

# RESTAURANT D'APPLICATION

## LOUIS GARNIER

8 OCTOBRE 2019 AU 17 FÉVRIER 2020

menu



LYCÉE NELSON MANDELA  
RESTAURATION D'APPLICATION  
29, RUE DES CANTONS  
25404 AUDINCOURT  
03 81 36 22 00

[WWW.LYCEE-NELSON-MANDELA.FR](http://WWW.LYCEE-NELSON-MANDELA.FR)



## **CONDITIONS GÉNÉRALES**

Nos menus sont applicables du :  
**Mardi 8 octobre 2019 au lundi 17 février 2020**

**Vous serez accueillis  
à 12 h 15 ou à 19 h 15**

Pour des raisons réglementaires, nous nous efforçons de terminer le service à 21 h 45. Nous vous sommes reconnaissants de respecter ces impératifs horaires.

Pour les tables supérieures à 5 couverts, le service peut être effectué par 2 élèves. Nous vous remercions de votre compréhension.

### **Nos tarifs :**

**Menus à partir de 20 € boissons non comprises, sauf contre-indication.**

### **Réservation :**

Obligatoirement par téléphone : **03 81 36 22 00**

**Lundi – Mardi – Mercredi - Jeudi :**  
**08 h 15 à 12 h 00 et de 13 h 30 à 16 h 00**  
**Vendredi : 08 h 15 à 12 h 00**

Au plus tard le jour même avant **10 h 30**

Pour les repas du soir, à thème ou pour un nombre de convives supérieur à 4, toute réservation est conditionnée par l'envoi d'un acompte de 8 euros par convive une semaine avant la date de repas. À défaut la réservation sera annulée. Attention, l'acompte ne donne pas lieu à remboursement.

Il est interdit de fumer ou « vapoter » dans l'enceinte du lycée. Les animaux ne sont pas acceptés.

**Conditions de fonctionnement des restaurants d'application des établissements de formation hôtelière relevant de l'Éducation Nationale.**

### **NOTE DE SERVICE MINISTÉRIELLE DU 07/11/95**

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application.

Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc pas correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

Chers clients,

En cette période de rentrée scolaire, nous vous sommes reconnaissants de la bienveillance que vous adressez aux élèves tout au long de leur formation et notamment lors des épreuves certificatives en vue de l'obtention de leur examen.

**De nouvelles modalités d'organisation pédagogique** ont donné naissance à deux classes de « seconde commune » Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration et Baccalauréat Cuisine. Les élèves découvriront les métiers de barista, de barman, de sommellerie, de chef de rang, de service en salle, de cuisine dès le début de leur formation. Ainsi, **l'offre des déjeuners en ressort élargie.**

Des services en soirée sont maintenus pour les classes de terminales. **Plusieurs dîners vous sont proposés au cours du semestre, c'est avec plaisir que nous vous accueillerons pour l'un d'entre eux. Si toutefois, des places s'avèrent vacantes pour une deuxième soirée, voire une troisième nous ne manquerons pas de vous les communiquer.**

Pour des raisons de sécurité et de législation, nous devons impérativement terminer les services en soirée aux alentours de 21h45, tout en vous réservant un service agréable et serein.

Dans l'attente de vous accueillir dans cet espace pédagogique, les élèves, les équipes enseignante et administrative, les agents techniques vous adressent leurs respectueuses salutations.

*Madame la Proviseure  
Corinne BOUET*

## **Mardi 5 novembre 2019**

Soir Menu N°3 à 37 €  
Boissons comprises

### **« Promenade en Franche Comté »**

Oeuf cocotte au Mont d'Or  
*Dégustation d'Arbois Béthanie (8 cl)*  
Déclinaison de truites du Jura,  
Galette de pomme de terre,  
mousseline de petits pois  
*Dégustation d'Arbois savagnin (8 cl)*  
Sélection de fromages  
*Dégustation d'Arbois vin jaune (6 cl)*  
Crème brûlée au macvin du Jura  
*Dégustation de Macvin du Jura (5 cl)*

