La Visitation

RESTAURANT D'APPLICATION

Menus

DU 6 NOVEMBRE 2018
AU 3 JUIN 2019

Ouvert le midi :
lundi, mardi et jeudi, à partir de 12 h 15.

Soirées gastronomiques
certains vendredis à partir de 19 h 30.

Sur réservation au 04 71 50 13 95

La Visitation - Montée Saint-Laurent - 43100 BRIOUDE
Retrouvez-nous sur notre site : www.lycee-saintjulien.com

La Visitation
RESTAURANT D'APPLICATION

Les élèves et les professeurs de l'Ecole Hôtelière La Visitation
sont heureux de vous accueillir
dans leur restaurant d'application.
Nous vous demandons de bien respecter les horaires
car les élèves sont en cours de travaux pratiques :
début du service 12 h 15 - fin du service 14 h 30.
Nous vous remercions pour votre compréhension.

Nous vous proposons :

MENU CÔTÉ BRASSERIE : 12 € - Accueil à 12 h 15 (lundi)
Mise en bouche + plat au choix + café gourmand + 1 verre de vin

MENU DU JOUR : 14 € - Accueil à 12 h 15 (mardi et jeudi)
Entrée + plat chaud et sa garniture + dessert (Hors boissons)

MENU EXAMEN : 16 €
Apéritif + entrée + plat + fromage + dessert + vin + café

MENU INSPIRATION DE CHEFS : 22 € - Accueil à 12 h 15
Entrée + plat chaud et sa garniture + fromage + dessert (Hors boissons)

SOIRÉE GASTRONOMIQUE : 28 € (sauf soirée de Gala)
Accueil à 19 h 30 (certains vendredis)
Entrée + plat chaud et sa garniture + fromage + dessert (Hors boissons)

MENU ENFANT : 8 €

ASSIETTE DE FROMAGES : 2 €

Le restaurant d'Application de l'Ecole Hôtelière La Visitation est un lieu de formation pour les élèves des sections Baccalauréat Professionnel Service et Cuisine. Votre indulgence et votre compréhension sont nécessaires afin de permettre à nos jeunes de progresser dans des conditions favorables.
Nous vous rappelons également que des changements dans nos menus peuvent se produire en fonction de nos arrivages de marchandises et de nos contraintes pédagogiques.
Vous pouvez nous faire part de vos remarques en complétant le questionnaire mis à votre disposition. Merci.

MAR 06/11

Menu **14 €**

RESTAURATION RAPIDE LA GRÈCE

Mise en bouche : tartine d'houmous pois chiche et seiche grillée au citron

Bocaux de salade féta aux crevettes

Pita aux légumes et brochettes d'agneau et volaille.

Yaourt au citron et crumble à la cannelle

JEU 08/11

Menu **14 €**

LA PATATERIE

Mise en bouche : cromesquis au jambon

Crique de pommes de terre aux crevettes, vinaigrette aux herbes

Poulet grillé à l'américaine, sauce diable, pomme au four

Crème brulée, tuiles aux amandes

MAR 13/11

Menu **14 €**

LA BISTRONOMIE

Mise en bouche : cornet croustillant d'houmous Vellave

Crème de cèpes aux châtaignes

Magret de canard à l'orange et aux épices

Pommes Darphin et légumes glacés

Ile flottante et son pain perdu brioché aux agrumes

JEU 15/11

Menu **14 €**

LA BOUCHERIE

Mise en bouche : salade d'accueil

Carpaccio de bœuf

Planche du boucher, sauce barbecue

(brochette, bacon, hampe ou onglet selon le marché, potatoes)

ou côte de bœuf grillée (pour 4 personnes)

Pommes darphin, sauce béarnaise

Profiteroles au chocolat

MAR 20/11

Menu **14 €**

LA RESTAURATION TRADITIONNELLE

Mise en bouche : gougères

Quiche du pêcheur

Sauté de veau Marengo, tagliatelles au beurre

Salade de fruits frais

JEU 22/11

Menu **14 €**

PASTA PARTY

Mise en bouche : verrine de tagliatelles aux fruits de mer

Raviolis aux champignons et bouillon d'ail doux
Osso bucco milanaise
Cromesquis à l'orange et sabayon gratiné

MAR 27/11

Menu **14 €**

LA BRASSERIE

Mise en bouche : tartelette de boudin noir à la pomme

Assiette de charcuteries maison :
pâté de foie de porc, ballottine de lapin aux pistaches,
jambon cru, saucisson
Pavé de bœuf sauté au poivre vert
Pommes Dauphine et tian de légumes
Tulipe Vellave

VEN 30/11

SOIRÉE DE GALA MATHIEU BARBET

LE CHÂTEAU DE CODIGNAT
Bort L'Etang - Puy-de-Dôme
1 étoile au Michelin

Réservation à partir du 9 octobre et menu communiqué sur le site internet de l'établissement.

