

MENUS

BRASSERIE & RESTAURANT

2025 / 2026

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



Renseignements et Réservations :
04.74.31.18.70 de 14h00 à 17h00 / institution-robin.com

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

(ouverture des portes à 12h00, 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.



PassionFroid
groupe pomona



Coup de Pates
TRADITION & INNOVATION



Homards Acadiens



Gigondas

LACAVE
LES VIGNERONS DE GIGONDAS

JOCELYNE & YVES
LAFOY

Malongo

PATISFRANCE
SOURCE DE SÉDUCTION

SEPTEMBRE 2025 - OCTOBRE 2025

BRASSERIE

Vendredi 12 septembre

Midi 17.00 €

Quiche au saumon épinards

Poulet rôti, pommes grenailles

et haricots verts

Assiette de Melon

RESTAURANT

Jeudi 18 Septembre

Midi 23.00 €

Ajaccio :

Beignet de brocciu

Stufatu corse

Moelleux à la châtaigne
crème anglaise

BRASSERIE

Vendredi 19 septembre

Midi 17.00 €

Quiche saumon épinards

Poulet rôti, pommes grenaille et
haricots verts

Assiette d'ananas frais

RESTAURANT

Vendredi 19 septembre

Soir 26.00 €

Mise en bouche

Œuf poché sur polenta,
sauce crémeuse aux champignons

Pavé de veau en fricassée, riz Pilaf,
légumes glacés, sauce Suprême

Entremet façon forêt noire

RESTAURANT

Mardi 23 septembre

Midi 23.00 €

Ceviche de daurade au combawa

Carré de cochon rôti, écrasé de
Pomme de terre à l'huile d'olive
et coriandre, jus corsé

Tarte citron meringué,
limoncello

RESTAURANT

Jeudi 25 Septembre

Midi 23.00 €

Marseille :

Carpaccio de poulpe

Filet de rouget sauce vierge
et Panisses aux olives

Tiramisu

RESTAURANT

Vendredi 26 septembre

Soir 26.00 €

Mise en bouche

Millefeuille de légumes au bacon,
crème de céleri au basilic

Filet de sole au vin blanc,
risotto aux pleurotes

Fromages

Tarte fine aux pommes
glace vanille sauce caramel

RESTAURANT

Mardi 30 Septembre

Midi 23.00 €

Œuf mimosa revisité

Rognon de veau à la moutarde à
l'ancienne, pomme purée

Profiteroles chocolat/café

RESTAURANT

Jeudi 2 Octobre

Midi 23.00 €

Tartare de thon

Filet mignon de veau en
croûte de bacon et noisettes

Yaourt mousseux pomme
poire compotées pollen

OCTOBRE 2025

BRASSERIE

Vendredi 3 Octobre

Midi 17.00 €

Éclair guacamole, écrevisses

Poulet sauté chasseur,
trilogie de légumes glacées

Assiette de fromages



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Vendredi 3 Octobre

Soir 26.00 €

Mise en Bouche

Dartois à la mousseline de saumon
crème à l'oseille

Ballotine de poulet à l'estragon et
cerfeuil écrasé de pommes de terre

Fromages

Assiette exotique



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mardi 7 Octobre

Midi 23.00 €

Cœuf façon meurette

Joues de porc confites au vin
rouge, polenta aux olives.

Tarte tatin, crème double



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Mercredi 8 Octobre

Midi 17.00 €

Jambon de Bayonne
et salade basque

Filet de poulet
aux champignons riz pilaf

Tropézienne, galette pomme poire
du Pilat



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 9 Octobre

Midi 23.00 €

Comme une tarte aux champignons

Steak flambé sauce poivre,
légumes rôtis

Tarte croustillante praliné, crème
citron ganache vanille et

figue fraîche



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 9 Octobre

Soir 26.00 €

Tartare de dorade, citron vert,
Granny Smith, saumon à la tahitienne

Entrecôte grillée sauce béarnaise,
cassolette de légumes oubliés,
pommes grenaille

