

MENUS

Restaurant d'application

De Décembre 2023 à Février 2024

RÉSERVATIONS

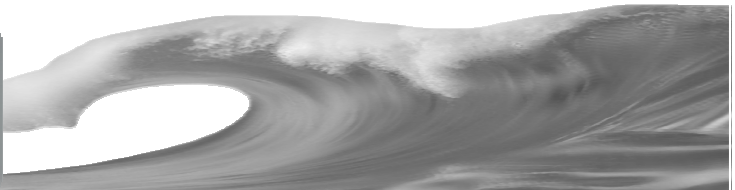
Par téléphone uniquement
au 07 84 63 21 32

*Pour toute annulation, merci de nous
contacter 48h avant au minimum*

HORAIRES DE SERVICE

12h15 le midi et 19h15 le soir

www.lpr-darmante-capbreton.fr



Madame, Monsieur,

Elèves et professeurs sont heureux de vous accueillir dans le restaurant d'application du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Commerce LOUIS DARMANTE de CAPBRETON.

Vous y trouverez un cadre adapté dans lequel chacun s'efforcera d'acquérir ou de transmettre des réflexes d'accueil, de qualité culinaire et de service dans la plus pure tradition hôtelière française.

Une certaine modestie et une grande honnêteté nous imposent cependant de vous informer que ce lieu n'est pas une enseigne commerciale, mais bien une école.

Dans cette « salle de classe », pas de sonnerie pour annoncer la fin des cours, mais un rapprochement des nécessités de la profession et de la réalité de la formation pour lequel vous êtes nos partenaires indispensables.

Votre tenue vestimentaire, vos relations avec nos élèves et leurs professeurs, le respect des horaires de service asservis aux emplois du temps des élèves et des professeurs (heure d'arrivée souhaitée à 12 H 15 et 19 H 15) permettront aux enseignants de mener à bien leur mission et aux élèves de bénéficier des meilleures conditions d'apprentissage.

En effet, la séance de travaux pratiques est un acte pédagogique qui doit naturellement s'inscrire dans le cadre des programmes scolaires.

Les prix pratiqués n'intègrent ni les charges, ni l'adaptabilité des heures d'ouvertures auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de la restauration et l'établissement s'interdit toute forme de publicité et n'accepte aucun pourboire.

De plus, les éventuelles variations qualitatives et quantitatives des prestations s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application.

Alors, soyez nos complices, tantôt indulgents, tantôt exigeants, sans oublier que les situations que vous vivrez sont autant d'expériences pour vous-mêmes, nos élèves et... peut-être vos enfants !

La construction de leur avenir professionnel en dépend, et vous participerez ainsi activement au rayonnement et à la réputation de notre lycée des Métiers.

Merci pour votre confiance et votre fidélité.

Le Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques

Mardi 5 MIDI

RESTAURANT FERME

Mardi 5 SOIR - 24 € Hors Boissons

Paris, au marché des enfants rouges

Houmous aux pois chiches grillés et pain pita
Tempura de crevettes et légumes, salade d'algues au sésame, sauce soja
Tajine d'agneau aux fruits secs, semoule fine
Leche frita, dulce de leche

Jeudi 7 MIDI - 14€ Hors Boissons

Tartes salées
Blanquette pommes curry, riz madras
Omelette norvégienne

Jeudi 7 SOIR - 24 € Hors Boissons

Soirée italienne

Antipasti et focaccia
Risotto gambas et basilic
Brochette à la sicilienne, courge spaghetti
Ricotta en 3 façons :
Tiramisu, Semifreddo cassata (nougat glacé) Sbriciolata (crumble)

Vendredi 8 MIDI - 14€ Hors Boissons

Tartelette aux poireaux au Saint Nectaire
Blanquette de veau, pommes fruit au curry, riz madras
Omelette norvégienne

SEMAINE DU 11 DECEMBRE AU 15 DECEMBRE 2023

Mardi 12 MIDI – 28 € Boissons Comprises

Repas de Noël

Velouté potimarron châtaigne, croustillant aux noix
Petit pâté au foie gras, cèpes et pleurotes, émulsion au Porto
Pavé de merlu en croûte de parmesan,
gratin de poireaux, beurre ciboulette et poivre de Sichuan
Pavlova aux fruits exotiques, coulis passion

Mardi 12 SOIR – 24 € Hors Boissons

Brasserie parisienne

Duo de croque-monsieur terre et mer
Pièce de bœuf rôti, gratin d'épinards, sauce béarnaise
Brie de Meaux et Brie de Melun, pains et condiments
Opéra, crème anglaise

Jeudi 14 MIDI – 28 € Boissons Comprises

Repas de Noël

Velouté potimarron châtaigne, croustillant aux noix
Petit pâté au foie gras, cèpes et pleurotes, émulsion au Porto
Pavé de merlu en croûte de parmesan,
gratin de poireaux, beurre ciboulette et poivre de Sichuan
Pavlova aux fruits exotiques, coulis passion

