

Mars à Juin 2025

MENUS

BRASSERIE & RESTAURANT



**DU MARDI AU
VENDREDI MIDI ET
LES JEUDIS ET
VENDREDIS SOIRS**

Renseignements et Réservations :
04.74.31.18.70 de 14h00 à 17h00

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.

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.

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.

Horaires

12h00 à 14h30
(heure limite d'arrivée : 12h15)

19h00 à 22h00
(heure limite d'arrivée : 19h15)

Accès à l'établissement

Nous vous serions gré de bien vouloir sonner et attendre que l'on vous ouvre.

Cette procédure est conforme au plan Vigipirate.

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 72 heures avant la prestation ou de non présentation le jour même).

Chèque à adresser à :

INSTITUTION ROBIN

Lycée Hôtelier
BP 329 - 38204 VIENNE
CEDEX



NOS PRODUCTEURS

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



MARS

BRASSERIE

Mardi 11 Mars

Midi 12 €

Tortilla aux champignons
Langoustine

Blanquette d'agneau au lait d'amande
Riz pilaf

Assiette de fromages



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mardi 11 Mars

Midi 23 €

Houmous / Tapenade et socca Niçoise

Bouillabaisse

Tropézienne



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mercredi 12 Mars

Midi 23 €

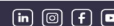
Flamiche Picarde revisitée

Waterzoï de poulet

Tarte au sucre et gaufre



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 13 Mars

Midi 17 €

Assiette Nordique

Mousseline de volaille
Risotto aux champignons

Tarte fine aux pommes en bande
Glace vanille



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 13 Mars

Soir 26 €

Salade Maraîchère Bressane

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

Entremet tout chocolat



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Vendredi 14 Mars

Midi 23 €

Ceviche de daurade

Pavé de saumon cuit à l'unilatéral
Pommes darphins

Entremet exotique



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Vendredi 14 Mars

Soir 26 €

Mise en bouche

Terrine de chèvre aux poivrons

Carré d'agneau
Jardinière

Tarte fine aux pommes



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mardi 18 Mars

Midi 23 €

Crème de champignons
Œuf parfait fumé, émulsion au lard

Côte de bœuf à la découpe,
Gratin de macaroni aux cèpes,
Sauce béarnaise

Tartelette tatin en dôme



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mercredi 19 Mars

Midi 23 €

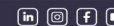
Show cooking
Trilogie au choix :

- * 3 entrées
- * 3 plats
- * 3 desserts

Élaborés et dressés devant le client



www.institution-robin.com



MARS - AVRIL

RESTAURANT

Jeudi 20 Mars

Midi 23 €

Œuf cocotte au chorizo

Veau Marengo
Polenta aux olives

Ananas flambé au rhum,
Glace vanille, tuile aux amandes

RESTAURANT

Jeudi 20 Mars

Soir 26 €

Tourte aux crustacés

Sauce Américaine

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

Entremet croquant chocolat noir,
Cœur moelleux praliné

RESTAURANT

Vendredi 21 Mars

Soir 26 €

Mise en bouche

Œuf poché au fondant de fenouil
et d'artichaut, coulis de tomates

Sole meunière
Pommes vapeur

Forêt noire

RESTAURANT

Mardi 25 Mars

Midi 23 €

Poireau vinaigrette façon
« Bellerive »

Filet de bœuf en croûte d'herbes,
Râpé lourmarinois, jeunes pousses
Jus mentholé

Panna cotta ananas ivoire

BRASSERIE

Mercredi 26 Mars

Midi 17 €

Gnocchis à la parisienne
Pousses d'épinards

Magret de canard aux poivre vert
Légumes du marché

Salade d'orange et sablé Nantais

RESTAURANT

Jeudi 27 Mars

Midi 23 €

Œuf cocotte au chorizo

Veau Marengo,
Polenta aux olives

Ananas flambé au rhum,
Glace vanille, tuile aux amandes

RESTAURANT

Jeudi 27 Mars

Soir 26 €

Piperade aux filets de rouget

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

Bavarois aux fruits de saison

RESTAURANT

Vendredi 28 Mars

Soir 26 €

Mise en bouche

Dos de cabillaud au lait fumé,
Julienne de légumes

Râble de lapin aux champignons

Brioche, poire et caramel

RESTAURANT

Mardi 1er Avril

Midi 23 €

Croustillant d'asperges au wasabi

Carré de veau rôti, barigoule d'artichauts
et gnocchis

Pavlova fraises, coco et basilic

AVRIL

RESTAURANT

Mercredi 2 Avril

Midi 23 €

MENU AUX CHOIX

Le tout végétarien
Ou
le menu terroir

RESTAURANT

Jeudi 3 Avril

Midi 23 €

Tarte fine aux rougets

Entrecôte sauce au poivre,
Pommes Pont Neuf

Salade de fruits exotiques
Madeleine

RESTAURANT

Jeudi 3 avril

Soir 26 €

« TOUT ECLAIRS »