## **Mardi 8 octobre 2019**

Midi Menu N°1 à 22 €

**Boissons comprises :**  
*un apéritif, un verre de vin (10 cl)*  
*ou jus de fruits (20cl),*  
*et un café grand cru ou thé*

**« Semaine du goût :**  
**la cuisine et les épices »**

Velouté de moules au safran  
Veau aux épices douces et riz pilaf  
Aumônière de pommes caramélisées  
à la cannelle



## **Jeudi 7 novembre 2019**

Midi Menu N°4 à 24 €

**Comprenant un apéritif parmi la  
sélection ou un jus de fruits (20 cl)  
et 1/2 bouteille de Carola plate ou  
gazeuse, et un café grand cru ou un thé**  
**Vins à la carte du jour non compris**

Velouté de potiron façon « cappuccino »  
Pavé de saumon à l'unilatérale,  
beurre blanc,  
Brocolis et pommes de terre à l'anglaise  
Sélection de fromages  
Tarte Bourdaloue

## **Mardi 15 octobre 2019**

Midi Menu N°2 à 24 €

**Boissons comprises :**  
*un apéritif, un verre de vin (10 cl)*  
*ou jus de fruits (20cl),*  
*et un café grand cru ou thé*

Velouté de potiron  
aux essences de noisette  
Paupiette de truite  
aux champignons de Paris,  
Mousse aux deux légumes  
Carottes glacées  
Sélection de fromages comtois  
Bavarois à la mirabelle



## **Mardi 12 novembre 2019**

Soir Menu N°5 à 24 €

### **« Spécialités d'Alsace »**

Tarte flambée et son mesclun  
Civet de lapin, spaetzles  
Purée de panais  
Munster flambé  
Tarte aux myrtilles, glace au yaourt

## **Jeudi 14 novembre 2019**

Midi Menu N°6 à 25 €

***Comprenant un apéritif parmi la sélection ou un jus de fruits (20 cl) et 1/2 bouteille de Carola plate ou gazeuse, et un café grand cru ou un thé  
Vins à la carte du jour non compris***

Rillettes de thon et toasts  
Parmentier de canard  
Mesclun et tomates rôties  
Sélection de fromages  
Crêpes flambées au Grand-Marnier ®

## **Jeudi 14 novembre 2019**

Soir Menu N°7 à 25 €

Salade comtoise  
Entrecôte double, sauce béarnaise  
et sauce Choron  
Pommes dauphine,  
tagliatelles de légumes  
Sélection de fromages  
Tarte moderne poire-chocolat

## **Mardi 19 novembre 2019**

Soir Menu N°8 à 28 €

### **« Saveurs d'automne »**

Velouté de potimarron,  
huile de gingembre  
Terrine de lapin, confiture d'agrumes  
Filet de sanglier, sauce noisette  
Polenta crémeuse, carottes glacées  
Sélection de fromages  
Crumble aux pommes, glace vanille



## **Mardi 26 novembre 2019**

Soir N°11 à 28 €

### ***Saveurs bourguignonnes***

Cromesquis d'escargots et mesclun  
Joue de bœuf à l'irancy  
Tagliatelles fraîches, flan de courgettes  
Sélection de fromages  
Poire pochée au vin rouge,  
crème d'amande tiède, coulis de cassis

## **Jeudi 21 novembre 2019**

Midi Menu N°9 à 25 €

***Comprenant un apéritif parmi la  
sélection ou un jus de fruits (20 cl)  
et 1/2 bouteille de Carola plate ou  
gazeuse, et un café grand cru ou un  
thé***

***Vins à la carte du jour non compris***

Salade lyonnaise  
Estouffade de bœuf à la bourguignonne  
Sélection de fromages  
Tarte au cassis et glace vanille



## **Jeudi 28 novembre 2019**

Midi Menu N°12 à 25 €

***Comprenant un apéritif parmi la  
sélection ou un jus de fruits (20 cl)  
et 1/2 bouteille de Carola plate ou  
gazeuse, et un café grand cru ou un  
thé***