MAR 04/12

Menu **14 €**

MENU BIO : RÉSEAU ARBRE

Mise en bouche : mousse de champignons au Porto

Mille feuilles de légumes au bacon
Crème de céleri au basilic
Ballottine de volaille pochée à la citronnelle
Fenouil braisé
Potiron rôti et graines torréfiées
Purée de petits pois
Bananes flambées au vieux rhum et caramel de morilles

JEU 06/12

Menu **14 €**

LE BISTROT À VIN

Mise en bouche : œuf de caille poché en meurette

Quenelle de truite de mer Suchet
Gigot d'agneau
Légumes glacés, pommes cocotte
Tarte au citron meringuée

JEU 13/12

Menu **14 €**

LA CRIÉE

Mise en bouche : goujonnettes de merlan, sauce tartare

Tarte fine au rouget
Darne de saumon grillée, beurre marseillais, gratin de courgettes
Assiette gourmande Grand-Ouest :
ananas flambé, moelleux chocolat, sorbet pina colada

VEN 14/12

SOIRÉE NOËL ALSACIEN

28 € (hors boissons)

Mise en bouche : tuile tarte flambée de Thierry Schwartz

Bouchée aux escargots
Knepfles au fromage blanc
Gelée de betterave rouge au cassis

Opéra de foie au pain d'épices et raisins au miel

Râble de lièvre à la bière, biscuit épicé et risotto de céleris

Entremet chocolat praliné griottes
Petits fours : Bredele - tuile à l'orange - chocolat

MAR 18/12

Menu **14 €**

CUISINE CELTIQUE

Mise en bouche : moules farcies et huitre chaude

Crème d'artichaut et croustillant d'andouille
Travers de porc laqué au miel de sarrasin
Cocos de Paimpol et épinards frais
Crêpe flambée au Whisky

MAR 08/01

Menu **14 €**

MENU PROVENÇAL

Mise en bouche : anchoïade et pissaladière
Soupe de poissons
Grand aïoli (morue pochée, légumes frais,
et mayonnaise à l'ail et huile d'olive)
Tarte au citron de Menton, sorbet à la lavande

JEU 10/01

Menu **14 €**

MENU AFRIQUE DU NORD

Mise en bouche : samossa
Salade méchouia
Joue de bœuf façon tajine, aux pruneaux et aux amandes
Baklava, cornes de gazelle et Makroudh

LUN 14/01

Menu **12 €**

MENU CÔTÉ BRASSERIE

Mise en bouche : quiche océane
Sauté de veau Marengo ou blanquette de veau
Pomme anglaise
Café gourmand : tulipe de fruits frais,
crème caramel, tartelette grillagée aux pommes

MAR 15/01

Menu **14 €**

MENU OCCITAN

Mise en bouche : verrine de mousse de Roquefort et chips de lard
Poulpe à la sétoise
Selle d'agneau du Quercy, jus tranché
Aligot et fèves vertes
Coupétade lozérienne

JEU 17/01

Menu **14 €**

MENU RUSSIE

Mise en bouche : blinis aux œufs de lumps
Koulibiac de saumon
Carré de porc Orloff
Purée de vitelottes et chips de betteraves
Charlotte Moscovite

LUN 21/01

Menu **12 €**

MENU CÔTÉ BRASSERIE

Mise en bouche : quiche océane

Sauté de veau Marengo ou blanquette de veau
Pomme anglaise
Café gourmand : tulipe de fruits frais,
crème caramel, tartelette grillagée aux pommes

MAR 22/01

Menu **14 €**

MENU CORSE

Mise en bouche : pain grillé au figatelli

Cannelloni au Bruchiu
Carré de porc à la moutarde de Myrte, sauce à la Pietra
Bohémienne de légumes, échalotée de côtes de blettes
Tiramisu à la châtaigne

JEU 24/01

Menu **14 €**

MENU ASIE

Mise en bouche : soupe du dragon

Nems
Porc au caramel et aux pousses de bambou
Sushi et maki exotiques

LUN 28/01

Menu **12 €**

MENU CÔTÉ BRASSERIE

Mise en bouche : wrap d'avocat aux crevettes et aux agrumes

Escalope viennoise forestière
ou aile de raie grenobloise
Pomme anglaise
Café gourmand : tarte feuilletée aux fruits,
mousse au chocolat, cannelé bordelais.

