

# **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](http://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

# FEVRIER—MARS 2026

## RESTAURANT

Mardi 24 février

Midi 23.00 €

Assiette Nordique

Blanquette d'agneau

au lait d'amande

Riz Pilaf

Sablé Breton

Poire pochée au vin rouge



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Mercredi 25 février

Midi 23.00 €

**MENU EXAMEN**

**NON COMMUNIQUE**



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Jeudi 26 février

Midi 17.00 €

Omelette roulée

Compotée de tomates

Bœuf bourguignon

Ananas frais



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Jeudi 26 février

Midi 23.00 €

Sardines en papillote

Mayo spicy

Côte de bœuf,

Purée de pommes de terre  
fumée sauce tigre qui pleure

Tarte tatin revisitée



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Vendredi 27 février

Soir 26.00 €

Dartois à la mousseline de  
saumon, crème à l'oseille

Ballotine de poulet à

l'estragon et cerfeuil

Écrasé de pommes de terre

Assiette exotique



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Mardi 3 mars

Midi 23.00 €

Assiette Nordique

Blanquette d'agneau

au lait d'amande

Riz Pilaf

Sablé Breton

Poire pochée au vin rouge



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Mercredi 4 mars

Midi 23.00 €

**MENU EXAMEN**

**NON COMMUNIQUE**



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Jeudi 5 mars

Midi 17.00 €

Salade Grecque

Navarrin d'agneau

façon tajine

et sa semoule

Assiette de fromages



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Jeudi 5 mars

Midi 23.00 €

Cœufs de poule,  
Brebis et ail des ours

Steak tartare, frites de tapioca  
cheese mayo yuzu

Banane, Cacahuètes salées,  
Spoon chocolat, Glace cacahuète



www.institution-robin.com



# MARS 2026

## RESTAURANT

Vendredi 6 mars

Soir 26.00 €

Millefeuille de légumes au bacon

Crème de céleri au basilic

Filet de sole au vin blanc,

Risotto aux pleurotes

Tarte fine aux pommes

Glace vanille sauce caramel



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



## RESTAURANT

Mardi 10 mars

Midi 23.00 €

Soupe de moule au safran

Tournedos de bœuf au  
poivre façon tataki

Ananas Flambé

Glace Passion



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



## RESTAURANT

Mercredi 11 mars

Midi 23.00 €

Flamiche picarde

Waterzoï de poulet

Tarte au sucre

Gaufre



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



## BRASSERIE

Jeudi 12 mars

Midi 17.00 €

Terrine de campagne  
et son mesclun

Pavé de cabillaud en papillote  
Tagliatelles

Tarte fine aux pommes



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



## RESTAURANT

Jeudi 12 mars

Midi 23.00 €

Beaufort œufs confits café

Carré de porc miel, soja

Poireaux grillées/Mousseline de  
panais

Citron miel de sapin noisette



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



## RESTAURANT

Jeudi 12 mars

Soir 26.00 €

Salade maraîchère bressane

Jambon cuit servi à la voiture  
de tranche, sauce madère et  
sauce moutarde

Pommes boulangères

Gratin de macaronis

Entremets tout chocolat



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



## RESTAURANT

Vendredi 13 mars

Soir 26.00 €

### Menu Rhône-Alpes

Elaboré par nos étudiants

Mise en Bouche

De la fourme et des noix

Volaille au Saint Joseph

Dessert autour de la praline



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



## RESTAURANT

Mardi 17 mars

Midi 23.00 €

Soupe de moule au safran

Tournedos de bœuf façon tataki

Ananas flambé

Glace Passion



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



## RESTAURANT

Mercredi 18 mars

Midi 23.00 €

Show cooking  
sur menu complet



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



# MARS 2026

## BRASSERIE

Jeudi 19 mars

Midi 17.00 €

Champignons à la Grecque

Pavé de saumon cuit  
à l'unilatérale  
Pommes frites

Assiette Florida



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Jeudi 19 mars

Midi 23.00 €

### MENU ST PATRICK

Seafood chowder

Guinness Pie et boxty

