

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE À VOCATION INTERNATIONALE

GUILLAUME TIREL



Service, hors vacances scolaires, aux déjeuners du lundi au vendredi et aux dîners le mardi, mercredi et jeudi

RESTAURANTS • HÔTEL • SÉMINAIRES

235/237 BD RASPAIL • 75014 PARIS

Nous informons notre Clientèle que certains mets sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas pédagogiques ou d'arrivages de produits
LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE À VOCATION INTERNATIONALE GUILLAUME TIREL • 237 BD RASPAIL • 75014 PARIS • METRO : RASPAIL (LIGNES 4 OU 6) • BUS : RASPAIL – E. QUINET (LIGNE 68)
235/237 BD RASPAIL • 75014 PARIS



Cher(e) Client(e),

Nous avons le plaisir de vous confirmer l'ouverture de notre restaurant d'application, **à partir de lundi 18 septembre.**

Nous tenons à informer notre clientèle de la mise en place d'une nouvelle formule, notamment pour le déjeuner : au-delà des menus « classiques » qui figurent encore au planning, nous vous proposerons un menu « à la carte » comportant **au choix** une entrée, un plat, un dessert – voire le fromage.

Deux formules seront désormais à votre disposition :

- Entrée + Plat OU Plat + Dessert 16,50 €
- Menu complet (Entrée + Plat + Dessert) 20,00 €

Les déjeuners seront servis aux restaurants « Côté Jardin » et « Orée » dans un objectif d'organisation pédagogique.

Nous comptons sur votre compréhension pour faciliter cette nouvelle organisation et restons au plaisir de vous accueillir.

Bien Cordialement,
L'Equipe de la Réservation

DÉ JEUNER – Horaires du restaurant : 12h – 14h
(commandes de 12h15 à 12h30)
Fin de service : 14h

Semaine 38	Côté Jardin	Orée
Lundi 18	Melon, jambon Serrano • Escalope de veau panée et gratinée, tagliatelles • Tarte aux pommes	Fermé
Mardi 19	Menu à la carte (Côté Jardin / Orée)	
	Entrée au choix	
	Suprême de pintade, gelée de vin jaune, topinambour & comté • Tarte framboises à la manière de Pont-Aven	OU Dos de cabillaud, bouillon miel et pamplemousse • OU Pecan pie.
Mercredi 20	Champignons à la Grecque • Cuisse de poulet rôti/jus au thym, Pommes Parmentier • Ananas frais et glace vanille	Fermé
Jeudi 21	Cœur de bœuf et buratta au basilic • Dos de cabillaud croustade d'herbes, choucroute au chorizo • Tarte au citron vert OU tarte aux fraises pistache, coulis	Fermé
Vendredi 22	Fermé	Fermé

DÎNER – Horaires du restaurant : 19h – 22h
(commandes de 19h15 à 19h30)
Fin de service : 22h

Semaine 38	Astérie	Côté Jardin
Mardi 19	25€ Mise en bouche • Saumon mariné aux agrumes, blinis Médaillon de veau juste sauté, crème de Cèpes et polenta crémeuse • Palet léger et croustillant, mangue caramélisée et crème fouettée à la vanille • Mignardises	25€ Mise en bouche • Maquereau et croûte de pain • Tranche de morue, compotée tomate et poivron • Glace vanille, jus d'une sangria, biscuit moelleux à l'huile d'olive • Mignardises
Mercredi 20	25€ Concombre mariné sashimi de bar • Eau de tomate, chèvre frais et oignons grillés • Rouget grillé, jus de tomates rôties, et courgettes en épais morceaux • « Snow Egg »	Fermé
Jeudi 21	Fermé	Fermé

DÉ JEUNER – Horaires du restaurant : 12h – 14h
(commandes de 12h15 à 12h30)
Fin de service : 14h

