



# Menus de SEPTEMBRE 2020

Tous nos menus comportent une mise en bouche et se terminent par un plateau de fromages et une farandole de desserts.

Le restaurant pédagogique est une salle de cours. Elle permet à nos apprentis d'acquérir une formation professionnelle dans les métiers de la restauration. Merci de votre compréhension.

## Mardi 01 Restaurant

Apéritif/Mise en bouche

Œufs pochés  
Bourguignonne

Filet de truite à  
l'Américaine  
Riz pilaf

Assiette gourmande

Menu à 18 € TTC

## Mercredi 02 Brasserie

*Voir menu brasserie  
ci joint*

## Jeudi 03 Restaurant

Apéritif/Mise en bouche

Omelette plate à  
l'Espagnole

Carré de veau et son  
jus et sa garniture

Assiette gourmande

Menu à 18 € TTC

## Vendredi 04 Restaurant

COMPLET

## Lundi 07 Restaurant

Apéritif/mise en bouche

Feuilleté de moules et  
fondue de poireaux

Carré de porc à  
l'ananas et pommes  
duchesse

Assiette gourmande

Menu à 16 € TTC

## Mardi 08 Restaurant

COMPLET

## Mercredi 09 Restaurant

COMPLET

## Jeudi 10 Brasserie

*Voir menu brasserie  
ci joint*

## Vendredi 11 Restaurant

COMPLET

**Lundi 14**  
**Restaurant**

Apéritif/mise en  
bouche

Tartare de saumon  
concombre et aneth

Pintadeau poêlé à  
l'estragon au pinot gris  
et sa garniture

Assiette gourmande

Menu à 16 € TTC

**Mardi 15**  
**Restaurant**

Apéritif/mise en  
bouche

Suprême de saumon  
Et son émulsion

Poulet cocotte Grand-  
Mère et sa garniture

Assiette gourmande

Menu à 18 € TTC

**Mercredi 16**  
**Brasserie**

***Voir menu brasserie  
ci joint***

**Jeudi 17**  
**Restaurant**

REPAS A THEME  
L'ESPAGNE

**Vendredi 18**  
**Restaurant**

COMPLET

**Lundi 21**  
**Restaurant**

Apéritif/mise en  
bouche

Saucisson de Morteau  
en brioche sauce au  
macvin du jura

Darne de saumon  
grillée, sauce  
béarnaise  
Tian de légumes

Assiette gourmande

Menu à 16 € TTC

**Mardi 22**  
**Brasserie**

***Voir menu brasserie  
ci joint***

**Mercredi 23**  
**Brasserie**

***Voir menu brasserie  
ci joint***

**Jeudi 24**  
**Restaurant**

Apéritif/mise en  
bouche

Terrine de chèvre et  
tomates confites

Carré de veau primeur

Assiette gourmande

Menu à 16 € TTC

**Vendredi 25**  
**Restaurant**

COMPLET

**Lundi 28**  
**Restaurant**

COMPLET

**Mardi 29**  
**Restaurant**

COMPLET

**Mercredi 30**  
**Restaurant**

Apéritif/mise en  
bouche

Œufs Meurette

Dos de cabillaud en  
croûte de chorizo et sa  
garniture

Assiette gourmande

Menu à 16 € TTC

## Brasserie du mercredi 02

Œufs farcis Chimay  
ou  
Fritôts de Saint-Nectaire, petite salade à  
l'ail  
ou  
Tarte fine aux pétoncles

\*\*\*\*

Sauté de veau Marengo  
ou  
Darne de saumon grillée, sauce  
béarnaise  
ou  
Tarte de bœuf, pomme paille

\*\*\*\*

Tarte Normande  
ou  
Mousse au chocolat, tuile à l'orange  
ou  
Profiteroles

## Brasserie du jeudi 10

Ficelle Picarde  
ou  
Tarte gourmande poireaux et chèvre  
ou  
Avocat crevettes, sauce Cocktail

\*\*\*\*

Fricassée de volaille à l'ancienne  
ou  
Burger Auvergnat  
ou  
Pavé de saumon à l'unilatéral, crème de  
lard fumé

\*\*\*\*

Tarte chocolat caramel  
ou  
Eclair citron meringué  
ou  
Tiramisu

## Brasserie du mercredi 16

Croustillant de chèvre au confit  
d'échalotes  
ou  
Œufs pochés Bragance  
ou  
Pamplemousse aux crevettes

\*\*\*\*

Blanquette de veau à l'ancienne  
ou  
Pavé de cabillaud au chorizo  
ou  
Lapin farci à l'estragon

\*\*\*\*

Paris-Brest  
ou  
Tarte fine aux pommes  
ou  
Pêche Melba

## Brasserie du mardi 22

Tagliatelle aux deux saumons  
ou  
Œufs à la gelée et au jambon  
ou  
Avocats aux agrumes

\*\*\*\*

Côtes d'agneau vert-pré  
ou  
Grenadins de veau zingara  
ou  
Poularde pochée sauce suprême

\*\*\*\*

Savarin chantilly  
ou  
Tiramisu au spéculoos  
ou  
Banana split

## Brasserie du mercredi 23

Tartare de saumon, croustillant au  
sésame  
ou  
Velouté du Barry  
ou  
Macédoine de légumes et œuf mollé

\*\*\*\*

Blanquette de veau à l'ancienne  
ou  
Magret de canard au poivre vert  
ou  
Truite Meunière

\*\*\*\*

Crème renversée au caramel  
ou  
Paris-Brest  
ou  
Poire Belle-Hélène

**Nous vous rappelons qu'en raison de la crise sanitaire le port du masque est obligatoire dans l'établissement.**

**Une distanciation est à respecter, le nombre de client limité par table.**

**Tarifs Brasserie → Entrée : 4 € ∞ Plats : 7 € ∞ Fromages : 2 € ∞ Desserts : 3 €**

**Réservation au 04 70 35 13 51 (à partir de 9h30)**

IFI 03 – 11 route de Paris 03000 AVERMES