JEU 31/01

Menu **14 €**

MENU AMÉRIQUE DU SUD

Mise en bouche : ceviche de crevette

Empanadas à l'agneau et au poivron
Churascaia, feijoada de haricots rouges et purée de manioc
Brochette de fruits exotiques au beurre d'orange

LUN 04/02

Menu **12 €**

MENU CÔTÉ BRASSERIE

Mise en bouche : wrap d'avocat aux crevettes et aux agrumes

Escalope viennoise forestière
ou aile de raie grenobloise,
Pomme anglaise
Café gourmand : tarte feuilletée aux fruits,
mousse au chocolat, cannelé bordelais.

MAR 05/02

MENU EXAMEN

Tout compris 16 €
Apéritif + entrée + plat + fromage + dessert + vin + café

VEN 08/02

SOIRÉE GASTRONOMIQUE
" TOUR DU MONDE"

28 € (hors boissons)

Réservation à partir du 18 décembre et menu communiqué sur le site internet de l'établissement.

LUN 11/02

Menu **12 €**

MENU CÔTÉ BRASSERIE

Mise en bouche : gambas flambées au Scotch Whisky

Curry de volaille ou coq au vin
Pâtes fraîches maison
Café gourmand : galette des rois,
sorbet aux pommes, rocher au chocolat

MAR 12/02

Menu **14 €**

MENU ANTILLAIS

Mise en bouche : accras de morue

Assortiment d'entrées :
Boudins antillais, beignets de crevettes,
féroce d'avocat, salade de crabe créole
Colombo de volaille
Ananas flambé, minestrone de fruits exotiques et sorbet mangue

JEU 14/02

Menu **14 €**

MENU AMÉRIQUE CENTRALE

Mise en bouche : fajitas

Bavaroise d'avocat guacamole,
coulis de piquillos grillés
Mole poblano (fricassée de poulet)
Riz arlequin
Minestrone de fruits exotiques,
sorbet margarita et biscuit coco

LUN 04/03

Menu **12 €**

MENU CÔTÉ BRASSERIE

Mise en bouche : gambas flambées au Scotch Whisky

Curry de volaille ou coq au vin
Pâtes fraîches maison
Café gourmand : galette des rois,
sorbet aux pommes, rocher au chocolat

MAR 05/03

Menu **14 €**

MENU IBÉRIQUE

Mise en bouche : tapas, tortilla de patatas,
poulpe à la galicienne, chorizo au cidre

Salade de moules à l'escabèche
Dorade grillée beurre d'orange et sauce vierge
Tian de légumes
Crème catalane

JEU 07/03

Menu **14 €**

MENU ILE DE FRANCE

Mise en bouche : croustillant de Brie de Meaux

Truite de mer à la parisienne
Tournedos sauté Bercy
Garniture châtelaine
Assiette Gavroche

LUN 11/03

Menu **12 €**

MENU CÔTÉ BRASSERIE

Mise en bouche : soufflé roquefort et aux noix de Grenoble

Lapereau sauté dijonnaise pommes Arlie
ou côte de porc tyrolienne
Café gourmand : litchis flambés au vieux rhum,
sorbet noix de coco et sablé diamant.

MAR 12/03

Menu **14 €**

MENU SCANDINAVE

Mise en bouche : canapé aux asperges et mousse au raifort

Assiette nordique et ses blinis
Carré de porc braisé aux pommes et au chou rouge
Pavlova

LUN 18/03

Menu **12 €**

MENU CÔTÉ BRASSERIE

Mise en bouche : soufflé roquefort et aux noix de Grenoble

Lapereau sauté dijonnaise pommes Arlie
ou côte de porc tyrolienne
Café gourmand : litchis flambés au vieux rhum,
sorbet noix de coco et sablé diamant

MAR 19/03

Menu **14 €**

MENU GERMANIQUE

Mise en bouche : maulstachen (ravioles de viande épinards)

Waterzooï de poissons
Goulasch
Pommes à l'anglaise et chou braisé
Forêt Noire

JEU 21/03

Menu **14 €**

MENU GRAND-EST

Mise en bouche : gougères

Œuf en meurette
Joue de bœuf à la bière
Purée de pois cassés et pommes Duchesse
Charlotte aux biscuits roses de Reims

LUN 25/03

Menu **12 €**

MENU CÔTÉ BRASSERIE

Mise en bouche : petit boudin blanc en brioche, sauce porto.