***Vins à la carte du jour non compris***

Trilogie de saumon  
Carré d'agneau rôti, tian de légumes  
Sélection de fromages  
Crème brûlée

## **Jeudi 21 novembre 2019**

Soir Menu N°10 à 28 €

Velouté de moules au safran  
Sole meunière  
Pommes persillées, endives braisées  
Sélection de fromages  
Déclinaison autour du chocolat

## **Jeudi 28 novembre 2019**

Soir Menu N°13 à 28 €

Salade de gésiers et œuf de caille  
aux saveurs de l'automne  
Carré d'agneau rôti  
Légumes glacés, pommes château  
Sélection de fromages  
Tarte Tatin, crème glacée à la vanille



## **Mardi 3 décembre 2019**

Midi Menu N°14 à 20 €

**Boissons comprises :**  
**un apéritif, un verre de vin (10cl) ou**  
**jus de fruits (20cl) et café grand cru**  
**ou thé**

**Vin à la carte non compris**

**Évaluation Restaurant**  
**Tables de 4 couverts**

Menu non communiqué mais conforme à  
la qualité que nous essayons de vous  
apporter à chaque repas.



## **Mardi 3 décembre 2019**

Midi Menu N°15 à 22 €

Queues de crevettes flambées  
au Pontarlier anis,  
ravioles de crabe au basilic  
Papillote de cabillaud à l'orange  
et riz aux fruits exotiques  
Paris-Brest

## **Mardi 3 décembre 2019**

Soir Menu N°16 à 36 €  
Boissons comprises

**« Instants de fête »**

Croustade de Saint-Jacques, sauce safranée  
Ballottine de volaille fermière  
aux trompettes de la mort  
Pressé de pommes de terre à l'ail,  
coulis de persil  
Salade de fruits exotiques, macaron au  
chocolat blanc et passion



## **Jeudi 5 décembre 2019**

Midi Menu N°17 à 20 €

**Boissons comprises :**  
*un apéritif, un verre de vin (10cl) ou jus de fruits (20cl) et café grand cru ou thé*  
*Vin à la carte non compris*

**Évaluation Restaurant**  
**Tables de 4 couverts**

Menu non communiqué mais conforme à la qualité que nous essayons de vous apporter à chaque repas.

## **Lundi 9 décembre 2019**

Midi Menu N°19 à 26 €

**Boissons comprises :**  
*Crémant du Jura agrémenté d'une liqueur de la sélection*  
*« 12 liqueurs, 12 régions, 12 artisans » (10cl)*  
*un verre de vin (10 cl) ou un jus de fruits (20 cl), et un café grand cru ou thé*

Feuilleté aux champignons et aux morilles  
Filet de canard à l'orange,  
Pommes gaufrettes, endives braisées  
Tartelette aux clémentines de Corse

## **Mardi 10 décembre 2019**

Midi Menu N°20 à 34 €

**« Saveurs festives »**

Mise en bouche : mini-quiche à l'anguille fumée

*Dégustation de crémant d'Alsace (8 cl)*

Brioche au foie gras

sauce au gewurztraminer

*Dégustation Alsace gewurztraminer (6 cl)*

Filet de sandre, beurre au pinot gris d'Alsace

Pomme au munster

*Dégustation Alsace pinot gris (8 cl)*

Quetsches caramélisées

sur glace Plombières

*Dégustation Alsace Vendanges tardives (4 cl)*

Café grand cru, thé ou infusion

## **Jeudi 5 décembre 2019**

Soir Menu N°18 à 36 €

**« Menu de fête »**

Saumon en Bellevue  
Ballottine de volaille fermière  
aux trompettes de la mort  
Frites de polenta, carottes braisées  
Sélection de fromages  
Déclinaison autour de la poire

## **Lundi 16 décembre 2019**

Midi Menu N° 23 à 27 €

**Boissons comprises :**

**Crémant du Jura agrémenté d'une liqueur de la sélection**

**« 12 liqueurs, 12 régions, 12 artisans »,  
un verre de vin (10 cl) ou un jus de fruits  
(20 cl), et un café grand cru ou thé**