Soufflé glacé au grand-Marnier,
gâteau nantais, crème de citron



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Vendredi 10 Octobre

Midi 17.00 €

Gougère fromage de chèvre

Tartare de bœuf, frites

Cookies cream



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Vendredi 10 Octobre

Soir 26.00 €

Menu BOURGOGNE

(élaboré par les étudiants)

Mise en bouche

Un œuf

Du bœuf au bourgogne

Dessert à la crème de cassis



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Mercredi 15 Octobre

Midi 17.00 €

Assiette de charcuterie

Escalope de saumon
aux épinards

Entremet aux fruits



www.institution-robin.com



OCTOBRE 2025 - NOVEMBRE 2025

RESTAURANT

Jeudi 16 Octobre

Midi 23.00 €

Œuf en Meurette

Sole meunière,
risotto de petit épeautre,
coulis d'épinards

Mont Blanc

RESTAURANT

Jeudi 16 Octobre

Soir 26.00 €

Salade landaise

Caneton en deux cuissons,
mousseline arlequin
et légumes de saison

Bavarois chocolat caramel beurre
salé et crème anglaise au safran

RESTAURANT

Vendredi 17 Octobre

Soir 26.00 €

Menu Rhône-Alpes
(élaboré par les étudiants)

Mise en bouche

De la fourme et des noix

Volaille au Saint Joseph

Dessert autour de la praline

RESTAURANT

Mercredi 5 Novembre

Midi 23.00 €

Salade maraîchère Bressane

Jambon cuit à la voiture de
tranche,
sauce madère et moutarde
Pomme boulangère,
gratin de macaronis

Fruits Condé

RESTAURANT

Jeudi 6 Novembre

Midi 23.00 €

Sucettes d'huîtres,
jus de cresson

Magret, betteraves

Palet or noisette & dulcey
pomme fondante

RESTAURANT

Jeudi 6 Novembre

Soir 26.00 €

Mousse d'avocat au saumon fumé,
bruschetta rillettes de poisson

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

Assiette en chaud froid autour de la
pomme

BRASSERIE

Vendredi 7 Novembre

Midi 17.00 €

MENU EXAMEN
NON COMMUNIQUE

RESTAURANT

Vendredi 7 Novembre

Soir 26.00 €

Menu Bretagne
(élaboré par les étudiants)

Mise en bouche

Noix de Saint-Jacques

Cabillaud, muscadet et artichaut

Sablé breton, pommes et cidre

RESTAURANT

Mercredi 12 Novembre

Midi 23.00 €

Assiette scandinave

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

Entremet aux deux chocolats

NOVEMBRE 2025

BRASSERIE

Jeudi 13 Novembre

Midi 17.00 €

Œuf Meurette

Goujonnette de poisson
Riz Pilaf

Glace



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 13 Novembre

Midi 23.00 €

Raviole de langoustine,
bouillon thaï

Saumon confit agrumes

Cerises flambées



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Jeudi 13 Novembre

Soir 17.00 €

Œuf poché Bourguignonne

Tartare frites

Tarte Alsacienne



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Vendredi 14 Novembre

Midi 17.00 €

MENU EXAMEN

NON COMMUNIQUE



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Vendredi 14 Novembre

Soir 26.00 €

Menu **BOURGOGNE**

(élaboré par les étudiants)