Jeudi 14 SOIR – 28 € Hors Boissons

Soirée orientale

Taboulé libanais
Salade orientale au yaourt et aux noix, fallafels et houmous aux poivrons
Croustillant de thon et pommes de terre et salade verte, Tajine au poulet
Couscous
Thé à la menthe et ses douceurs orientales

Vendredi 15 MIDI – 28 € Boissons Comprises

Repas de Noël

Velouté potimarron châtaigne, croustillant aux noix
Petit pâté au foie gras, cèpes et pleurotes, émulsion au Porto
Pavé de merlu en croûte de parmesan,
gratin de poireaux, beurre ciboulette et poivre de Sichuan
Pavlova aux fruits exotiques, coulis passion

SEMAINE DU 18 DECEMBRE AU 22 DECEMBRE 2023

Mardi 19 MIDI – 28€ Boissons Comprises

Repas de Noël

Velouté potimarron châtaigne, croustillant aux noix
Petit pâté au foie gras, cèpes et pleurotes, émulsion au Porto
Pavé de merlu en croûte de parmesan,
gratin de poireaux, beurre ciboulette et poivre de Sichuan
Pavlova aux fruits exotiques, coulis passion

Mardi 19 SOIR – 30€ Hors Boissons

Repas de Noël

Pot-au-feu de légumes oubliés et foie frais à la fleur de sel
Brochette de gambas et noix de Saint-Jacques grillées,
purée à l'essence de truffe
Filet de bœuf Wellington, gratin de crosnes, sauce au Porto
Bûches de Noël (*chocolat-praliné et citron-mangue*)

Jeudi 21 MIDI – 28 € Boissons Comprises

Repas de Noël

Velouté potimarron châtaigne, croustillant aux noix
Petit pâté au foie gras, cèpes et pleurotes, émulsion au Porto
Pavé de merlu en croûte de parmesan,
gratin de poireaux, beurre ciboulette et poivre de Sichuan
Pavlova aux fruits exotiques, coulis passion

Jeudi 21 SOIR – 30€ Hors Boissons

Repas de Noël

Bouillon aux huîtres et saké
Saint Jacques, topinambours
Chapon farci, crème de champignons et panais à la vanille
Fruits exotiques et son sabayon au Champagne, sorbet mangue

Vendredi 22 MIDI – 28 € Boissons Comprises

Repas de Noël

Velouté potimarron châtaigne, croustillant aux noix
Petit pâté au foie gras, cèpes et pleurotes, émulsion au Porto
Pavé de merlu en croûte de parmesan,
gratin de poireaux, beurre ciboulette et poivre de Sichuan
Pavlova aux fruits exotiques, coulis passion

SEMAINE DU 8 JANVIER AU 12 JANVIER 2024

Mardi 9 MIDI - 14€ Hors Boissons

Repas italien

Spaghettis aux légumes grillés et parmesan, sauce verte
Escalope viennoise, risotto au basilic
Tiramisu classique

Mardi 9 SOIR

RESTAURANT FERME

Jeudi 11 MIDI

RESTAURANT FERME

Jeudi 11 SOIR

RESTAURANT FERME

Vendredi 12 MIDI

RESTAURANT FERME

Mardi 16 MIDI

RESTAURANT FERME

Mardi 16 SOIR - 24€ Hors Boissons

Soyons « responsable » de notre assiette

Crème de légumes oubliés
Poulet fermier, flan de carottes des sables
Assiette de fromages affinés, pains et condiments
Gourmandise café/chocolat

Jeudi 18 MIDI - 14€ Hors Boissons

Repas espagnol

Tapas et piquillos farcis à la morue, coulis parfumé
Filet de merlu en croûte d'olives et chorizo, émulsion de ratatouille safranée
Mousse au touron et biscuit aux amandes

Jeudi 18 SOIR - 24€ Hors Boissons

Comme à l'examen

Tempura de légumes	
Carré de veau, gratin de blettes	4 pers
Fromage	
Profiteroles crème pistache	
—	
Brunoise de légumes et ses crevettes	2 pers
Côte de veau sautée, risotto au bleu de Gex	
Fromage	
Ananas flambé, glace	

Vendredi 19 MIDI

RESTAURANT FERME

SEMAINE DU 22 JANVIER AU 26 JANVIER 2024

Mardi 23 MIDI - 14 € Hors Boissons

Repas italien

Spaghettis aux légumes grillés et Parmesan, sauce verte
Escalope viennoise, risotto au basilic
Tiramisu classique

Mardi 23 SOIR - 24€ Hors Boissons

Tradition gastronomique locale

Garbure landaise
Anguilles en persillade
Magret de canard, croquettes au maïs, sauce aux pruneaux et à l'Armagnac
Tourtière flambée aux pommes, crème anglaise ou sauce au chocolat

Jeudi 25 MIDI - 14€ Hors Boissons

Repas italien

Bruschetta caviar d'aubergine, mozzarella, jambon de Parme
Escalope viennoise, légumes cuits au four
Tiramisu framboise