Croûte forestière aux champignons  
et aux morilles

Filet de canard sauté aux griottes  
Endives braisées, pommes gaufrettes  
Tartelette aux clémentines de Corse



## **Mardi 10 décembre 2019**

Soir Menu N°21 à 42 €  
Boissons comprises

**« Mets festifs »**

**Vins découverte dont un issu de  
l'agriculture biologique**

Cocktail et mise en bouche  
Assiette de saumon fumé  
et ses accompagnements  
Poitrine de pigeon rôtie, foie gras sauté  
Pommes dauphine, purée de céleri  
Ananas Victoria flambé au rhum agricole,

## **Jeudi 12 décembre 2019**

Soir Menu N°22 à 43 €  
Boissons comprises

**« Un avant-goût de fête »**

**Vins découverte dont un issu de  
l'agriculture biologique**

Cocktail et mise en bouche  
Assiette scandinave  
(sélection de saumons fumés )  
Filet de chevreuil, sauce grand veneur  
Purée de carottes, pommes gaufrettes  
Sélection de fromages  
Ananas Victoria flambé, glace mangue et sa  
mignardise

## **Mardi 17 décembre 2019**

Midi Menu N° 24 à 25 €

**« Mets festifs »**

Amuse bouche & cocktail  
Terrine de foie gras au naturel, navets  
confits au sauternes et brioche  
Roulade de poularde,  
pomme voisin aux champignons  
Purée de châtaignes, jus truffé  
Bûche festive



## **Mardi 17 décembre 2019**

Soir Menu N°25 à 42 €  
Boissons comprises

**« Parenthèse gourmande et festive »**  
**Vins découverte dont un issu de**  
**l'agriculture biologique**

Cocktail et mise en bouche  
Croûte aux morilles  
Turbot poché, sauce hollandaise,  
Risotto et mini-légumes  
Sabayon de suprêmes d'agrumes



## **Jeudi 19 décembre 2019**

Midi Menu N° 26 à 34 €  
Boissons comprises

**« Menu festif »**

Saumon fumé et ses condiments  
Médallions de veau aux trompettes de la mort,  
écrasé de patates douces  
Brioche perdue aux figues rôties  
et glace vanille

## **Jeudi 19 décembre 2019**

Soir Menu N° 27 à 44 €  
Boissons comprises

**« Mets festifs »**  
**Vins découverte dont un issu de**  
**l'agriculture biologique**

Cocktail et mise en bouche  
Duo de foie gras et son chutney de figues  
Tronçon de turbot poché  
Sauce hollandaise aux zestes de citron  
Étuvée de choux blanc  
Sélection de fromages  
Bûche glacée aux fruits exotiques

## **Lundi 13 janvier 2020**

Midi Menu N°28 à 24 €

**Boissons comprises :**  
**un apéritif, un verre de vin (10 cl) ou un jus**  
**de fruits (20 cl), et un café grand cru ou thé**

Velouté de moules au safran  
Mignon de veau aux champignons  
et aux morilles  
Tagliatelles  
Tarte feuilletée aux fruits

## **Lundi 20 janvier 2020**

Midi Menu N°31 à 22 €

**Boissons comprises :**  
*un apéritif, un verre de vin (10 cl)  
ou un jus de fruits (20 cl),  
et un café grand cru ou thé*

Quiche aux fruits de mer,  
beurre blanc citronné  
Quasi de veau aux champignons de  
Paris, tagliatelles  
Pêches flambées, glace vanille,  
petit four

## **Mardi 14 janvier 2020**

Midi Menu N°29 à 20 €  
**Évaluation Restaurant**

Apéritif et café compris  
Vin à la carte non compris  
Tables de 2 à 4 couverts

***Menu non communiqué mais conforme à  
la qualité que nous essayons de vous  
apporter à chaque repas.***

## **Jeudi 16 janvier 2020**

Soir Menu N°30 à 26 €

**« Saveurs des îles »**

Tarte fine aux sardines et tomates confites  
légèrement pimentées  
Filet mignon de porc à la vanille  
Purée de patates douces  
et bananes plantain  
Sélection de fromages  
Baba au rhum et aux fruits exotiques

