



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

Menus Janvier 2025

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.

<p>Lundi 6</p> 	<p>Mardi 7 <i>Restaurant</i></p> <p>Animation</p> <p>Le Portugal</p>  <p>Menu à 20 € TTC</p>	<p>Mercredi 8 <i>Brasserie</i></p> <p>Voir menu</p> <p>Brasserie</p> <p>ci-joint</p>  <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Jeudi 9 <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en Bouche</p> <p>Saucisson en brioche, sauce émulsionnée</p> <p>Pot au feu nouvelle génération</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Vendredi 10 <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en Bouche</p> <p>Potage julienne darblay</p> <p>Pavé de bœuf sauté, darphin aux champignons</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>
<p>Lundi 13</p> 	<p>Mardi 14 <i>Restaurant</i></p> <p>Cocktails à 11h30 *</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Avocat/ crevette sauce cocktail</p> <p>Œufs brouillés et fondue de tomates</p> <p>Pavé de bœuf sauce échalote</p> <p>Filet de lieu au beurre blanc</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Mercredi 15 <i>Restaurant</i></p> <p>Cocktails à 11h30 *</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Chou farci au saumon, vinaigrette de poivrons (La cuisine Simplifiée page 154)</p> <p>Rôti de bœuf grillé, sauce béarnaise, légumes grillés confits</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 20 € TTC</p>	<p>Jeudi 16 <i>Brasserie</i></p> <p>Voir menu</p> <p>Brasserie</p> <p>ci-joint</p>  <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Vendredi 17 <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Feuilleté d'œufs brouillés aux crevettes</p> <p>Dos de saumon à l'oseille, subrics d'épinards, pannequet de Saint-Jacques</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 20 € TTC</p>
<p>Lundi 20 <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Tarte fine aux 2 saumons et fondue de poireaux</p> <p>Carré de veau, flan de légumes, jus tranché à l'estragon</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 20 € TTC</p>	<p>Mardi 21 <i>Restaurant</i></p> <p>Animation</p>  <p>La Bretagne</p>  <p>Menu à 20 € TTC</p>	<p>Mercredi 22 <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Quiche lorraine</p> <p>Poulet rôti, pommes dauphine</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Jeudi 23 <i>Restaurant</i></p> 	<p>Vendredi 24 <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Avocat crevettes, sauce cocktail</p> <p>Quiche aux fruits de mer</p> <p>Chou farci sauce tomate, pommes fondantes</p> <p>Carré de veau rôti, laitue braisée</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>

Lundi 27 <i>Restaurant</i>	Mardi 28 <i>Restaurant</i>	Mercredi 29 <i>Restaurant</i>	Jeudi 30 <i>Restaurant</i>	Vendredi 31 <i>Restaurant</i>
Voir menu Brasserie ci-joint	Voir menu Brasserie ci-joint	Voir menu Brasserie ci-joint		<p>Mise en bouche</p> <p>Soufflé à la bière blanche, julienne de haddock</p> <p>Carré de veau rôti, endive braisée, churros de pommes de terre</p> <p>Assiette gourmande</p>
 Menu à 18 € TTC	 Menu à 18 € TTC	 Menu à 18 € TTC		Menu à 20 € TTC

* Apéritif en brasserie à partir de 11h30 et repas au restaurant à 12h30



MENUS BRASSERIE



Brasserie du 8 janvier	Brasserie du 16 janvier	Brasserie du 27 janvier	Brasserie du 28 janvier	Brasserie du 29 janvier
Mise en bouche	Mise en bouche	Mise en bouche	Mise en bouche	Mise en bouche
Beignets de crevettes, sauce tartare Ou Crème Dieppoise	Omelette roulée aux champignons Ou Soupe à l'oignon gratinée	Salade lyonnaise Ou Avocat Crevettes, sauce cocktail	Croustillant chèvre miel Ou Saumon gravlax à la betterave Blinis au potimarron	Salade de chèvre chaud et miel Ou Assiette de charcuterie
Tartare de bœuf, pommes pont-neuf Ou Travers de porc de porc laqué miel et gingembre, purée de choux de Bruxelles	Tartare de bœuf, pommes allumettes Ou Pavé de saumon, sauce béarnaise, riz pilaf	Blanquette de veau à l'ancienne riz pilaf Ou Tartare de bœuf, frites/salade	Tartare de bœuf Ou Carbonnade Flamande Pommes de terre Hasselback	Fish and chips Ou Burger maison
Tarte amandine Ou Salade de fruits frais	Pêche melba Ou Mousse aux chocolats	Crème caramel Ou Pêche melba	Banana split Ou Spandauer (croustillant feuilleté à l'abricot)	Poire Belle Hélène Ou Tarte amandine aux poires

Veillez noter que les menus prévus pour certaines dates pourraient être annulés et/ou modifiés. Nous vous remercions par avance de votre compréhension.

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

IFI 03 – 11 route de Paris 03000 AVERMES