



Un plateau de fromages accompagne chacun de nos menus.

Menu Octobre 2026

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 5 Restaurant Mise en bouche Goujonnettes de merlan sauce mousquetaire Dorade et légumes du moment Assiette gourmande Menu à 28 € TTC	Mardi 6 Restaurant Animation  Italie Buon appetito ! Menu à 28 € TTC	Mercredi 7 Brasserie Voir menu Brasserie ci-joint  Menu à 25 € TTC	Jeudi 8 Restaurant Mise en bouche Saucisson en brioche, sauce porto Grenadins de veau zingara, pommes cocotte Assiette gourmande Menu à 28 € TTC	Vendredi 9 
Lundi 12 Restaurant Mise en bouche Velouté de pommes de terre à l'ail et saumon fumé Filet de canard grillé au sésame, jus acidulé, légumes grillés Assiette gourmande Menu à 28 € TTC	Mardi 13 Brasserie Voir menu Brasserie ci-joint  Menu à 25 € TTC	Mercredi 14 	Jeudi 15 Brasserie Voir menu Brasserie ci-joint  Menu à 25 € TTC	Vendredi 16 
Lundi 19 Restaurant Mise en bouche Tartelette échalote, mousse de Chavignol Rable de lapin à la bière Panisse, champignons Assiette gourmande Menu à 28 € TTC	Mardi 20 Restaurant Animation La Bourgogne  Menu à 28 € TTC	Mercredi 21 	Jeudi 22 	Vendredi 23 

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



MENUS BRASSERIE



Brasserie du 7 octobre

AMUSES BOUCHES à 11H30

Assortiment d'accras
Ou
Carpaccio de saumon et sa
marinade au citron vert

Tartare de bœuf pommes
pont-neuf
Ou

Médailon de porc poêlé purée
de choux de Bruxelles au cumin

Coupe de griottes glace vanille
Ou
Panna cotta vanille et coulis de
mangue

Brasserie du 13 octobre

AMUSES BOUCHES à 11H30

Œuf farcis Chimay
Ou
Assiette de charcuterie

Blanquette de veau à l'ancienne
Ou
Navarin d'agneau

Chocolat liégeois
Ou
Tiramisu spéculos

Brasserie du 15 octobre

AMUSES BOUCHES à 11H30

Potage julienne Darblay
Ou
Tartare de saumon

Filet de poisson meunière, flan de
légumes
OU

Ballotine de volaille farcie

Chou pâtissier
Ou
Coupe Mont-Blanc

***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