



INSTITUTION
ROBIN

2023 2024

RESERVATION EN LIGNE

www.institution-robin.com



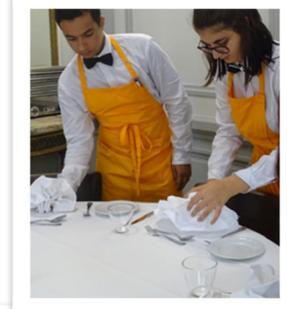
**Le Restaurant
d'application**

Menus & Réservations

**Du Lundi au vendredi midi et
les jeudis et vendredis soirs**

**Renseignements et Réservations :
04.74.31.18.70 de 14h00 à 17h00**

*Modes de règlement acceptés :
Espèces, cartes bleues et chèques*



**Lycée Hôtelier Robin
Château de Bellerive**

Menus

**Brasserie
Restaurant**



1 Quai Frédéric Mistral 38200 Vienne



reservations.lyceehotelier@institution-robin.fr



www.institution-robin.fr

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.

Un versement d'arrhes vous sera demandé pour les réservations de 5 couverts ou plus (arrhes encaissés en cas d'annulation moins de 72 heures avant la prestation ou de non présentation le jour même).



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.

Ainsi, nous avons le plaisir de vous recevoir :

- Les midis de 12h00 à 14h30
(Heure limite d'arrivée 12h15)
- Les soirs de 19h00 à 22h00
(Heure limite d'arrivée 19h15)



Pour rentrer au restaurant d'application, nous vous serions gré de bien vouloir sonner et attendre que l'on vous ouvre. Cette procédure est conforme au plan Vigipirate.

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.



Quelques uns de nos producteurs sans qui rien ne serait possible.

- ◆ **MAISON AVENEL**, pour les viandes, les volailles, le gibier, la triperie.
- ◆ **FROMAGERIE VIENNOISE**, tous les fromages locaux et les autres sans oublier les faisselles
- ◆ **MARGAIN MARÉE**, pour les poissons , crustacés, coquillages
- ◆ **LE FUMÉ DES GOURMETS**, les poissons fumés
- ◆ **VALRHONA**, tout le chocolat
- ◆ **RECOLTER**, fournisseurs locaux en fruits et légumes de saison

La livraison en direct réduit le nombre d'intermédiaires, valorise les circuits courts et la consommation de produits locaux, frais.



Septembre 2023

RESTAURANT

Mardi 12 Septembre

Midi 22.00 €

Ravioles de champignons et ricotta
Bouillon corsé

Travers de porc laqué au miel
Et cacahuètes
Risotto d'épeautre aux pleurotes

Ananas flambé, sorbet ananas
Et chips ananas

RESTAURANT

Jeudi 14 Septembre

Midi 22.00 €

Duo de crevettes cocktail
et avocat

Jambonnette de pintadeau farcie
Polenta et sauce vin rouge

Coulant au chocolat,
glace vanille maison

RESTAURANT

Mardi 19 Septembre

Midi 22.00 €

Céviché de daurade au combawa

Carré de cochon rôti,
Écrasé de Pommes de terre à l'huile
d'olive et coriandre, jus corsé