Semaine 39	Côté Jardin	Orée
Lundi 25	<ul style="list-style-type: none"> Tartare de saumon • Cuisse de poulet, façon tajine • Tiramisu aux framboises 	Fermé
Mardi 26	Menu à la carte (Côté Jardin / Orée)	
	Entrée au choix	
	Canard laqué aux légumes croquant	OU Sarrasin en risotto, aiglefin et haddock, bouillon de carotte
	Agrumes et miel	OU Tarte Bourdaloue
Mercredi 27	<ul style="list-style-type: none"> Entrée au choix • Escalope de volaille Viennoise, Spaghettis • Tarte aux pommes à la cannelle 	Fermé
Jeudi 28	<ul style="list-style-type: none"> Salade d'été aux légumes crus, œuf mollet • Filet de daurade rôtie, fine ratatouille, beurre Nantais ou mignon de veau aux pruneaux, purée de vitelotte et de céleri • Tarte au citron vert OU tarte aux fraises pistache, coulis 	Fermé
Vendredi 29	Fermé	Fermé

DÎNER – Horaires du restaurant : 19h – 22h
(commandes de 19h15 à 19h30)
Fin de service : 22h

Semaine 39	Astérie	Côté Jardin
Mardi 26	<p>27€</p> <ul style="list-style-type: none"> Mise en bouche • Carpaccio de bar et légumes croquants • Assiette de canard en trois façons, le manchon confit, le magret sauté, le foie gras en escalope sauce au Jurançon gratin de macaronis • Sablé Breton et fruits frais • Mignardises 	<p>27€</p> <ul style="list-style-type: none"> Mise en bouche • Jus de concombre, poitrine de veau servie froide et anchois • Rouget barbet, courgettes et butternut braisées au jus de bouillabaisse • Granité concombre estragon citron vert, crémeux au chocolat blanc • Mignardises
Mercredi 27	<p>25€</p> <ul style="list-style-type: none"> Panisse, chèvre frais et tomates confites • Crosnes et champignons • Risotto aux artichauts, truffe d'été • Passion et framboise 	Fermé
Jeudi 28	<p>25€</p> <ul style="list-style-type: none"> Aigre doux de légumes de saison • La tomate mozza revisitée • Filet de cannette aigre-doux, potimarron, betterave et myrtille • Dolce vita 	Fermé

DÉ JEUNER – Horaires du restaurant : 12h – 14h (commandes de 12h15 à 12h30) Fin de service : 14h			
Semaine 40	Côté Jardin	Orée	
Lundi 2	Pissaladière, roquette • Darne de saumon, riz curcumin, poêlée de légumes • Salade de fruits frais, miel d'accacia, sorbet citron	Œuf poché sur une piperade parfumée au jambon sec, coulis de poivrons et croustillant au sésame • Filet de canette sauté, sauce à l'orange, écrasé de pommes de terre • Bananes flambées	
Mardi 3	Menu à la carte (Côté Jardin / Orée)		
	Entrée au choix		
	Veau de lait, riz noir façon blanquette au chou-fleur, crème de sésame noir	OU	Sole, jus de veau au beurre noisette, mousseline et sommités de chou-fleur à l'ananas
Assortiments de desserts			
Mercredi 4	Menu à la carte (Côté Jardin / Orée)		
	Entrée au choix		
	Travers de porc laqué au miel et au gingembre	OU	Darne saumon grillée, Légumes de saison grillés au thym
	Tarte aux pommes	OU	Crème brûlée à la lavande tuile aux agrumes
Jeudi 5	Menu à la carte (Côté Jardin / Orée)		
	Entrée au choix		
	Suprême de volaille sauté jus au thym gratin de pomme de terre	OU	Pavé de saumon à la peau croustillante sauce à l'oseille écrasé de pomme de terre aux poireaux
	Tarte aux pommes Normande	OU	Tarte Alsacienne, sablé aux agrumes
Vendredi 6	Fermé	Cassolette de Moules Marinière • Cuisse de Poulet Fermier pochée, sauce suprême, riz créole • Faisselle aux Fruits Rouges et Spéculos	

