

MENUS

BRASSERIE & RESTAURANT

2026- 2027

**DU MARDI AU
VENDREDI MIDI ET
LES JEUDIS ET
VENDREDIS SOIRS**



Renseignements et Réservations :
04.74.31.18.70 de 14h00 à 17h00 / institution-robin.com

INFORMATIONS

Les élèves et les professeurs sont heureux de vous accueillir uniquement en ligne* au sein du RESTAURANT D'APPLICATION et de la BRASSERIE du Lycée Hôtelier et vous remercient de participer à leur formation.

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ces restaurants d'application.

Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

Tous nos plats peuvent et sont susceptibles de contenir des allergènes Gluten, crustacés, poisson, œuf, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines sésames, lupin, sulfites et mollusques.

Infos importantes : Certaines dates peuvent être modifiées en fonction d'impératifs imposés par le Rectorat et non connus au moment de la publication.

Horaires

Nous vous demandons de bien respecter les horaires d'ouverture, car les élèves se trouvent en cours de travaux pratiques d'hôtellerie.

Nous vous rappelons que les élèves sont évalués et que les impératifs horaires doivent être respectés pour harmoniser les cours dispensés.

Horaires

12h00 à 14h30
(ouverture des portes à 12h00, heure limite d'arrivée : 12h15)

19h00 à 22h00
(heure limite d'arrivée : 19h15)

Accès à l'établissement

Nous vous serions gré de bien vouloir sonner et attendre que l'on vous ouvre.
Cette procédure est conforme au plan Vigipirate.

Pour les groupes de 5 couverts ou plus un versement d'arrhes (10 € par pers.) vous sera demandé pour valider votre réservation

(arrhes encaissés en cas d'annulation moins de 72 heures avant la prestation ou de non présentation le jour même).

Chèque à adresser à :

INSTITUTION ROBIN

Lycée Hôtelier
BP 329 - 38204 VIENNE
CEDEX



→ * <https://resa.euresto.com/e9d0a7ed-37ae-4a3d-ac11-60bba58fa804>



NOS PRODUCTEURS

La livraison en direct réduit le nombre d'intermédiaires, valorise les circuits courts et la consommation de produits locaux, frais.



PassionFroid
groupe pomona



Coup de Pates
TRADITION & INNOVATION



Homards Acadiens



Gigondas

LACAVE
LES VIGNERONS DE GIGONDAS

JOCELYNE & YVES
LAFOY

Malongo

PATISFRANCE
SOURCE DE SÉDUCTION

OCTOBRE 2026

RESTAURANT

Vendredi 2 octobre

Soir 28.00 €

Mise en Bouche,
-Pain perdu salé, fenouil roquette
pomme, sabayon comté condiment
poivre-comté
-Filet de Bar rôti, mousseline de
courge, champignons des bois,
noisettes, beurre monté au vin blanc
-Plateau de fromages ou fromage
blanc
Finger cheesecake à la fève de Tonka
et mignardises



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Mardi 6 octobre

Midi 18.00 €

Velouté de champignons
Chips de Lard

Fricassée volaille et riz Pilaf

Profiteroles sauce chocolat



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mardi 6 octobre

Midi 25.00 €

Duo saumon-avocat

Carré d'agneau, jus de thym

Purée de Panais
et tempura de maïs

Gratinée Chartreuse
aux agrumes



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 8 octobre

Soir 28.00 €

Saveurs d'Asie en 4 services

Takoyaki maison

Thon rouge façon tataki

Filet de Boeuf

Sésame noir, biscuit éponge
et kiwi rouge



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Vendredi 9 octobre

Midi 18.00 €

Assiette Anglaise

Pavé de bœuf sauce au
poivre et sa purée

Carpaccio d'ananas glace
vanille



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Vendredi 9 octobre

Soir 26.00 €

-Pain perdu salé, fenouil roquette
pomme, sabayon comté condiment
poivre-comté
-Filet de Bar rôti, mousseline de
courge, champignons des bois,
noisettes, beurre monté au vin blanc
-Finger cheesecake à la fève de
Tonka et mignardises



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mardi 13 octobre

Midi 23.00 €

Velouté de potimarron,
Œuf parfait, crème fouettée,
éclat de noisette

Magret de canard sauce au
poivre vert

Patates douces et pleurotes
sautées

Ile flottante à la verveine
Glace au yaourt



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Mardi 13 octobre

Midi 18.00 €

Quiche Lorraine salade
verte

Curry de volaille et
Riz Madras

Mousse au chocolat



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Mercredi 14 octobre

Midi 18.00 €

Melon à l'Italienne

Steack grillé
Sauce Béarnaise

Pommes allumettes

Tarte fine aux pommes
Glace vanille



www.institution-robin.com



OCTOBRE-NOVEMBRE 2026

RESTAURANT

Jedi 15 octobre

Soir 28.00 €

Menu tout Végétal
en 5 services

- Canapés automnaux
- Champignon en 3 textures
- Autour du mais
- Interlude châtaigne et cacao
- Poire pochée aux épices et vanille bourbon