Mise en bouche

Un œuf

Du bœuf au bourgogne

Dessert à la crème de cassis



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mardi 18 Novembre

Midi 23.00 €

Mousseline de volaille
aux légumes sauce vierge

Magret de canard sauce poivre
Polenta , légumes de saison

Tarte poire amandine



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Mercredi 19 Novembre

Midi 17.00 €

Salade César

Fish and chips

Pudding crème anglaise



www.institution-robin.com



NOVEMBRE 2025

RESTAURANT

Jeudi 20 Novembre

Midi 23.00 €

Assiette Saumon fumé
crème ciboulette et toast

Poulet aux écrevisses
gratin dauphinois

Mousse chocolat



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Jeudi 20 Novembre

Midi 17.00 €

Assortiment de charcuterie

Poulet rôti et sa purée

Crème caramel



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Vendredi 21 Novembre

Soir 26.00 €

Mise en bouche

Gratin de cabillaud
au miel et citron vert

Râble de lapin aux pruneaux,
polenta aux abricots, jus au Porto

Autour du chocolat



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mardi 25 Novembre

Midi 23.00 €

Mousseline de volaille
aux légumes sauce vierge

Magret de canard sauce poivre
Polenta, légumes de saison

Tarte poire amandine



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Mercredi 26 Novembre

Midi 17.00 €

Tarte jurassienne

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

Biscuit roulé pistache



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 27 Novembre

Midi 32 €

Un avant goût de l'Avent

(Menu imaginé
par les élèves de Terminale)



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Jeudi 27 Novembre

Soir 17.00 €

Salade Lyonnaise

Escalope Napolitaine
Spaghettis

Poire Belle Hélène



www.institution-robin.com



NOVEMBRE 2025- DECEMBRE 2025

RESTAURANT

Vendredi 28 Novembre

Soir 26.00 €

Chez les Ch'tis

Menu élaboré par les étudiants

Mise en bouche

Petite entrée au Maroilles

Du veau à la bière

Autour du spéculos



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mardi 2 Décembre

Midi 23.00 €

Grosses gambas piquées

à la vanille et flambées,

poire pochée à la cardamome

Selle d'agneau rôtie et fumée au
thym, gratin dauphinois

Paris Brest



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Mardi 2 Décembre

Midi 17.00 €

Crème de potimarron et lait
de coco

Blanquette de veau
à l'ancienne riz créole

Profiteroles



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Mercredi 3 Décembre

Midi 17.00 €

Salade Lyonnaise

Poulet au vinaigre,
gratin de pommes de terre

Tarte au sucre



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mardi 9 Décembre

Midi 23.00 €

Bar à huîtres

Saint-Jacques contisées au citron
confit, risotto à l'encre de seiche

Cookies végétaux au chocolat

et poire au vin



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Mardi 9 Décembre

Midi 17.00 €

Crème de potimarron et lait
de coco

Blanquette de veau
à l'ancienne riz créole

Profiteroles



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 11 Décembre

Soir 32.00 €

Menu à thème :

« La Champagne »



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Vendredi 12 Décembre

Soir 26.00 €

Menu de Noël

(Elaboré par les étudiants)

Mise en Bouche

Sublimer la lotte

Du côté de la biche

Fromage cuisiné



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mardi 16 Décembre

Midi 23.00 €

Velouté de potimarron,
escalope de foie gras

Volaille fermière à la crème, riz noir et
crêpes parmentières

Tarte au fromage blanc



www.institution-robin.com



JANVIER - FEVRIER 2026

BRASSERIE

Mardi 16 Décembre

Midi 17.00 €

Assiette de saumon fumé

Ballotine de volaille au foie gras
légumes rôtis

Dessert élaboré par nos élèves en
spécialisation Cuisinier en Desserts
de Restaurant



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Jeudi 18 décembre

Midi 17.00 €

Poireau vinaigrette

Fricassée de volaille au curry

Bûche

(réalisée par nos cuisiniers en
desserts de restaurant)



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 18 Décembre

Soir 32.00 €

Menu découverte !