Menu sous formes d'éclairs
salés et sucrés

Conçu par nos étudiants

RESTAURANT

Vendredi 4 avril

Soir 26 €

SOIREE DES ELEVES

MENU COMMUNIQUE
ULTERIEUREMENT

RESTAURANT

Mardi 8 Avril

Midi 23.00 €

EXAMEN
[MENU NON COMMUNIQUE]

TABLE de 2 ou 4 PERSONNES
UNIQUEMENT

RESTAURANT

Mercredi 9 Avril

Midi 23 €

MENU AUX CHOIX

Le tout végétarien
Ou
Le menu terroir

RESTAURANT

Jeudi 10 Avril

Midi 23 €

Tour de France culinaire : Biarritz
Tartare de saumon kiwi de l'Adour

Magret de canard au piment d'Espelette
Purée de carottes

Trilogie de mini choux noisette

BRASSERIE

Jeudi 10 Avril

Midi 17 €

Tarte fine aux rougets

Entrecôte sauce au poivre
Pomme pont neuf

Salade de fruits exotiques
Madeleine

RESTAURANT

Jeudi 10 Avril

Soir 26 €

Mousse de légumes
Et crème de cresson

Lotte à l'Américaine
Riz sauvage

Chariot de dessert

AVRIL - MAI

RESTAURANT

Mardi 15 Avril

Midi 23 €

EXAMEN
[MENU NON COMMUNIQUE]

TABLE de 2 ou 4 PERSONNES
UNIQUEMENT



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Mardi 15 Avril

Midi 17 €

Gâteau de foie de volaille

Blanquette de veau à l'ancienne

Brioche perdue au chocolat
Glace caramel



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 17 Avril

Midi 23 €

Tour de France culinaire : Toulouse

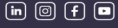
Foie gras de canard poêlé
Figs crues et cuites, jus au porto

Noix de veau d'Aveyron
Purée d'oignons, artichaut frit

Tarte aux noix,
Caramel crème épaisse



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Jeudi 17 Avril

Midi 17 €

Crème d'asperges et œuf mollet

Aïoli de cabillaud

Cheese cake, coulis de fruits rouges



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mardi 6 Mai

Midi 23 €

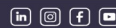
Millefeuille de légumes confits
Ricotta au basilic

Daurade rôtie entière flambée à l'anis
Ragout de fèves, petit pois, asperges

Sablé breton,
fraises et crème diplomate



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Mardi 6 Mai

Midi 17.00 €

EXAMEN
[MENU NON COMMUNIQUE]

TABLE de 2 ou 4 PERSONNES
UNIQUEMENT



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Vendredi 9 Mai

Midi 17 €

Tiramisu de tomates à
l'infusion de basilic

Ramen aux légumes

Coupe de sorbets



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mardi 20 Mai

Midi 23.00 €

EXAMEN
[MENU NON COMMUNIQUE]

TABLE de 2 ou 4 PERSONNES
UNIQUEMENT



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 22 Mai

Midi 23.00 €

EXAMEN
[MENU NON COMMUNIQUE]

TABLE de 2 ou 4 PERSONNES
UNIQUEMENT



www.institution-robin.com



MAI - JUIN

RESTAURANT

Vendredi 23 Mai

Midi 23.00 €

EXAMEN
[MENU NON COMMUNIQUE]

TABLE de 2 ou 4 PERSONNES
UNIQUEMENT



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Vendredi 23 Mai

Midi 17 €

Potage de petits pois

Gnocchis coulis de laitue
Burrata

Sablé Breton pâtissière vanille fraise



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 5 Juin

Midi 23 €

Tour de France culinaire : Marseille

Carpaccio de poulpe

Filet de rouget sauce vierge
Panisses aux olives

Tiramisu



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mardi 10 Juin

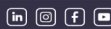
Midi 23.00 €

EXAMEN
[MENU NON COMMUNIQUE]

TABLE de 4 PERSONNES
UNIQUEMENT



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mercredi 11 Juin

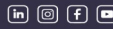
Midi 23.00 €

EXAMEN
[MENU NON COMMUNIQUE]

TABLE de 4 PERSONNES
UNIQUEMENT



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 12 Juin

Midi 23.00 €

EXAMEN
[MENU NON COMMUNIQUE]

TABLE de 4 PERSONNES
UNIQUEMENT



www.institution-robin.com



LA BRASSERIE D'APPLICATION



LE RESTAURANT D'APPLICATION



© RAUFFET Xavier / Institution Robin