DÎNER – Horaires du restaurant : 19h – 22h (commandes de 19h15 à 19h30) Fin de service : 22h			
Semaine 40	Astérie	Côté Jardin	
Mardi 3	25€ Mise en bouche • Filet de sardines en coction aux herbes, sablé parmesan et légumes confits • Parillada de poissons et légumes de saisons • Tarte au citron • Mignardises	25€ Mise en bouche • Aubergine grillée, maquereau et radis, burrata • Thon grillé, condiment de tomate brûlée et maïs • Glace au lait brûlé, brioche toastée et banane flambée • Mignardises	
	Mercredi 4	25€ Mise en bouche • Encornet à la carbonara • Aile de raie, chou chinois façon kimchi, et mousse de riz • Glace au yaourt, infusion sureau et framboises blanches • Mignardises	25€ Mise en bouche • Gaspacho andalou • Goujonnettes de poulet au sésame et cacahuètes, riz Madras • Tarte alsacienne aux mirabelles, coulis de fruits rouges • Mignardises
		Jeudi 5	Fermé

DÉ JEUNER – Horaires du restaurant : 12h – 14h (commandes de 12h15 à 12h30) Fin de service : 14h		
Semaine 41	Côté Jardin	Orée
Lundi 9	Fermé	Fermé
Mardi 10	Menu à la carte (Côté Jardin / Orée)	
	Entrée au choix	
	Entrecôte double sauce choron, pommes allumettes	OU Pavé de saumon au vinaigre balsamique, Fondue de poireaux, carottes et pommes de terre.
Assortiments de desserts		
Mercredi 11	Menu à la carte (Côté Jardin / Orée)	
	Potage Saint-Germain aux croûtons	OU Feuilleté d'œufs brouillés à la Portugaise
	Côtes d'agneau panées / pâtes fraîches fondue de tomates	OU Dos de cabillaud meunière / Pommes au four / Sifflets de carottes au cumin
Chariot de desserts		
Jeudi 12	Menu à la carte (Côté Jardin / Orée)	
	Entrée au choix	
	Bavette à l'échalote, sauce marchand de vin, pommes noisette	OU Filet de carlet "bonne femme", billes de légumes glacés
	Croustillant de mangue, Chantilly à la vanille	OU Tarte aux pommes Alsacienne
Vendredi 13	Minestrone	Champignons à la Grecque
	Dos de cabillaud haricots cocos, tomates et olives noires	Escalope de Volaille au Paprika, Pommes Lyonnaises
	Fromage blanc et miel	Salade d'oranges et pamplemousse au miel d'acacia (Salle)

DÎNER – Horaires du restaurant : 19h – 22h (commandes de 19h15 à 19h30) Fin de service : 22h		
Semaine 41	Astérie	Côté Jardin
Mardi 10	25€	25€
	Mise en bouche • Ravioles de crevettes, bouillon à la coriandre et aux épices • Magret de canard au miel et aux agrumes, crémeux de butternut • Mille feuilles aux fruits de saison • Mignardises	Mise en bouche • Crème de chou-fleur tonka, burrata et truffe • Epaule d'agneau aux épices douces, coco de paimpol au jus • Brioche façon pain perdu, compotée de coing • Mignardises
Mercredi 11	25€	22€
	Mise en bouche • Salade comme une niçoise • Epaule d'agneau aux épices douces fenouil braisé • Figues beloun sautées, jus au vin de Provence • Mignardises	Mise en bouche • Ravi Crème de champignons • Darne de saumon sauce paloise, pommes à l'anglaise • Tartelette au citron meringuée • Mignardises
Jeudi 12	25€	25€
	Mise en bouche • Rouleau de céleri rave, chanterelle, comté • Queue de lotte rôtie au lard, compotée d'oignons doux à la marjolaine, salsifis glacés et noisettes torréfiées • Millefeuille citron basilic • Mignardises	Mise en bouche • Crumble d'Epoisse aux fruits secs et mesclun • Cuisse de poulet fermier façon Grand-Mère • Brioche perdue aux pommes caramélisée et caramel au beurre salé • Mignardises