## **Mardi 21 janvier 2020**

Midi Menu N°32 à 20 €  
**Évaluation Restaurant**

Apéritif et café compris  
Vin à la carte non compris  
Tables de 2 à 4 couverts

***Menu non communiqué mais conforme  
à la qualité que nous essayons de vous  
apporter à chaque repas.***

## **Mardi 21 janvier 2020**

Soir Menu N°33 à 26 €

**Escapade exotique**

Tartare de dorade à la mangue  
Filet de canard à l'orange, mousseline de  
patates douces, condiment clémentines  
Sélection de fromages  
Blanc-manger coco,  
banane flambée au rhum





## **Jeudi 23 janvier 2020**

Soir Menu N°34 à 26 €

Velouté de potimarron, chips de brési  
Filet de canard aux griottes  
Pommes croquettes, légumes glacés  
Sélection de fromages  
Saint-Honoré

## **Lundi 27 janvier 2020**

Midi Menu N°35 à 22 €

**Boissons comprises :**  
*un apéritif, un verre de vin (10 cl)  
ou un jus de fruits (20 cl),  
et un café grand cru ou thé*

Velouté de potimarron aux châtaignes  
Truite pochée au savagnin  
Pommes vapeur et carottes glacées  
Quetsches flambées, glace vanille, tuiles



## **Lundi 3 février 2020**

Midi Menu N° 36 à 26 €

**Boissons comprises :**  
*un apéritif, un verre de vin (10 cl)  
ou un jus de fruits (20 cl),  
et un café grand cru ou thé*

Velouté de moules au safran  
Mignon de veau aux morilles et aux  
champignons  
Mousse de légumes  
Griottes flambées à la bourguignonne  
sur glace vanille

## **Lundi 10 février 2020**

Midi Menu N° 37 à 24 €

**Boissons comprises :**  
*un apéritif, un verre de vin (10 cl)  
ou un jus de fruits (20 cl),  
et un café grand cru ou thé*

Quiche du pêcheur, beurre blanc  
Quasi de veau à la moutarde de Meaux  
et aux champignons  
Mousse de légumes  
Quetsches flambées sur glace vanille

## **Lundi 17 février 2020**

Midi Menu N° 38 à 22 €

**Boissons comprises :**  
*un apéritif, un verre de vin (10 cl)  
ou un jus de fruits (20 cl),  
et un café grand cru ou thé*

Velouté de potimarron au bleu de Gex  
Truite au savagnin  
Pommes vapeur, carottes glacées  
Tarte feuilletée à l'orange et à la mangue

## ***Pour votre information***

***Depuis le 13 décembre 2014, la présence d'éventuels allergènes dans les plats doit vous être indiquée.***

***Ainsi, nous vous signalons que certains de nos mets peuvent contenir un ou plusieurs allergènes parmi la liste ci-dessous :***

- ***céréales contenant du gluten (blé, seigle, épeautre...),***
- ***crustacés et produits à base de crustacés,***
- ***œufs et produits à base d'œuf,***
- ***poissons et produits à base de poisson,***
- ***arachides et produits à base d'arachides,***
- ***soja et produits à base de soja,***
- ***lait et produits à base de lait (y compris le lactose),***
- ***fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches...),***
- ***céleri et produits à base de céleri,***
- ***moutarde et produits à base de moutarde,***
- ***graines de sésame et produits à base de graines de sésame,***
- ***anhydride sulfureux et sulfites (vin, ...)***
- ***lupin et produits à base de lupin,***
- ***mollusques et produits à base de mollusques.***

***L'origine des viandes bovines vous sera indiquée le jour du service des mets.***

***L'enseignement dispensé en section hôtelière vise essentiellement la réalisation de mets « faits maison ».***