramel

## RESTAURANT

Jeudi 19 Septembre

**Midi 23.00 €**

Tour de France culinaire :  
St Etienne

Feuilleté fourme de Montbrison  
Poire pochée

Jambon cuit entier Patia

Cookies Praline Framboise

## RESTAURANT

Vendredi 20 Septembre

**Soir 26.00 €**

Mise en bouche

Terrine de sole au beurre blanc

Pavé de veau au deux pommes

Pêches Melba

## BRASSERIE

Mardi 24 Septembre

**Midi 17.00 €**

Œuf cocotte miroir à la crème d'ail

Rognons de veau à la moutarde,  
purée de vitelotte et chips

Sablé à la vanille, fraises, figues,  
jus sangria

## RESTAURANT

Jeudi 26 Septembre

**Midi 23.00 €**

Tour de France culinaire :  
Grenoble

Salade du Vercors

Truite Grenobloise riz aux amandes

Soufflé à la Chartreuse

## RESTAURANT

Vendredi 27 Septembre

**Soir 26.00 €**

Mise en bouche

Mousseline de saumon  
Sauce Hollandaise

Médaille de veau au cidre,  
compote à la cannelle

Pêches flambées sur lit de glace

## RESTAURANT

Mardi 1er Octobre

**Midi 23.00 €**

Velouté de potiron Crécy

Carré d'agneau en croûte d'herbes,  
jus corsé à la menthe  
Bavaroise de panais,  
Bruxelles et mini carottes

Ananas Victoria rôti,  
sorbet ananas

# Octobre

## BRASSERIE

Mardi 1er Octobre

Midi 17.00 €

Assiette de saumon fumé

Truite aux amandes  
Gratin dauphinois

Panna cotta fruits rouges

## RESTAURANT

Jeudi 3 Octobre

Midi 23.00 €

Tour de France culinaire :  
Poligny

Tartine Jurassienne

Poulet de Bresse au vin jaune  
Gnocchis

Tarte aux pommes maquevin

## RESTAURANT

Vendredi 4 Octobre

Soir 26.00 €

Mise en bouche

Salade Niçoise

Pavé de cabillaud sauce vin blanc

Fromages

Fondant au chocolat,  
Crème anglaise

## RESTAURANT

Mardi 8 Octobre

Midi 23.00 €

Tartare de saumon aux agrumes

Selle d'agneau roulée,  
cresson verveine, pressée de  
pommes de terre aux cèpes

Paris Brest

## BRASSERIE

Mardi 8 Octobre

Midi 17.00 €

Crème Dubarry

Filet de bar risotto crémeux

Dessert réalisé par les  
Mentions complémentaires

## BRASSERIE

Mercredi 9 Octobre

Midi 17.00 €

Jambon de Bayonne  
et salade Basque

Filet de poulet aux Champignons  
riz Pilaf

Tropézienne,  
Galette pomme poire du Pilat

## RESTAURANT

Jeudi 10 Octobre

Midi 23.00 €

Tour de France culinaire :  
Dijon

Siphon pomme de terre fumée  
Cancoillotte œufs de truite

Râble de lapin à la moutarde, purée  
de panais, poêlé de cèpes

Poire muscovado

## RESTAURANT

Vendredi 11 Octobre

Soir 26.00 €

Mise en bouche

Croustillant de chèvre

Médaille de lotte à la  
fondue de poireaux

Fromages

Fondant au chocolat,  
crème anglaise

## BRASSERIE

Mardi 15 Octobre

Midi 17.00 €

Capuccino de butternut

Souris d'agneau confite  
comme une tajine

Profiteroles

# Octobre / Novembre

## RESTAURANT

Mardi 15 Octobre

**Midi 23.00 €**

Velouté de champignons

Ballotine de volaille

Légumes rôtis

Tarte aux chocolat

## BRASSERIE

Mercredi 16 Octobre

**Midi 17.00 €**

Assiette de Charcuterie

Escalope de saumon

Aux épinards

Entremet aux fruits

## RESTAURANT

Jeudi 17 Octobre

**Midi 23.00 €**

Tour de France culinaire :  
Paris

Le potage Crécy

Steak tartare

Frites maison

Le Paris Brest

## RESTAURANT

Vendredi 18 Octobre

**Soir 26.00 €**

Mise en bouche

Œuf mollet sur polenta,  
Crème de champignons

Ballotine de poulet  
Bourguignonne

Pêches flambées sur lit de glace

## RESTAURANT

Mardi 5 Novembre

**Midi 23.00 €**

Ceviche de daurade au combawa

Carré de cochon rôti,  
écrasée de pomme de terre  
à l'huile d'olive et coriandre,  
jus court