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Vendredi 16 octobre

Promotion Midi 12.00 €

Velouté de choux fleur au
lait de coco

Darne saumon pochée et
pommes persillées

Assiette de fromages



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Vendredi 16 octobre

Midi 25.00 €

Tomate Burrata crémeuse
Pesto basilic

Quiche Lorraine maison
sa salade croquante

Choux vanille



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Vendredi 16 octobre

Soir 28.00 €

Mise en Bouche,

Accras de brochet, mayo spicy

Ballotine de chou frisé farcie aux légumes
d'Automne, crémeux de potimarron, jus
végétal aux champignons et noisettes

Plateau de fromages
ou fromage blanc

Gourmandises poire-châtaigne
et Mignardises



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Mardi 3 novembre

Promotion Midi 12€

Quiche Lorraine salade verte

Curry de volaille et
Riz Madras

Mousse au chocolat



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Mercredi 4 novembre

Promotion Midi 12.00 €

Melon à l'Italienne

Steack grillé

Sauce Béarnaise

Pommes allumettes

Tarte fine aux pommes

Glace vanille



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Jedi 5 novembre

Promotion Soir 18.00€

La cuisine Lyonnaise

Salade Lyonnaise

Andouillette sauce moutarde

PDT aux herbes et haricots

OU

Saucisson Lyonnais
et lentilles

Tarte praline



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Vendredi 6 novembre

Midi 25.00 €

Gougère au fromage

Sauce Mornay crémeuse

Escalope de volaille rôtie,
sauce champignons de Paris

Frites de patate douce

Dame Blanche



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Vendredi 6 novembre

Promotion Midi 12.00 €

1 apéritif et 1 café offerts

MENU EXAMEN
NON COMMUNIQUE

Tables de 2 et 4 couverts
Uniquement



www.institution-robin.com



NOVEMBRE 2026

RESTAURANT

Vendredi 6 novembre

Soir 28.00 €

Mise en Bouche,

Accras de brochet, mayo spicy

Ballotine de chou frisé farcie aux légumes
d'Automne, crémeux de potimarron, jus
végétal aux champignons et noisettes

Plateau de fromages
ou fromage blanc

Gourmandises poire-châtaigne
et Mignardises



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Mardi 10 novembre

Promotion Midi 12.00 €

Velouté de Potimarron et
chips de chorizo

Fish and Chips sauce tartare

Salade de fruits exotique



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 12 novembre

Promotion Soir 23.00 €

Autour de la Méditerranée

En 4 services

-Boulettes de courgettes
panées, sauce tzatziki

-Anneaux de seiche, tomates confites
et courgettes rôties

-Gigot d'agneau sauce thym, carottes
fanées à la poêle et PDT grenailles au four

-Portokalopita, glaçage
et violettes



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Vendredi 13 novembre

Promotion Midi 12.00 €

1 apéritif et 1 café offerts

**MENU EXAMEN
NON COMMUNIQUE**

Tables de 2 et 4 couverts
Uniquement



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Vendredi 13 novembre

Midi 25.00 €

Œuf cocotte aux girolles

Crème onctueuse au fromage

Darne de saumon en papillote et
riz Pilaf parfumé

Tarte feuilletée aux pommes
légèrement aromatisée



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Vendredi 13 novembre

Soir 28.00 €

-Mise en Bouche,

-Œuf fermier curry, butternut, épinards

-Sole meunière, mousseline de chou fleur,
romanesco grillé, noisettes torréfiées,
câpres et citron

-Plateau de fromages ou fromage blanc
-Panais et vanille

-Mignardises



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Mardi 17 novembre

Midi 18.00 €

Velouté de Potimarron et
chips de chorizo

Fish and Chips sauce tartare

Salade de fruits exotique



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Mardi 18 novembre

Midi 18.00 €

Salade de chèvre chaud

Poulet rôti

Gratin de Pommes de Terre

Poire Belle-Hélène



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 19 novembre

Promotion Soir 23.00 €

Sous forme de BUFFET !