DÉ JEUNER – Horaires du restaurant : 12h – 14h

(commandes de 12h15 à 12h30)

Fin de service : 14h

Semaine 42	Côté Jardin	Orée
Lundi 16	<ul style="list-style-type: none"> Quiche Lorraine, bouquet de salade • Daurade royale rôtie au fenouil, beurre à l'orange, tomates confites et polenta • Poire belle Hélène, tuiles aux amandes 	<ul style="list-style-type: none"> Tartare de bar au pesto, salade d'herbes • Osso Bucco à la Milanaise, polenta crémeuse • Aumônière à la pomme et sirop vanillé
Mardi 17	Menu à la carte (Côté Jardin / Orée)	
	Entrée au choix	
	Pintade, sucrine braisée, petits pois, sauce moutarde et pommes de terre ratte OU Sandre, lardons et petits oignons glacés et pomme ratte.	
Assortiments de desserts		
Mercredi 18	<ul style="list-style-type: none"> Tarte aux oignons et petits lardons • Pavé de saumon Meunière, boules de légumes d'automne • Salade orange & pamplemousse au miel d'acacia 	Fermé
Jeudi 19	Menu à la carte (Côté Jardin / Orée)	
	Entrée au choix	
	Filet de sandre au riesling, flan de légumes et pomme vapeur OU Epaule d'agneau rôtie, jus au thym, endives caramélisées pomme de terre rôtie à la peau Bavarois chocolat pistache, coulis de fruits rouges OU Poire "belle Dijonnaise"	
Vendredi 20	<ul style="list-style-type: none"> Rillettes de saumon et ses légumes à la grecque • Suprême de pintade sauté aux graines de sésame, pousses d'épinards • Faisselle et son coulis de fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> Buffet Froid (Salle) • Pavé de saumon sauté Meunière, Purée Marianne • Tarte aux pommes à la cannelle

DÎNER – Horaires du restaurant : 19h – 22h

(commandes de 19h15 à 19h30)

Fin de service : 22h

Semaine 42	Astérie	Côté Jardin
Mardi 17	25€	25€
	<ul style="list-style-type: none"> Mise en bouche • Risotto et langoustines, émulsion de coquillages • Suprême de volaille fermière, jus à l'estragon et gratin aux deux pommes • Baba au Rhum • Mignardises 	<ul style="list-style-type: none"> Mise en bouche • Gnocchis parmesan et gorgonzola • Selle d'agneau, blettes en ragoût • Beloun, glace romarin, jus au vin rouge • Mignardises
	Mercredi 18	27€
<ul style="list-style-type: none"> Mise en bouche • Maquereau, pomme de terre et coulis d'huître • Pintade juste rôtie, croustillant à la cannelle, concombre & pamplemousse • Baba au rhum, raviole croustillante d'ananas • Mignardises 		<ul style="list-style-type: none"> Mise en bouche • Tartare de thon à l'orange • Brochette de bœuf Tex-Mex, grenailles aux herbes et tomate provençale • Crème opéra, assortiments de petits fours • Mignardises
Jeudi 19		25€
	<ul style="list-style-type: none"> Mise en bouche • Maquereau flambé au chalumeau, purée de chou-fleur au charbon • Mignon d'agneau rôti en croute d'herbes fraîches, champignons et bouillon • Baba boules 3 parfums : rhum, fraise framboise, menthe chocolat • Mignardises 	<ul style="list-style-type: none"> Mise en bouche • Quiche à l'échalote confite et au chèvre, chantilly de Chavignol • Médaille de lotte à la noix de coco, sauce curry et riz Madras • Crêpes soufflées aux poires, sauce chocolat • Mignardises

VACANCES SCOLAIRES

Fermeture des restaurants

Reprise le lundi 8 octobre