Tartelette citron meringuée

## BRASSERIE

Mardi 5 Novembre

**Midi 17.00 €**

Avocat crevettes

Navarin d'agneau  
Légumes primeurs

Café gourmand

## RESTAURANT

Mercredi 6 Novembre

**Midi 23.00 €**

Salade Maraîchère Bressane

Jambon cuit à la voiture de tranche,  
sauce mère et sauce moutarde  
Pommes Boulangères,  
gratin de macaronis

Fruits Condé

## RESTAURANT

Jeudi 7 Novembre

**Soir 26.00 €**

Mousse d'avocat au saumon fumé,  
Bruschetta rilette de poisson

Dos de cabillaud en barigoule,  
espuma de pomme de terre,  
chou romanesco

Assiette en chaud froid  
autour de la pomme

## RESTAURANT

Vendredi 8 Novembre

**Soir 26.00 €**

Mise en bouche

Dartois au saumon,  
Crème à l'oseille

Magret de canard à l'orange

Verrine mousse mascarpone  
aux fruits

# Novembre

## RESTAURANT

Mardi 12 Novembre

**Midi 23.00 €**

Tarte fine aux légumes

Carré d'agneau au jus  
Purée de Panais et champignons

Sablé poire pochée

## BRASSERIE

Mardi 12 Novembre

**Midi 17.00 €**

Croustade d'escargots

Travers de porc laqué au miel  
et cacahuètes,  
Risotto d'épeautre aux pleurotes

Tarte fine pommes / Vanille

## RESTAURANT

Mercredi 13 Novembre

**Midi 23.00 €**

Assiette Scandinave

Pavé de Veau en aigre doux  
Risotto d'épeautre  
aux petits légumes

Entremet aux deux chocolat

## RESTAURANT

Jeudi 14 Novembre

**Midi 23.00 €**

Assiette de charcuterie  
et céleri rémoulade

Endives gratinées  
au jambon et comté

Poires pochées belle Hélène

## RESTAURANT

Jeudi 14 Novembre

**Soir 26.00 €**

Goujonnettes de poisson aux  
agrumes

Poulet cocotte grand-mère  
Gratins de légumes

Assiette gourmande

## RESTAURANT

Vendredi 15 Novembre

**Soir 26.00 €**

Mise en bouche

Saumon fumé

Filet mignon de veau  
Vallée d'Auge

Café / thé gourmand

## RESTAURANT

Mardi 19 Novembre

**Midi 23.00 €**

Velouté de potimarron  
et foie gras

Canette en deux cuissons,  
le coffre rôti, la cuisse confite,  
gâteau de légumes racines,  
émulsion de cerfeuil tubéreux

Tarte amandine pistache/Amaréna

## BRASSERIE

Mercredi 20 Novembre

**Midi 17.00 €**

Salade César

Fish and Chips

Pudding crème Anglaise

## RESTAURANT

Jeudi 21 Novembre

**Midi 23.00 €**

Assiette de charcuterie  
et céleri rémoulade

Endives gratinées  
au jambon et comté

Poires pochées belle Hélène

# Novembre - Décembre

## RESTAURANT

Judi 21 Novembre

Soir 26.00 €

Tartare de daurade,  
citron vert et granny Smith  
Saumon à la Tahitienne

Entrecôte grillée sauce béarnaise,  
cassiolette de légumes oubliés,  
pommes grenailles

Soufflée glacé au Grand Marnier,  
gâteau Nantais, crème de citron

## RESTAURANT

Vendredi 22 Novembre

Soir 26.00 €

Mise en bouche

Crème de champignons  
et son œuf

Filet de poulet au vin rouge  
et aux lardons

Pêches Melba

## RESTAURANT

Mardi 26 Novembre

Midi 23.00 €

Assiette de fruits de mer

Volaille de Bresse  
à la crème et morilles,  
crêpes Vonnassiennes

Baba mangue ganache vanille  
et crumble noisette

## BRASSERIE

Mercredi 27 Novembre

Midi 17.00 €

Tarte Jurassienne

Filet mignon, sauce au Saint Joseph,  
ragoût de légumes anciens

Biscuit roulé pistache

## RESTAURANT

Judi 28 Novembre

Midi 23.00 €

Velouté Dubarry, croûtons,  
sommités de chou fleur  
et huile de noisette

Blanquette de veau à l'ancienne

Tarte tatin

## RESTAURANT

Judi 28 Novembre

Soir 26.00 €

Terrine de poissons,  
coulis de légumes, sauce aigrette

Magret de canard au poivre vert  
flambé au cognac servi en buffet,  
pomme Sarladaise