Crevettes flambées

Vol au vent,

Tartare de veau, pommes au four
Filet mignon en crouste, sauce groseille

Crème brûlée, sorbet nectarine

Crêpes Suzette



www.institution-robin.com



NOVEMBRE - DECEMBRE 2026

RESTAURANT

Vendredi 20 novembre

Midi 25.00 €

Veloutée d'épinard maison
et son œuf parfait

Goujonnette de limande
croustillante, légumes oubliés
et sauce tartare

Chocolat liégeois traditionnel
Ananas frais



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Vendredi 20 novembre

Soir 26.00 €

-Œuf fermier curry,
butternut, épinards

-Sole meunière, mousseline de
chou fleur, romanesco grillé,
noisettes torréfiées,
câpres et citron

-Panaïs et vanille



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Mardi 24 novembre

Midi 18.00 €

Assiette nordique et sa
crème à l'aneth et toast

Blanquette de veau, riz Pilaf

Tarte Sneakers



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mardi 24 novembre

Soir 26.00 €

Menu de l'Avent

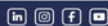
-Bar de la mer: saumon fumé,
crevettes et huîtres—Pain Nordique
et blinis

-Filet de veau rôti, jus corsé au vin
jaune, risotto de céleri aux
champignons, légumes d'hiver glacés

-Dôme de chocolat noir, insert
clémentine, croustillant noisette



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 26 novembre

Midi 25.00 €

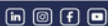
Menu soupe VGE

Quenelles de brochet
sauce Nantua

Ile flottante aux pralines



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Jeudi 26 novembre

Soir 23.00 €

La cuisine Provençale

-Trios de bruschettas
tomate, olive, anchois

-Dorade sauce rouille

-Nougat glacé



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Mardi 1er décembre

Midi 18.00 €

Assiette nordique et sa
crème à l'aneth et toast

Blanquette de veau, riz Pilaf

Tarte Sneakers



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 3 décembre

Midi 25.00 €

Menu Bourgogne

-Escargots à l'ail et persil
en coque croustillante,

-Bœuf bourguignon
et ses pommes vapeur

-Paires pochées aligoté, crumble
au seigle, yogourt glacé



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Mardi 8 décembre

Midi 18.00 €

Ceviche de daurade

Filet mignon de veau
des sous-bois

Gnocchis de potiron

Tarte tatin à la mangue, citron
vert et sa glace coco



www.institution-robin.com



DECEMBRE 2026

RESTAURANT

Mardi 8 décembre

Midi 25.00 €

Bisque de crevettes,

Bœuf en croûte, jus corsé
Choux de Bruxelles et noisettes

Plateau de fromages

Poire pochée au vin rouge et
son biscuit sablé



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 10 décembre

Midi 25.00 €

Menu Franche-Comté

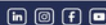
-Tartare de truite au gingembre
et cerfeuil,

-Poulet au vin jaune
et ses gnocchis de potimarron

-Crème brûlée à l'absinthe



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 10 décembre

Soir 28.00 €

Cuisine Néo-Rétro

-Soupe à l'oignon herbacé

-Tatin de carotte multicolore
sauce raifort

-Volaille de Bresse aux morilles
sauce vin jaune

-Baba chartreuse
chantilly vanille



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Vendredi 11 décembre

Soir 28.00 €

Menu de l'Avent

-Bar de la mer: saumon fumé,
crevettes et huîtres—Pain Nordique
et blinis

-Filet de veau rôti, jus corsé au vin
jaune, risotto de céleri aux
champignons, légumes d'hiver glacés

-Plateau de fromages ou fromage
blanc

-Dôme de chocolat noir, insert
clémentine, croustillant noisette



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Mardi 15 Décembre

Midi 18.00 €

Ceviche de daurade

Filet mignon de veau
des sous-bois

Gnocchis de potiron

Tarte tatin à la mangue,
citron vert et sa glace coco



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mardi 15 décembre

Midi 25.00 €

Assiette de fruits de mer,

Ballotine de volaille aux
marrons

Pommes Dauphine
et carottes glacées

Bûches de Noël



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mardi 15 décembre

Soir 35.00 €

Ce soir, c'est Noël ...avant Noël!
Ho Ho Ho !

Détails à venir ...



