



Un plateau de fromages accompagne chacun de nos menus.

Menu Septembre 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.

Lundi 1 	Mardi 2 <i>Restaurant</i> La Provence  Bon Apetis ! Menu à 25 € TTC	Mercredi 3 <i>Brasserie</i> Voir menu Brasserie ci-joint  Menu à 20 € TTC	Jeudi 4 <i>Restaurant</i> Mise en Bouche Saumon gravlax, espuma de lentilles Steak au poivre Pommes Anna Assiette gourmande Menu à 25 € TTC	Vendredi 5 
Lundi 8 <i>Restaurant</i> Mise en Bouche Tarte à l'oignon et au lard fumé Bar entier au Beaujolais Pomme paillasson Assiette gourmande Menu à 25 € TTC	Mardi 9 <i>Brasserie</i> Voir menu Brasserie ci-joint  Menu à 20 € TTC	Mercredi 10 	Jeudi 11 <i>Brasserie</i> Voir menu Brasserie ci-joint  Menu à 20 € TTC	Vendredi 12 
Lundi 15 	Mardi 16 <i>Restaurant</i> Animation Asiatique  Zhù nín hǎo wèikǒu ! Menu à 25 € TTC	Mercredi 17 <i>Brasserie</i> Voir menu Brasserie ci-joint  Menu à 20 € TTC	Jeudi 18 <i>Restaurant</i> Mise en Bouche Goujonnette de bar sauce tartare Magret de canard à l'orange Petits farcis Assiette gourmande Menu à 25 € TTC	Vendredi 19 

Lundi 22 	Mardi 23 Brasserie Voir menu Brasserie ci-joint  Menu à 20 € TTC	Mercredi 24 	Jeudi 25 Brasserie Voir menu Brasserie ci-joint  Menu à 20 € TTC	Vendredi 26 
--	---	---	---	---

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



MENUS BRASSERIE



Brasserie du 3 septembre	Brasserie du 9 septembre	Brasserie du 11 septembre	Brasserie du 17 septembre	Brasserie du 23 septembre	Brasserie du 23 septembre
Mise en bouche Beignets de crevettes, sauce tartare Ou Croque-monsieur Filet de julienne bonne femme Ou Fricassée de volaille à l'ancienne Tarte amandine Ou Pêche melba	Mise en bouche Avocat crevette sauce cocktail Ou Tarte à l'oignon Filet de poisson meunière Ou Veau Marengo Riz au lait Ou Banana split	Mise en bouche Croque-monsieur Ou Crêpe farcie aux fruits de mer Poulet Cocotte Ou Escalope de veau forestière Pêcha melba Ou Tarte citron meringuée	Mise en bouche Salade auvergnate Ou Feuilletée d'œufs brouillés portugaise Travers de porc laqué écrasée de pomme de terre Ou Risotto de fruits de mer comme un paëlla Poire belle Hélène Ou Beignet aux pommes	Amuses Bouches à 11H30 Profiteroles petits pois, jus persil et céleri Ou Potage julienne Darblay Filet de lieu sauce mousseline Ou Escalope Milanaise Salade de fruits frais Ou Éclair au chocolat	Amuses Bouches à 11H30 Crème de moules au curry Ou Goujonnettes de poisson, sauce tartare Tartare de Bœuf, pomme pont-neuf Ou Curry de poulet, riz madras Dame blanche Ou Ile flottante

***Veuillez 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