Jeudi 25 SOIR - 24€ Hors Boissons

Comme à l'examen

Velouté de châtaignes, dés de foie gras
Entrecôte double, sauce béarnaise, pommes Pont Neuf
Fromage
Fondant caramel au beurre salé

4 pers

Salade landaise
Pavé de rumsteak, sauce béarnaise, pommes au four
Fromage
Pastis façon pain perdu, crème anglaise

2 pers

Vendredi 26 MIDI

RESTAURANT FERME

SEMAINE DU 29 JANVIER AU 02 FEVRIER 2024

Mardi 30 MIDI - 14€ Hors Boissons

Repas méditerranéen

Tarte fine aux courgettes, goujonnettes de rouget au pistou
Carré d'agneau rôti en croûte moderne, jus aux herbes, tian de légumes
Pots de crème pistache citron

Mardi 30 SOIR - 24€ Hors Boissons

Menu régional côté terre

Epreuve d'examen - Table de 2, 3 ou 4 couverts uniquement

Salade de gésiers confits et œuf poché au Madiran, coulis piperade
Carré d'agneau des Pyrénées et sa croûte moderne au chorizo,
flan de carottes des sables et pommes fondantes au cidre, jus parfumé
Assiette de fromages de chèvre affinés et condiments
Tarte aux pommes à l'Armagnac flambé, crème anglaise

Jeudi 1 MIDI - 14€ Hors Boissons

Tendance Veggie

Velouté de potimarron, croustillant aux noix
Ravioles épinard ricotta, tuile au parmesan
Crumble ananas, coco, citron, sorbet passion

Jeudi 1 SOIR - 24€ Hors Boissons

Comme à l'examen

Velouté de potimarron
Carré d'agneau en croûte, panais en façon, jus de persil
Fromages
Tarte aux poires, sauce chocolat et glace vanille

4 pers

Velouté de potimarron
Côtes d'agneau, jus d'herbes, mousseline de panais
Fromages
Tulipe de poire flambée, chantilly

2 pers

Vendredi 2 MIDI

RESTAURANT FERME

SEMAINE DU 5 AU 9 FEVRIER 2024

Mardi 6 MIDI - 14€ Hors Boissons

Repas méditerranéen

Tarte fine aux courgettes, goujonnettes de rouget au pistou
Carré d'agneau rôti en croûte moderne jus aux herbes, tian de légumes
Pots de crème pistache citron

Mardi 6 SOIR - 24€ Hors Boissons

Menu régional côté mer

Epreuve d'examen - Table de 2, 3 ou 4 couverts uniquement

Salade de chipirons sautés, œuf poché au Jurançon, coulis piperade
Filet de Merlu du port et sa croûte aux cèpes,
flan de carotte des sables et pommes à l'anglaise, sauce vin blanc
Assiette de fromages affinés et condiments
Tarte aux pommes à l'armagnac flambé, crème anglaise

Jeudi 8 MIDI - 14 € Hors Boissons

La route des épices

Samossa de crevettes au cumin
Ragoût d'agneau au curry, pomme Duchesse, tuile au curcuma
Carpaccio d'ananas à la vanille, petits sablés cannelle

Jeudi 8 SOIR - 24€ Hors Boissons

Comme à l'examen

Oeuf mollet, duxelle et courgettes, crème moussieuse
Pavé de sandre, croûte de noisettes, carottes au miel,
purée de persil et jus de viande
Fromage
Choux à la crème et coulis de fruits

4 pers

Oeuf pané florentine
Filet de sandre sauté grenobloise, mousseline de carottes
Fromage
Mousse d'orange meringuée

2 pers

Vendredi 9 MIDI - 12€ Boissons comprises

Formule snack façon crêperie bretonne

Galette bretonne au choix
accompagnée d'une salade fraîcheur au vinaigre de framboise
Crêpes flambées, glace vanille

SEMAINE DU 12 FEVRIER AU 16 FEVRIER 2024

Mardi 13 MIDI

RESTAURANT FERME

Mardi 13 SOIR

RESTAURANT FERME

Jeudi 15 MIDI - 16€ Hors Boissons

Bretagne et Normandie

Mousse de Saint Jacques aux fruits de mer
Cuisse de poulet fermier façon Vallée d'Auge, carottes des sables rôties
Tarte normande, pommes flambées au calvados, glace vanille

Jeudi 15 SOIR - 24€ Hors Boissons

Comme à l'examen

Croustillant de saumon
Magret de canard et sa garniture
Fromage
Crème praliné, tuile aux amandes, glace vanille

4 pers

Saumon mariné sauce mousseline
Brochette de magret sauce à l'orange, gratin de pommes de terre
Fromage
Fondant caramel, glace vanille

2 pers

Vendredi 16 MIDI - 16€ Hors Boissons

Petite assiette de fruits de mer
Poulet fermier façon Vallée d'Auge, carottes des sables rôties
Pommes flambées au Calvados, glace vanille