5 services



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mardi 6 Janvier

Midi 23.00 €

Menu tout végétal

Gyozas aux haricots rouges

Maïsotto (risotto classique avec une
base végétal)

Compote d'ananas et crémeux coco-
gingembre, madeleines de lentilles
Ou

Avocat et chocolat

DESSERT AU CHOIX



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Jeudi 8 janvier

Midi 17.00 €

Velouté de potiron
aux châtaignes

Blanquette de veau
Riz Pilaf

Galette des rois



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Vendredi 9 Janvier

Midi 23.00 €

Œuf frit,
mâche et sa vinaigrette

Filet de sole meunière et
son écrasé de patate douce

Galette



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mardi 13 Janvier

Midi 23.00 €

Houmous/Tapenade
et socca niçoise

Bouillabaisse

Tropézienne



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Jeudi 15 janvier

Midi 17.00 €

Quiche aux oignons

Moules marinières
Frites maison

Poire Belle Hélène



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Vendredi 16 Janvier

Midi 23.00 €

Crêpes farcies

Goujonnettes de sole et
sa purée de légumes

Café ou thé gourmand



www.institution-robin.com



FEVRIER 2026

RESTAURANT

Vendredi 16 Janvier

Soir 26.00 €

Mise en Bouche

Fondant de fenouil et artichaut

Magret de canard à l'orange

Poire au caramel et sa brioche
façon pain perdu



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mardi 20 Janvier

Soir 32.00 €

Menu Frontignan

Foie gras au marc de muscat et raisins

Gardianne taureau au vin de
Frontignan.

Sorbet de muscat et bulles d'ananas,
miquette de Frontignan

Zézette de Sète pour le café



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Jeudi 22 janvier

Midi 17.00 €

Terrine de légumes

Longe de porc
Gratin Dauphinois

Tartelette Alsacienne



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Vendredi 23 Janvier

Soir 17.00 €

Salade César

Escalope Napolitaine, Spaghetti

Pêche Melba



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mardi 27 Janvier

Midi 23.00 €

Crème de champignons et
œuf parfait, tuile au sésame

Lotte roulée dans la ventrèche,
légumes du moment

Tartelette tatin en dôme



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Jeudi 29 janvier

Midi 17.00 €

Salade Lyonnaise

Darne de saumon sauce tartare
Pommes persillées

Poire Belle Hélène



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 29 Janvier

Midi 23.00 €

Millefeuille de saumon fumé

Carré d'agneau en croûte
d'herbes, jus corsé, petits légumes

Éclair mandarine/potimarron



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Vendredi 30 Janvier

Midi 23.00 €

Velouté de potiron, siphon au lard

Steak au poivre, flan de panais

Pêches flambées



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Vendredi 30 Janvier

Soir 17.00 €

Chez les Ch'tis !
(Élaboré par les Étudiants)

Mise en Bouche

Petite entrée au Maroilles

Du veau à la bière

Dessert autour du Spéculos



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Mardi 3 février

Midi 17.00 €

Assiette de saumon fumé

Ballotine de volaille au foie
gras, légumes rôtis

Café gourmand



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mardi 3 Février

Midi 23.00 €

Velouté de châtaignes
et œuf mollet-frit

Canette en 2 cuissons : le coffre rôti,
la cuisse confite, légumes racines

Fromages

Crêpes flambées



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Mercredi 4 Février

Midi 17.00 €

Soupe savoyarde
et sa garniture

Diots, oignons confits, pommes
en robe des champs

Soufflé glacé au Génépi



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 5 Février

Midi 23.00 €

Mont d'Or roquette

Dos de lieu jaune sauvage
sauce pistache,
Quenelle de choux vert et
chips de tapioca

Crêpes flambées



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Jeudi 5 février

Midi 17.00 €

Gougère aux fromages

Poulet sauté chasseur
Ecrasé de pommes de
terre

Salade de fruits d'hiver



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 5 Février

Soir 26.00 €

Assiette scandinave

Filet mignon en croûte feuilletée,
champignons légumes de saison

Création
autour des fruits exotiques



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Vendredi 6 Février

Midi 23.00 €

Crème Dubarry Potage

Magret de canard sauce poivre,
mouseline de carotte

Salade de fruits exotiques



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Vendredi 6 Février

Soir 26.00 €

Menu Bretagne
(élaboré par les étudiants)

Mise en bouche

Noix de Saint-Jacques

Cabillaud, muscadet et artichaut

Sablé breton, pommes et cidre



www.institution-robin.com



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