Shamrock Shake



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Jeudi 19 mars

Soir 32.00 €

### MENU A THEME

CUISINE NEO RETRO



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Vendredi 20 mars

Midi 23.00€

Mise en Bouche

Mousseline de sole

à la crème de poivron rouge

Suprême de pintade

aux champignons

Flan de choux-fleurs

Fondant au chocolat Et sa crème anglaise



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Mardi 24 mars

Midi 17.00 €

Planche de charcuterie

Italienne à partager

Tartare de bœuf

Pommes Pont Neuf

Cœuf à la neige



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Mardi 24 mars

Midi 23.00€

Crème de champignons

Cœuf parfait fumé -Émulsion au lard

Côte de bœuf à la découpe,

Gratin de macaronis aux cèpes,

sauce béarnaise

Fromages

Soufflé grand Marnier



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Mercredi 25 mars

Midi 17.00 €

Gnocchis à la parisienne

Pousses d'épinards

Magret de canard au poivre vert

Légumes du marché

Salade d'oranges et

Sablé Nantais



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Jeudi 26 mars

Midi 23.00€

Maquereau à la flamme

Sandre au fenouil

et pamplemousse

Millefeuille aux abricots rôtis



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Jeudi 26 mars

Midi 17.00 €

Salade Ste Anne

Goujonnette de Merlan,

Écrasé de pommes de terre

Salade de fruits



www.institution-robin.com



# MARS—AVRIL 2026

## RESTAURANT

Jeudi 26 mars

Soir 32.00 €

MENU A THEME

SHOW COOKING



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Vendredi 27 mars

Soir 26.00€

Soirée étudiants

MENU COMMUNIQUE  
ULTERIEUREMENT



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Mardi 31 mars

Midi 17.00 €

Planche de charcuterie  
Italienne à partager

Tartare de bœuf  
Pommes Pont Neuf

Cœuf à la neige



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Mardi 31 mars

Midi 23.00 €

Amuse-bouche

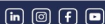
Poireau vinaigrette façon  
« Bellerive »

Filet de bœuf en croûte d'herbes,  
Râpé Lourmarinois-Jeunes Pousses,  
Jus mentholé

Panna cotta ananas ivoire



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Mercredi 1er Avril

Midi 23.00 €

Menu au choix :

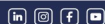
Le Tout Végétarien

ou

le Menu Terroir



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Jeudi 2 avril

Midi 17.00 €

Avocats crevettes

Filet mignon en croûte  
d'herbes  
Ratatouille

Assiette fruits exotiques



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Jeudi 2 avril

Soir 32.00€

MENU TOUT ECLAIR

ELABORE PAR NOS  
ETUDIANTS



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Vendredi 3 avril

Midi 23.00 €

Avocat crevettes  
Sauce Cocktail

Burger de Porto Bello,  
Courgettes et Tomme de Savoie

Tarte choco sarrazin



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Mardi 21 avril

Midi 17.00 €

Avocat crevette

Saumon croustillant  
aux flocons d'avoine  
Écrasé de pommes de  
terre

Moelleux au chocolat



www.institution-robin.com





# AVRIL—MAI 2026

## RESTAURANT

Mardi 21 avril

Midi 23.00 €

Ragoût d'escargots  
à l'infusion d'herbes  
Pavé de lieu jaune en tempura,  
Crème de chou-fleur  
Gaspacho de maïs, pop-corn  
Fromages  
Crème brûlée à la verveine



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Mercredi 22 avril

Midi 23.00€

**MENU EXAMEN**

**NON COMMUNIQUE**



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Mercredi 22 avril

Midi 17.00 €

**Menu au choix :**

Le Tout Végétarien

ou

Le Menu Terroir



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Jeudi 23 avril

Midi 17.00 €

Carpaccio de tomates anciennes  
Pesto à l'ail  
Truite meunière  
Flan d'asperges  
Tarte citron meringuée



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Jeudi 23 avril

Midi 23.00 €

**MENU EXAMEN**

**NON COMMUNIQUE**



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Jeudi 23 avril

Soir 17.00 €

Salade César  
Filet mignon de porc à la  
moutarde  
Gratin de Pommes de  
Terre  
Pêche Melba