Tarte citron meringué, limoncello

RESTAURANT

Jeudi 21 Septembre

Midi 22.00 €

Tartare de saumon
Légumes condimentés

Râble de lapin farci,
pâte de pruneau
Gnocchi

Tulipe de poire, sauce caramel

BRASSERIE

Jeudi 21 Septembre

Soir 16.00 €

Melon à l'italienne

Steak grillé, sauce Béarnaise
Pommes allumettes

Tarte fine aux pommes
Glace vanille

BRASSERIE

Vendredi 22 Septembre

Midi 16.00 €

Quiche saumon épinards

Mousseline de volaille,
riz pilaf
sauce crème champignons

Coupe de glace

RESTAURANT

Vendredi 22 Septembre

Soir 25.00 €

Mise en Bouche

Mousseline de sole au beurre blanc

Filet mignon de veau
Vallée d'Auge

Fromages

Pêche Melba

RESTAURANT

Jeudi 28 Septembre

Midi 22.00 €

Tartare de saumon,
Blinis et crème d'avocat

Magret de canard, risotto de céleri

Tarte tatin, crème épaisse

BRASSERIE

Jeudi 28 Septembre

Soir 16.00 €

Melon à l'italienne

Steak grillé, sauce Béarnaise
Pommes allumettes

Tarte fine aux pommes
Glace vanille

Septembre / Octobre

BRASSERIE

Vendredi 29 Septembre

Midi 16.00 €

Dôme de saumon fumé
Macédoine

Poulet Basquaise,
Riz

Tarte aux pommes

RESTAURANT

Vendredi 29 Septembre

Soir 25.00 €

Mise en Bouche

Mousseline de sole au beurre blanc

Filet mignon de veau
Vallée d'Auge

Fromages

Pêches Melba

BRASSERIE

Mardi 3 Octobre

Midi 16.00 €

Œuf mimosa

Rognon de veau à la moutarde
à l'ancienne, pomme purée

Pavlova
*(dessert réalisé par la classe
de mention complémentaire)*

RESTAURANT

Jeudi 5 Octobre

Midi 22.00 €

Assiette Nordique

Côte d'agneau farcie
d'une fine ratatouille, panisses

Paris Brest

RESTAURANT

Jeudi 5 Octobre

Soir 25.00 €

Melon à l'italienne

Médailon de veau au miel
et aux agrumes

Risotto d'épeautre aux petits légumes

Entremet croquant chocolat noir
Cœur moelleux praliné

BRASSERIE

Jeudi 5 Octobre

Soir 16.00 €

Salade de chèvre chaud

Poulet rôti
Gratin de pommes de terre

Poire Belle Hélène

RESTAURANT

Vendredi 6 Octobre

Midi 22.00 €

Saumon mi-cuit au poivre noir et vierge
exotique

Tagliatelles maison
Fricassée de volaille

Café gourmand

RESTAURANT

Vendredi 6 Octobre

Soir 25.00 €

Mise en Bouche

Croustillant de chèvre sur mesclun
aux petits légumes

Poisson du jour gratiné
Au miel et citron vert

Fromages

Fondant au chocolat, crème anglaise

BRASSERIE

Mardi 10 Octobre

Midi 16.00 €

Œuf façon meurette

Joues de porc confites au vin rouge
Polenta aux olives et tomates confites

Tarte tatin, crème double

Octobre 2023

RESTAURANT

Jeudi 12 Octobre

Midi 22.00 €

Crème de chou fleur et
pomme granny

Côte de bœuf, sauce béarnaise
Gratin de macaroni aux cèpes

Salade de fruits de saison,
madeleines aux miel

BRASSERIE

Jeudi 12 Octobre

Soir 16.00 €

Salade de chèvre chaud

Poulet rôti
Gratin de pommes de terre

Poire Belle Hélène

RESTAURANT

Jeudi 12 Octobre

Soir 25.00 €

Tartare d'avocat sauce cocktail
aux crevettes

Dos de cabillaud en Barigoule,
espuma de pommes de terre,
choux Romanesco

Assiette en chaud froid
autour de la pomme