Estouffade de bœuf bourguignonne
ou steak sauté bercy aux deux purées

Café gourmand : gratin de fruits exotiques, sorbet mangue et rocher coco

---

MAR 26/03

Menu **14 €**

MENU CANADIEN

Mise en bouche : viande fumée des trappeurs et soupe de pois jaune

Dés de saumon mariné au gros sel et au sucre, vinaigrette de myrtilles et cranberries
Ragout de pattes de cochon, potatoes

Queues de castor au sirop d'érable et pommes flambées

JEU 28/03

Menu **14 €**

MENU CHAMPAGNE-ARDENNE

Mise en bouche : salade de chou rouge, vinaigrette au raifort

Croustillant de pied de porc à la Sainte-Menehould
Ballottine de truite au Riesling
Choucroute aux baies de genièvre

Strudel aux pommes

LUN 01/04

Menu **12 €**

MENU CÔTÉ BRASSERIE

Mise en bouche : petit boudin blanc en brioche, sauce porto.

Estouffade de bœuf bourguignonne
ou steak sauté bercy aux deux purées

Café gourmand : gratin de fruits exotiques, sorbet mangue et rocher coco

JEU 04/04

Menu **14 €**

MENU BRETAGNE

Mise en bouche : huîtres gratinées au cidre

Galette de blé noir aux Saint-Jacques et salicornes
Râble de lapin farci
Barigoule d'artichauts
Pommes caramélisées au beurre d'Isigny
et far breton

VEN 05/04

SOIRÉE GASTRONOMIQUE " TOUT CHOCOLAT"

28 € (hors boissons)

Réservation à partir du 12 février et menu communiqué sur le site internet de l'établissement.

LUN 08/04

Menu **12 €**

MENU CÔTÉ BRASSERIE

Mise en bouche : brochette de moules en coque de noisette

Magret de canard sauté à l'orange
ou confit de canard
Pommes sarladaises
Café gourmand : miroir au cassis,
poire pochée au vin rouge et glace vanille

MAR 09/04

Menu **14 €**

MENU PAYS DE L'EST

Mise en bouche : soufflé de champignons aux noisettes

Tartare de cabillaud, quenelle de caviar d'aubergines,
craquelin aux graines de pavot
Pavé de bœuf Strogonoff
Gnocchi de pommes de terre, purée de carottes au cumin
Crêpes au beurre slovaque

JEU 11/04

Menu **14 €**

MENU CENTRE - VAL-DE-LOIRE

Mise en bouche : doucette nantaise et son croustillant de chèvre

Baluchon de saumon aux lentilles du Berry
Beurre blanc au safran du Gâtinais
Pièce de veau à l'angevine
Mogettes de Vendée, carottes glacées
Tarte aux poires de Comice, sorbet au Cointreau

LUN 29/04

Menu **12 €**

MENU HAUTS DE FRANCE

Mise en bouche : gougère au maroilles

Carbonnade flamande ou moules frites
Café gourmand : tarte au sucre,
crêpe à la vergeoise et glace à la cannelle

MAR 30/04

Menu **14 €**

MENU NORMANDIE

Mise en bouche : risotto de céleri au Neufchâtel AOP,
truite fumée et son mesclun

Marmite Dieppoise

Pintade Vallée d'Auge
Petits Légumes
Tarte Tatin, sauce caramel au beurre d'Isigny

JEU 02/05

Menu **22 €**

MENU « INSPIRATION MICHEL ROTH »

Terroir de Lorraine - Metz - Bocuse d'Or - Meilleur Ouvrier de France

Menu communiqué sur le site internet de l'établissement à partir du 1er avril 2019

LUN 06/05

Menu **12 €**

MENU HAUTS DE FRANCE

Mise en bouche : gougère au maroilles

Carbonnade flamande ou moules frites
Café gourmand : tarte au sucre,
crêpe à la vergeoise et glace à la cannelle

MAR 07/05

Menu **14 €**

MENU NOUVELLE AQUITAINE

Mise en bouche : nem d'Ossau-Iraty, pâte de melon au piment d'Espelette

Salade périgourdine
Entrecôte double sautée Bordelaise
Pommes aux cèpes et tartelette de légumes
Macaron chocolat noisette et pruneaux d'Agen

LUN 13/05

Menu **12 €**

MENU AUVERGNE - RHONE-ALPES

Mise en bouche : bavarois de lentilles du Puy et truite du Vorzac

Saucisse grillée, aligot ou truffade
Café gourmand : tartelette aux myrtilles, sorbet verveine et tuile aux lentilles vertes du Puy

MAR 14/05

Menu **14 €**

MENU FRANCHE-COMTÉ

Cromesquis de créme de morilles

Tartelette au comté et saucisse de Morteau
Le Suprême de volaille
Pannequet aux griottes et poires flambées