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Vendredi 24 avril

Midi 23.00 €

**MENU EXAMEN**

**NON COMMUNIQUE**



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Mardi 28 avril

Midi 23.00 €

Gâteau de foie de volaille  
Blanquette de veau à l'ancienne  
Fromages  
Brioche perdue au chocolat  
Glace caramel



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Mardi 28 avril

Midi 17.00 €

Avocat Crevette  
Saumon croustillant  
aux flocons d'avoine  
Écrasé de pommes de terre  
Moelleux au chocolat



www.institution-robin.com





# MAI 2026

## RESTAURANT

Jeudi 30 avril

Midi 23.00 €

Asperges vertes à la flamme  
Espuma parmesan  
et Poudre serrano  
Darne de saumon,  
Méli-mélo courgettes sauce vierge  
Choux cylindriques  
crème vanille/café



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Jeudi 30 avril

Midi 17.00 €

Houmous de betterave,  
framboises et fêta  
  
Lasagnes végétariennes  
  
Pêche Melba



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Jeudi 30 avril

Soir 17.00 €

Assiette de charcuterie  
  
Pavé de cabillaud  
« Bonne Femme »  
Riz pilaf  
Tarte fine aux pommes  
Glace vanille



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Mardi 5 mai

Midi 23.00€

Rouleau de printemps  
au tourteau et jus d'herbes  
  
Sole meunière,  
Printanière de légumes,  
Beurre blanc aux coques  
  
Fromages  
Sablé breton  
Fraises et Crème diplomate



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Mardi 5 mai

Midi 17.00 €

Velouté de petit pois  
chèvre frais  
  
Pavé de bar à l'unilatérale  
Fenouil à l'orange  
Risotto crémeux  
  
Assiette de fruits frais  
Sorbet citron



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Jeudi 7 mai

Midi 23.00€

Menu  
  
Imaginé par nos élèves  
  
Détails à venir



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Jeudi 7 mai

Midi 17.00 €

Velouté de petits pois  
  
Falafel à la coriandre et  
tian  
  
Soupe de fruits rouges



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Jeudi 7 mai

Soir 17.00 €

Salade niçoise  
  
Poulet cocotte Grand-Mère  
  
Crêpes Suzette



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Mardi 12 mai

Midi 23.00€

Millefeuille de légumes  
confits et ricotta au basilic  
Daurade rôtie entière flambée à  
l'anis  
Ragoût de fèves et Petits Pois  
Asperges  
Fromages  
Tarte citron meringuée



www.institution-robin.com



# MAI—JUIN 2026

## BRASSERIE

Mardi 12 mai

Midi 17.00 €

Velouté de petit pois  
chèvre frais

Pavé de bar à l'unilatérale  
Fenouil à l'orange  
Risotto crémeux

Assiette de fruits frais  
Sorbet citron



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



## BRASSERIE

Mardi 19 mai

Midi 17.00 €

Gaspacho de tomate et  
concombre

Truite aux amandes  
Légumes printaniers

Tarte aux fraises  
déstructurées et revisitée



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



## BRASSERIE

Jeudi 21 mai

Midi 17.00 €

Tartelettes de légumes crus

Gnocchis au fromage

Dessert créé par nos élèves en  
Certification de Spécialisation  
Cuisinier en Desserts  
de Restaurant



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



## RESTAURANT

Vendredi 22 mai

Midi 23.00 €

**MENU EXAMEN**

**NON COMMUNIQUE**



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



## BRASSERIE

Mardi 26 mai

Gaspacho de tomate et  
Concombre

Truite aux amandes  
Légumes printaniers

Tarte aux fraises  
déstructurée et revisitée



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



## BRASSERIE

Jeudi 28 mai

Midi 17.00 €

Gaspacho de tomates et basilic

Burger

Coupe de fruits frais



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



## RESTAURANT

Vendredi 29 mai

Midi 23.00€

**MENU EXAMEN**

**NON COMMUNIQUE**



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



## BRASSERIE

Mardi 9 juin

Midi 17.00 €

Artichaut à la romaine  
Condiments italiens

Bavette à l'échalotte,  
Sucrine grillée,  
Pomme Darphin

Dame blanche



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