RESTAURANT

Vendredi 13 Octobre

Midi 22.00 €

Eclair guacamole
Écrevisse

Escalope de veau viennoise,
Frites maison

Fruits flambés

RESTAURANT

Vendredi 13 Octobre

Soir 25.00 €

Mise en Bouche

Croustillant de chèvre sur mesclun
aux petits légumes

Poisson du jour gratiné
Au miel et citron vert

Fromages

Fondant au chocolat, crème anglaise

RESTAURANT

Mardi 17 Octobre

Midi 22.00 €

Chou fleur en velouté,
Crouton de pain de mie

Souris d'agneau confite
comme une tajine

Brioche façon pain perdu

*(dessert réalisé par la classe de
mention complémentaire)*

RESTAURANT

Jeudi 19 Octobre

Soir 25.00 €

Coupe Florida revisitée
Goujonnettes de poisson aux
agrumes

Poulet cocotte Grand-mère
Petits gratins de légumes à partager

Assiette gourmande

BRASSERIE

Jeudi 19 Octobre

Soir 16.00 €

Assiette de charcuterie

Poisson du jour
Sauce Bonne Femme
Riz pilaf

Tarte au citron

BRASSERIE

Vendredi 20 Octobre

Midi 16.00 €

Assiette de poissons fumés

Cordon bleu maison
Pommes de terre rôties

Moelleux aux chocolat,
Crème anglaise

Octobre / Novembre

RESTAURANT

Vendredi 20 Octobre

Soir 25.00 €

Mise en Bouche

Œuf mollet sur polenta, crème de champignons

Ballotine de poulet panée aux amandes, garniture Bourguignonne

Fromages

Pêches flambées sur lit de glace

BRASSERIE

Mardi 7 Novembre

Midi 16.00 €

Planche de Charcuterie

Filet de poulet à la crème champignons
Quinoa

Tarte Alsacienne

RESTAURANT

Jeudi 9 Novembre

Midi 22.00 €

Croustade d'escargots

Sole meunière
Pomme Anna

Ananas rôti à la vanille et flambé
Crème glacée au poivre

RESTAURANT

Jeudi 9 Novembre

Soir 25.00 €

Tartare de daurade
Citron vert et Granny Smith

Saumon à la tahitienne

Entrecôte double grillée sauce béarnaise, cassolette de légumes oubliés et pommes grenailles

Soufflé glacé au Grand Marnier
Gâteau Nantais et crème citron

BRASSERIE

Jeudi 9 Novembre

Soir 16.00 €

Assiette de charcuterie

Poisson du jour
Sauce Bonne Femme
Riz pilaf

Tarte au citron

RESTAURANT

Vendredi 10 Novembre

Midi 22.00 €

Avocats crevettes

Osso bucco à la Milanaise

Œufs à la neige praline
Crème anglaise

RESTAURANT

Vendredi 10 Novembre

Soir 25.00 €

Mise en Bouche

Poke Bowl

Pavé de veau façon blanquette

Fromages

Brioche, poire, et caramel

BRASSERIE

Lundi 13 Novembre

Midi 16.00 €

Velouté potiron lard fumé

Fricassé de poulet à l'ancienne
Riz pilaf

Café gourmand
(cake citron, mini financiers,
cookies chocolat

BRASSERIE

Jeudi 16 Novembre

Soir 16.00 €

Crème de champignons
Tuile au lard

Magret de canard au poivre
Crique Ardéchoise

Assiette de fruits saison,
Sorbet ananas

Novembre 2023

RESTAURANT

Jeudi 16 Novembre

Midi 22.00 €

Velouté de potiron et foie gras

Filet de bar au beurre noisette
thym/citron

Risotto de riz vénéré

Crêpes flambées, glace à l'orange

RESTAURANT

Jeudi 16 Novembre

Soir 25.00 €

Buffet d'entrée :
Saumon à la parisienne
et salades variées

Magret de canard
au poivre vert flambé au cognac
servi au buffet
Pommes Sarladaises