Chariot de dessert

## RESTAURANT

Vendredi 29 Novembre

Soir 26.00 €

Mise en bouche

Dartois au saumon  
Crème à l'oseille

Magret de canard à l'orange

Verrine mousse mascarpone  
aux fruits

## BRASSERIE

Mercredi 4 Décembre

Midi 17.00 €

Salade Lyonnaise

Poulet au vinaigre  
Gratin de pommes de terre

Tarte au sucre

## BRASSERIE

Judi 5 Décembre

Midi 17.00 €

Velouté Dubarry, croûtons,  
Sommités de chou fleur et huile  
de noisette

Blanquette de veau à l'ancienne

Tarte Tatin



# Décembre

## RESTAURANT

Judi 5 Décembre

**Midi 23.00 €**

Tour de France culinaire :  
Reims

Vol au vent d'escargot  
au champagne

Gratin de boudin blanc de Reithel au  
chaurce et moutarde à l'ancienne  
Salade verte

Café gourmand  
(chouquette, madeleine, biscuit  
rose)

## BRASSERIE

Judi 12 Décembre

**Midi 17.00 €**

Amuse bouche

Pot au feu traditionnel

Profiteroles sauce chocolat  
Glace vanille

## RESTAURANT

Judi 12 Décembre

**Midi 23.00 €**

Tour de France culinaire :  
Colmar

Quiche Lorraine mesclun

Brochet au Riesling  
Risotto de petit épeautre

Bretzel sucrée

## RESTAURANT

Judi 12 Décembre

**Soir 26.00 €**

Salade Landaise

Caneton en deux cuissons,  
mousseline d'arlequin  
et légumes de saison

Bavarois Chocolat caramel beurre  
salé et crème anglaise au safran

## RESTAURANT

Vendredi 13 Décembre

**Soir 26.00 €**

Mise en bouche

Tronçon de lotte façon Américaine

Pavé de biche aux fruits rouges  
Garnitures sucrées salées

Croustillant de camembert  
sur mesclun

Assiette de Noël exotique

## RESTAURANT

Mardi 17 Décembre

**Midi 23.00 €**

Assiette de fruits de mer

Ballotine de volaille au foie gras,  
sauce morilles, polenta,  
fèves sautées

Buche de Noël

## RESTAURANT

Judi 19 Décembre

**Midi 23.00 €**

Tour de France culinaire :  
Strasbourg

**Menu de Noël**

## BRASSERIE

Judi 19 Décembre

**Midi 17.00 €**

Amuse bouche

Pot au feu traditionnel

Profiteroles sauce chocolat  
Glace vanille

## RESTAURANT

Judi 19 Décembre

**Soir 26.00 €**

Brochette de lotte mi fumée,  
émulsion d'agrumes

Salmi de pintade et assortiment de  
cromesquis

Bûches à partager

# RÉSERVATION EN LIGNE

## LA BRASSERIE D'APPLICATION



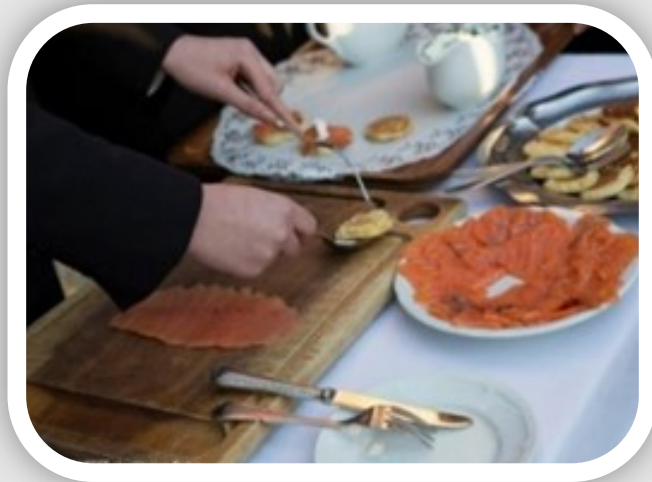
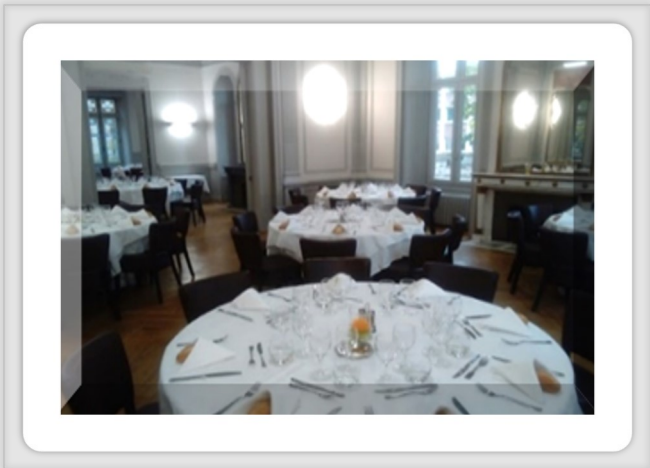
## LE RESTAURANT D'APPLICATION



Renseignements et Réservations :

04.74.31.18.70 de 14h à 17h

[www.institution-robin.com](http://www.institution-robin.com)



**Merci de votre visite**