

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 72heures 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.



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

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

Mercredi 25 février

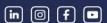
Midi 23.00 €

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 €

Œufs de poule,
Brebis et ail des ours

Steak tartare, frites de tapioca
cheese mayo yuzu

Banane, Cacahuètes salées,
Spoom 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



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



RESTAURANT

Mercredi 11 mars

Midi 23.00 €

Flamiche picarde

Waterzoï de poulet

Tarte au sucre

Gaufre



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



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



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



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



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



RESTAURANT

Mercredi 18 mars

Midi 23.00 €

Show cooking

sur menu complet



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

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



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

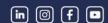
Soir 32.00 €

MENU A THEME

CUISINE NEO RETRO



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mardi 24 mars

Midi 17.00 €

Midi 17.00 €

Planche de charcuterie

Italienne à partager

Tartare de bœuf

Pommes Pont Neuf

Œuf à la neige



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mardi 24 mars

Midi 23.00€

Crème de champignons

Œuf 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

Œuf 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



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

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 30 avril

Midi 17.00 €

Houmous de betterave,
framboises et f  ta
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

Jeudi 7 mai

Midi 23.00€

Menu

Imaginé par nos élèves

Détails à venir



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Jeudi 7 mai

Soir 17.00 €

Velouté de petit pois
Pavé de bar à l'unilatérale
Fenouil à l'orange
Risotto cr  meux
Assiette de fruits frais
Sorbet citron



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 févettes 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



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



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



RESTAURANT

Vendredi 22 mai

Midi 23.00 €

MENU EXAMEN

NON COMMUNIQUE



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



BRASSERIE

Jeudi 28 mai

Midi 17.00 €

Gaspacho de tomates et basilic

Burger

Coupe de fruits frais



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Vendredi 29 mai

Midi 23.00€

MENU EXAMEN

NON COMMUNIQUE



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



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