Chariot de desserts

BRASSERIE

Vendredi 17 Novembre

Midi 16.00 €

Tartare de bœuf

Poulet sauté chasseur

Trilogie de billes
de légumes glacées

Trilogie de choux
crème pâtissière

RESTAURANT

Vendredi 17 Novembre

Soir 25.00 €

Mise en Bouche

Dartois au saumon,
Crème à l'oseille

Magret de canard à l'orange

Fromages

Verrine citron meringuée

BRASSERIE

Lundi 20 Novembre

Midi 16.00 €

Jambon cru italien

Lasagne maison

Tiramisu

BRASSERIE

Mardi 21 Novembre

Midi 16.00 €

Choucroute garnie

Tarte tatin
crème épaisse vanillé

RESTAURANT

Jeudi 23 Novembre

Midi 22.00 €

Assiette de fruits de mer

Volaille de Bresse à la crème,

Crêpes parmentières

Omelette Norvégienne

BRASSERIE

Jeudi 23 Novembre

Soir 16.00 €

Crème de champignons
Tuile au lard

Magret de canard au poivre
Crique Ardéchoise

Assiette de fruits saison,
Sorbet ananas

RESTAURANT

Jeudi 23 Novembre

Soir 25.00 €

Crevettes en amoureuses

Caneton en deux cuissons, mousseline Arlequin et légumes de saison

Bavarois chocolat
caramel beurre salé et crème anglaise au safran

Novembre / Décembre 2023

RESTAURANT

Vendredi 24 Novembre

Soir 25.00 €

Mise en Bouche

Œuf mollet sur polenta,
crème de champignons

Ballotine de poulet
panée aux amandes,
Garniture Bourguignonne

Fromages

Pêches flambées sur lit de glace

BRASSERIE

Jeudi 30 Novembre

Soir 16.00 €

Salade César

Filet mignon à la moutarde
Frites

Pêche Melba

RESTAURANT

Jeudi 30 Novembre

Soir 25.00 €

Assiette de charcuterie

Darne de saumon grillée beurre blanc

Ceviche de dos de cabillaud

Légumes d'hiver

Chariot de dessert

RESTAURANT

Vendredi 1er Décembre

Soir 25.00 €

Mise en Bouche

Poke Bowl

Pavé de veau façon blanquette

Fromages

Brioche, poire et caramel

RESTAURANT

Mardi 5 Décembre

Midi 22.00 €

Grosse gambas piquée à la vanille et
flambée

Poire pochée à la cardamome

Selle d'agneau rôtie et
fumée au thym,
Gratin dauphinois

Paris Brest

RESTAURANT

Mardi 12 Décembre

Midi 22.00 €

Bar à Huîtres

Saint-Jacques contisées au citron
confit, risotto à l'encre de seiche

Assiette autour du chocolat

*(dessert réalisé par la classe de men-
tion complémentaire)*

RESTAURANT

Jeudi 14 Décembre

Soir 25.00 €

Brochettes de lotte mi-fumée
petits légumes grillés

Salmi de pintade et assortiments de
cromesquis de légumes

Far Breton et pruneaux flambés

BRASSERIE

Jeudi 14 Décembre

Soir 16.00 €

Avocat crevettes

Côte de porc charcutière
Gratin choux fleurs

Fondant au chocolat
Crème anglaise

RESTAURANT

Vendredi 15 Décembre

Soir 25.00 €

Mise en Bouche

Rillettes de saumons
Saint Jacques au beurre blanc

Filet de bœuf Stroganoff

Croustillant de camembert
sur mesclun

Assiette de Noël

Décembre / Janvier

RESTAURANT

Lundi 18 Décembre

Midi 22.00 €

Terrine de poisson paï

Steak au poivre
Tagliatelle

Pain d'épices et salade d'agrumes
chantilly cannelle

BRASSERIE

Mardi 19 Décembre

Midi 16.00 €

Velouté de potimarron, dés de foie gras

Volaille fermière à la crème,
Riz noir et crêpes parmentières

Coulant au chocolat, glace yaourt

RESTAURANT

Mardi 19 Décembre

Midi 22.00 €

Assiette de saumon fumé

Magret de canard sauce poivre
Gratin de pommes de terre

Desserts élaborés par les
mentions complémentaires
« desserts de restaurant »

BRASSERIE

Jeudi 21 Décembre

Soir 16.00 €

Assiette Scandinave

Pavé de veau aux pommes

Assiette de Noël

RESTAURANT

Jeudi 21 Décembre

Soir 25.00 €

Assiette de la mer

Filet mignon en croûte feuilletée,
champignons des bois, légumes oubliés

Buffet de bûches de Noël

BRASSERIE

Lundi 8 Janvier

Midi 16.00 €

Gougères comté

Poulet poché (blanquette)
Pomme de terre

Tiramisu

BRASSERIE

Mardi 9 Janvier

Midi 16.00 €

Crevettes sauce cocktail

Blanquette de veau
Riz créole

Choux chantilly

RESTAURANT

Mardi 9 Janvier

Midi 22.00 €

Assiette de tapas

Bouillabaisse

Ile flottante à la praline

RESTAURANT

Vendredi 12 Janvier

Midi 22.00 €

Velouté de potiron
Siphon lard

Steak au poivre
Flan de légumes de saison

Mousse chocolat

Janvier

RESTAURANT

Lundi 15 Janvier

Midi 22.00 €

Crème de potiron lard grillé

Bœuf bourguignon
Carottes glacées

Poire Belle Hélène

BRASSERIE

Mardi 16 Janvier

Midi 16.00 €

Gâteau de foie de volaille
Sauce tomatée

Blanquette de veau à l'ancienne

Galettes
*(dessert réalisé par la classe de
mention complémentaire)*

RESTAURANT

Mardi 16 Janvier

Midi 22.00 €

Velouté de carottes
Chèvre frais, noisettes et croutons

Navarin d'agneau
Pomme vapeur

Desserts élaborés par les
mentions complémentaires
« desserts de restaurant »

