

# **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

MURGIER

Coup de Pâtes  
TRADITION & INNOVATION

VALRHONA



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

**Promotion 17.00 €**

Assiette Nordique

Blanquette d'agneau

au lait d'amande

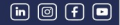
Riz Pilaf

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

**Promotion 12.00 €**

Salade Grecque

Navarrin d'agneau

façon tajine

et sa semoule

Assiette de fromages



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Jeudi 5 mars

**Promotion 17.00 €**

Œufs 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



## RESTAURANT

Mardi 10 mars

Promotion 17.00 €

Soupe de moule au safran

Tournedos de bœuf au  
poivre façon tataki

Ananas Flambé

Glace Passion



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Mercredi 11 mars

Promotion 17.00 €

Flamiche picarde

Waterzoï de poulet

Tarte au sucre

Gaufre



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Jeudi 12 mars

Promotion 12.00 €

Terrine de campagne  
et son mesclun

Pavé de cabillaud en papillote  
Tagliatelles

Tarte fine aux pommes



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Jeudi 12 mars

Promotion 17.00 €

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 mère 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

Promotion 17.00 €

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

Crevettes en Amoureuse

Faux-filet rôti,

Jardinière de légumes

Fruits flambés et petits fours



www.institution-robin.com



# MARS 2026

## BRASSERIE

Jeudi 19 mars

Midi Promotion 12.00 €

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 Promotion 23.00€

### MENU Néo-Rétro

Amuse Bouche : Une nouvelle  
version de l'œuf mimosa

Entrée : dans l'idée d'un Croque-  
Monsieur

Filet de truite au vert , petits pois  
et épinard

Banana split revisité



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Vendredi 20 mars

Soir 26.00€

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 Promotion 12.00 €

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 Promotion 14.00 €

Gnocchis à la parisienne

Pousses d'épinards

Magret de canard au poivre vert

Légumes du marché

Salade d'oranges, Sablé Nantais



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Jeudi 26 mars

Midi Promotion 17.00€

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 **Promotion 23€**

**SHOW COOKING !**

Amuse Bouche

Oeuf parfait,

Velouté de Topinambour fumé,  
écume de lard

Filet de bœuf, déclinaison de carottes, jus au Porto

Sphère chocolat, cœur praliné et glace noisette



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Vendredi 27 mars

Soir **26.00€**

**Soirée étudiants**

Mise en bouche

Tartare de thon, Avocat,  
Gingembre et Tuile au sésame

Risotto de sarrasin,  
Joue de porc confite,  
Crème de topinambour

Pavlova aux fruits exotiques



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Mardi 31 mars

Midi **Promotion 12.00€**

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 **17.00€**

**Végétarien ou Lyonnais ?**

**Panachage possible !**

Salade Lyonnaise

**ou** Risotto de Chayotte à la  
cardamome

Poulet au vinaigre **ou**

Petits farcis Basque

Tarte au sucre **ou**

Gâteau Quinoa, poire, kiwi



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Jeudi 2 avril

Midi **Promotion 12.00€**

Avocats crevettes

Filet mignon  
en croûte d'herbes  
Et sa Ratatouille

Assiette fruits exotiques



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Jeudi 2 avril

Soir **32.00€**

**TOUT sous format « éclair »  
de l'entrée au dessert !**

Saumon-raifort

Chèvre-menthe

Tataki de thon

Asperge fleur de sureau

Pigeon Bigarade

Cassis-cacao-timut

Citron-basilic



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€

1 apéritif et 1 café offerts  
**MENU EXAMEN**  
Table de 2 ou 4 uniquement  
**NON COMMUNIQUE**



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Mercredi 22 avril

Midi 17.00 €

**Végétarien ou Lyonnais ?**  
**Panachage possible !**  
Salade Lyonnaise  
**ou** Risotto de Chayotte à la  
cardamome  
Poulet au vinaigre **ou**  
Petits farcis Basque  
Tarte au sucre **ou**  
Gâteau Quinoa, poire, kiwi



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 €

1 apéritif et 1 café offerts  
**MENU EXAMEN**  
Table de 2 ou 4 uniquement  
**NON COMMUNIQUE**



www.institution-robin.com



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 €

1 apéritif et 1 café offerts  
**MENU EXAMEN**  
Table de 2 ou 4 uniquement  
**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 **Promotion 12.00€**

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 €

1 apéritif et 1 café offerts

**MENU EXAMEN**

Table de 2 ou 4 uniquement

**NON COMMUNIQUE**

## BRASSERIE

Jeudi 30 avril

Midi **Promotion 12.00€**

Houmous de betterave,  
framboises et féta

Lasagnes végétariennes

et

Pêche Melba

## BRASSERIE

Jeudi 30 avril

Soir 17.00 €

Assiette de charcuterie

Pavé de cabillaud

« Bonne Femme »

Riz pilaf

Tarte fine aux pommes

Glace vanille

## 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

## 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

## RESTAURANT

Jeudi 7 mai

Midi 23.00€

**Menu**

**Imaginé par nos élèves**

**Détails à venir**

## BRASSERIE

Jeudi 7 mai

Midi 17.00 €

Velouté de petits pois

Falafel à la coriandre et  
tian

Soupe de fruits rouges

## BRASSERIE

Jeudi 7 mai

Soir 17.00 €

Salade niçoise

Poulet cocotte Grand-Mère

Crêpes Suzette

## 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

# MAI—JUN 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 €

1 apéritif et 1 café offerts

**MENU EXAMEN**

Table de 2 ou 4 uniquement

**NON COMMUNIQUE**



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Mardi 26 mai

Midi 17.00 €

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€

1 apéritif et 1 café offerts

**MENU EXAMEN**

Table de 2 ou 4 uniquement

**NON COMMUNIQUE**



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



## RESTAURANT

Lundi 8 juin

Midi 23.00 €

1 apéritif et 1 café offerts

**MENU EXAMEN**

Table de 2 ou 4 uniquement

**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)



## RESTAURANT

Mardi 9 juin

Midi 23.00 €

1 apéritif et 1 café offerts

**MENU EXAMEN**

Table de 2 ou 4 uniquement

**NON COMMUNIQUE**



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



## RESTAURANT

Mercredi 10 juin

Midi 23.00 €

1 apéritif et 1 café offerts

**MENU EXAMEN**

Table de 2 ou 4 uniquement

**NON COMMUNIQUE**



[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)