JEU 16/05

Menu **22 €**

MENU « INSPIRATION GÉRALD PASSEDAT »

Le Petit Nice - Marseille - 3 étoiles

Menu communiqué sur le site internet de l'établissement à partir du 1er avril 2019

LUN 20/05

Menu **12 €**

MENU AUVERGNE- RHONE-ALPES

Mise en bouche : bavarois de lentilles du Puy et truite du Vorzac

Saucisse grillée, aligot ou truffade
Café gourmand : tartelette aux myrtilles, sorbet verveine et tuile aux lentilles vertes du Puy

MAR 21/05

Menu **14 €**

MENU BOURGOGNE

Gougères

Pachade d'escargot au jus de persil
Le râble de lapin
Tarte aux cassis et cerises flambées

JEU 23/05

Menu **22 €**

MENU « INSPIRATION SERGE VIEIRA »

Château du Couffour - Chaudes-Aigues - 2 étoiles

Menu communiqué sur le site internet de l'établissement à partir du 1er avril 2019

LUN 27/05

Menu **12 €**

MENU CENTRE - VAL DE LOIRE - PAYS DE LOIRE

Mise en bouche : œuf de caille en couilles d'âne

Contrefilet rôti, son jus gras,
ou darne de saumon beurre nantais
Gratin de cardons
Café gourmand : tarte des Demoiselles Tatin,
crème brûlée aux pralines , granité au Cointreau

MAR 28/05

MENU EXAMEN

Tout compris 16 €
Apéritif + entrée + plat + fromage + dessert + vin + café

LUN 03/06

Menu **12 €**

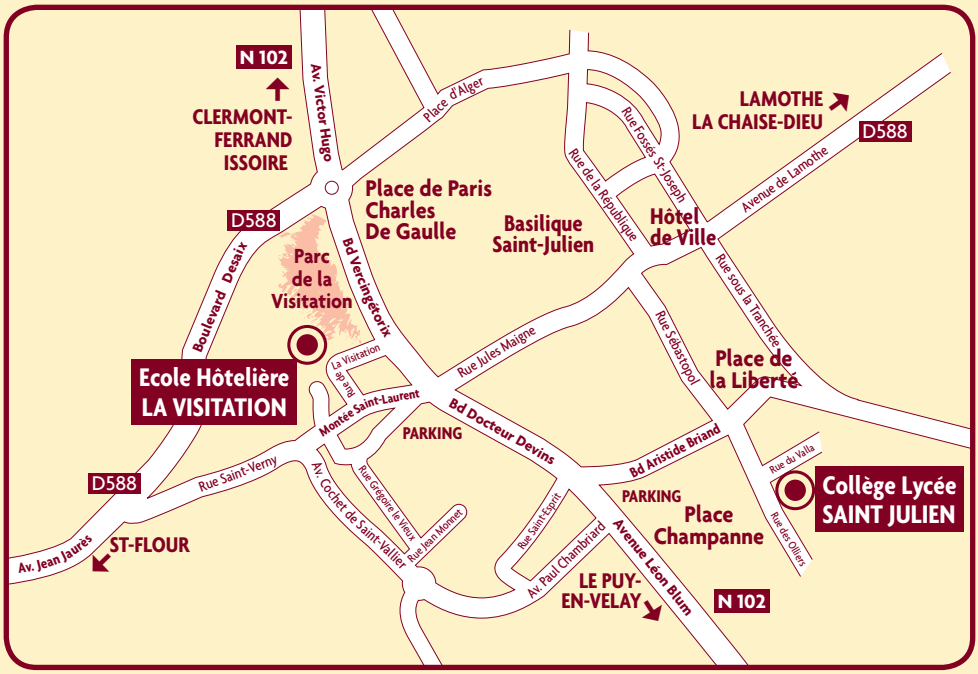
MENU CENTRE - VAL DE LOIRE - PAYS DE LOIRE

Mise en bouche : œuf de caille en couilles d'âne

Contrefilet rôti, son jus gras,
ou darne de saumon beurre nantais
Gratin de cardons
Café gourmand : tarte des Demoiselles Tatin,
crème brûlée aux pralines , granité au Cointreau

La Visitation

RESTAURANT D'APPLICATION



Le restaurant d'application est ouvert le midi :
lundi, mardi et jeudi, à partir de 12 h 15.

Des soirées gastronomiques
sont proposées certains vendredis, à partir de 19 h 30.

Sur réservation au **04 71 50 13 95**.

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas, en effet, les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc pas correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

La Visitation - Montée Saint-Laurent - 43100 BRIOUDE

Retrouvez-nous sur notre site : www.lycee-saintjulien.com