RESTAURANT

Vendredi 19 Janvier

Midi 22.00 €

Croquettes de parmesan
sur son lit de mesclun

Pavé de saumon cuit à l'unilatéral
Pomme darphin

Salade de fruits exotiques

RESTAURANT

Vendredi 19 Janvier

Soir 25.00 €

Mise en Bouche

Dartois au saumon,
Crème à l'oseille

Magret de canard à l'orange

Fromages

Verrine citron meringuée

BRASSERIE

Lundi 22 Janvier

Midi 16.00 €

Crêpe farcie fromage

Pavé de bœuf
Poêlée de légumes
sauce échalote

Tarte aux pommes

RESTAURANT

Mardi 23 Janvier

Midi 22.00 €

Crème de champignons et œuf parfait
Tuile au sésame

Lotte roulée dans la ventrèche
Légumes du moment

Pomme en tarte tatin
*(dessert réalisé par la classe de
mention complémentaire)*

BRASSERIE

Mardi 23 Janvier

Midi 16.00 €

Croustade d'escargot

Entrecôte
Pomme pont neuf
sauce béarnaise

Œuf à la neige

RESTAURANT

Jeudi 25 Janvier

Soir 25.00 €

Tartare aux deux saumons,
bruschetta au raifort

Lapereau, polenta et
millefeuille de légumes

Chariot de dessert

Janvier

BRASSERIE

Jeudi 25 Janvier

Soir 16.00 €

Œuf poché
Bourguignonne

Ballotine de volaille
aux petits légumes
Sauce suprême
Riz Créole

Crêpes flambées, glace vanille

BRASSERIE

Vendredi 26 Janvier

Midi 16.00 €

**MENU EXAMEN
NON COMMUNIQUE**

RESTAURANT

Vendredi 26 Janvier

Soir 25.00 €

Mise en Bouche

Crème Esaü
Tuile au parmesan

Darne saumon grillée
Sauce Hollandaise
Riz Camarguais

Fromages

Dessert chocolat

RESTAURANT

Lundi 29 Janvier

Midi 22.00 €

Assiette de charcuterie

Ragout de poulet au curry
Pomme dauphine

Paris Brest

RESTAURANT

Mardi 30 Janvier

Midi 22.00 €

Assiette de Jambon cru

Fricassée de volaille
Garnitures de saison

Moelleux au chocolat

BRASSERIE

Mardi 30 Janvier

Midi 16.00 €

Crème renversée
aux champignons, jeunes pousses

Paleron de bœuf cuit longuement
à la fève de tonka
Risotto de céleri

Assiette gourmande
(dessert réalisé par la classe de
mention complémentaire)

RESTAURANT

Jeudi 1er Février

Soir 25.00 €

Jambon de Bayonne et sa salade Basque

Assiette autour du canard
Légumes du marché

Crêpes Brésiliennes

BRASSERIE

Jeudi 1er Février

Soir 16.00 €

Langoustines Amoureuses

Escalope Napolitaine

Verrine mousse
Mascarpone aux fruits

Février

RESTAURANT

Vendredi 2 Février

Midi 16.00 €

Ravioles de poulet sauce champignons

Goujonnettes de sole
Écrasé de pommes de terre

Plateau de fromage

RESTAURANT

Vendredi 2 Février

Soir 25.00 €

Mise en Bouche

Crème Esaü
Tuile au parmesan

Darne saumon grillée
Sauce Hollandaise
Riz Camarguais

Fromages

Dessert chocolat

BRASSERIE

Lundi 5 Février

Midi 16.00 €

Antipasti

Osso buco Milanaise
Spaghetti

Ganache chocolat
Tarte chocolat

BRASSERIE

Mardi 6 Février

Midi 16.00 €

Assiette d'antipasti

Osso buco à la piémontaise
Risotto

Tiramisu

RESTAURANT

Mardi 6 Février

Midi 16.00 €

Velouté de châtaignes et
œuf mollet frit

Canette en 2 cuissons
Le coffre rôti, la cuisse confite
Légumes racines

Crêpes flambées

RESTAURANT

Jeudi 8 Février

Midi 22.00 €

Bouillon léger de brocolis
Garniture mijotée

Filet de Saint Pierre au four
Pommes boulangères
Fumet de bouillabaisse

Poire pochée et flambée
Tarte amande

BRASSERIE

Jeudi 8 Février

Midi 16.00 €

Gyozas de canard
(Échalotes, cacahuètes, coriandre)
Sauce miel soja, mesclun

Curry de volaille et riz madras

Ananas flambé

BRASSERIE

Vendredi 9 Février

Soir 16.00 €

Salade César

Filet mignon à la moutarde
Gratin de macaroni

Poires Belle Hélène

RESTAURANT

Vendredi 9 Février

Midi 22.00 €

Mousseline de limande
Sauce crevette

Rôti de bœuf
Haricots verts carottes glacées à
brun, pommes de terre sautées

Tarte Sneackers

Février

BRASSERIE

Lundi 12 Février

Midi 16.00 €

Salade Lyonnaise

Œuf poché

Poulet rôti
frites

Profiteroles

RESTAURANT

Mardi 13 Février

Midi 22.00 €

Ragoût d'escargots à l'infusion
d'herbes

Pavé de lieu jaune en tempura,
crème de chou fleur
Gaspacho de maïs, pop corn

Crème brûlée

BRASSERIE

Mardi 13 Février

Midi 16.00 €

Salade d'endives
(noix, croutons, roquefort)

Tartares frites

Profiteroles

RESTAURANT

Jeudi 15 Février

Midi 22.00 €

Soupe de moules au curry

Carré d'agneau fumé au thym
Légumes du moment

Tarte citron meringuée

BRASSERIE

Jeudi 15 Février

Midi 16.00 €

Gyozas de canard
(Échalotes, cacahuètes, coriandre)
Sauce miel soja, mesclun

Curry de volaille et riz madras

Ananas flambé

BRASSERIE

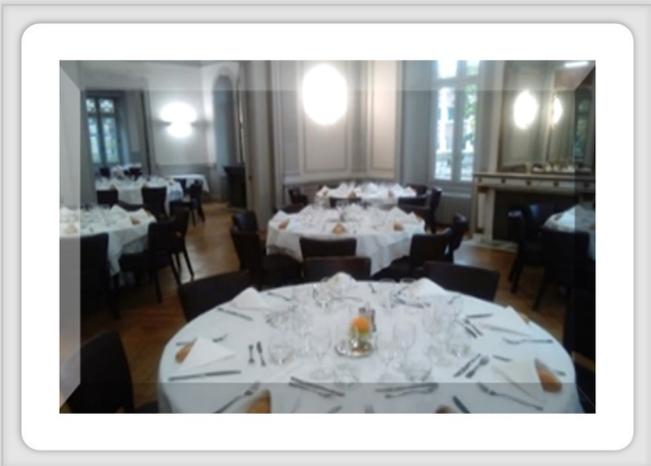
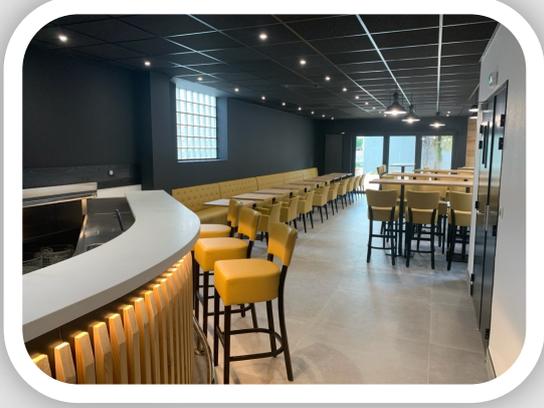
Vendredi 16 Février

Soir 16.00 €

Salade Lyonnaise

Mix grill
Sauce béarnaise Frites

Café Liégeois



Merci de votre visite