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 17 décembre

Midi 25.00 €

Menu Grand-Est

-Foie gras,
chutney mangue pain d'épices,

-Ballotine de sandre en basse
température jus corsé,
Spätzel

-Forêt Noire déstructurée



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 17 décembre

Soir 28.00 €

Inspiration de Noël

-Gravelax de saumon
mousse wasabi

-Foie gras

-Canettes snackée

-Bûche de Noël revisitée



www.institution-robin.com



JANVIER 2027

RESTAURANT

Mardi 5 janvier

Midi 25.00 €

Ravioles de volaille
et son consommé,

Sole meunière,
Riz Pilaf et fenouil

Pithiviers



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Mardi 5 Janvier

Midi 25.00 €

Quiche saumon-épinards
Rôti de veau miel et
romarin
Gratin Dauphinois

Ananas flambé



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mercredi 6 Janvier

Midi 25.00 €

Œuf mollet sur polenta et
crème de champignons

Ballotine de poulet
Garniture Bourgogne

Ananas flambé
et glace rhum raisins



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 7 janvier

Midi 25.00 €

Menu Hauts de France

Tarte au Maroilles,
Salade Chicons et échalotes

Carbonade Flamande

Baba au genièvre



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Vendredi 8 janvier

Midi 25.00 €

Velouté de potiron,
chantilly badiane

Poulet sauté chasseur,
Purée de panais

Crème brûlée Tonka



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mardi 12 janvier

Midi 25.00 €

Potage choux fleur
Lait de coco, curry,

Truite à la Grenobloise,
Lentilles du Puy
et courge rôtie

Tarte Tatin, glace vanille
crème double



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mercredi 13 janvier

Midi 25.00 €

Œuf mollet sur polenta et
crème de champignons

Ballotine de poulet
Garniture Bourgogne

Ananas flambé
et glace rhum raisins



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 14 janvier

Midi 25.00 €

Menu Ile de France

Crème de champignons de
Paris et œuf parfait,

Tartare de bœuf
façon Jules Vernes et frites,

Bar à flans pâtisseries
Parisiens



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Vendredi 15 janvier

Midi 18.00 €

Cocktail de crevettes,
Sucrine croquante et avocat

Moules marinières et
pommes duchesse

Flan pâtissier à la vanille



www.institution-robin.com



JANVIER 2027

RESTAURANT Vendredi 15 janvier

Midi 25.00 €

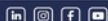
Rillettes de poisson bleu

Blanquette d'agneau au lait
d'amande et son Pilaf aux
fruits secs

Café gourmand



www.institution-robin.com



RESTAURANT Vendredi 15 janvier

Soir 28.00 €

Mise en Bouche,

-Saint-Jacques snackées, crémeux de chou
fleur, pomme Granny, noisettes
et émulsion citronnée

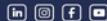
-Magret de canard, betteraves
en plusieurs façons

-Plateau de fromages ou fromage blanc

-Clémentine, siphon yaourt fermier
-Mignardises



www.institution-robin.com



RESTAURANT Mardi 19 janvier

Midi 25.00 €

Soupe de poissons

Cabillaud en croûte,
d'herbes, purée de carottes
et semoule Arlequin

Millefeuille



www.institution-robin.com



RESTAURANT Mercredi 20 janvier

Midi 25.00 €

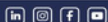
Potage Saint-Germain

Estouffade Bourguignonne

Tarte Alsacienne



www.institution-robin.com



RESTAURANT Jeudi 21 janvier

Midi 25.00 €

Menu Normandie

Mousse légère au camembert de
Normandie et tuile Mimolette

Blanc de poulet Vallée d'Auge
flambé au Calvados, purée de
pommes de terre
et pomme fruit au beurre

Déclinaison autour de la pomme



www.institution-robin.com



RESTAURANT Mardi 26 janvier

Midi 25.00 €

Saumon confit aux agrumes

Filet de Bar pesto Rosso,
Rizotto chorizo
et tomate confite

Profiteroles,
Pop-Corn caramélisé



www.institution-robin.com



RESTAURANT Mercredi 27 janvier

Midi 25.00 €

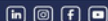
Potage Saint-Germain

Estouffade Bourguignonne

Tarte Alsacienne



www.institution-robin.com



RESTAURANT Jeudi 28 janvier

Midi 25.00 €

Menu Bretagne

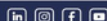
-Carpaccio de Saint-Jacques
aux agrumes

-Sole Marguery
et pommes vapeur

-Sablé Breton et sa compotée
de pommes caramel
et beurre salé



www.institution-robin.com



BRASSERIE Jeudi 28 janvier

Soir 23.00 €

La cuisine champenoise

-Potée Champenoise

-Jambon de champagne
sauce de troye
et haricot champenois

-Salade de fruit exotique
granité champagne et crumble



www.institution-robin.com



JANVIER - FEVRIER 2027

BRASSERIE

Vendredi 29 janvier

Midi 18.00 €

Quiche au poireaux fondants

Ossobuco de veau mijoté et
ses pommes vapeur persillées

Assiette de fromages affinés



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Vendredi 29 janvier

Soir 28.00 €

-Mise en Bouche,

-Saint-Jacques snackées, crémeux de
chou fleur, pomme Granny,
noisettes et émulsion citronnée

-Magret de canard, betteraves
en plusieurs façons

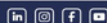
-Plateau de fromages ou fromage blanc

-Clémentine, syphon yaourt fermier

-Mignardises



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mardi 2 février

Midi 25.00 €

Tartare de Saint-Jacques

Fricassée de volaille,
Tagliatelles fraîches
embeurrées de choux

Paris-Brest



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mercredi 3 février

Midi 25.00 €

Assiette scandinave

Pavé de cabillaud
Sauce Bonne Femme
Riz Pilaf

Fondant au chocolat
Crème Anglaise



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 4 Février

Midi 25.00 €

Menu Pays de Loire

Tartare d'huître Gel Kalamansi

Cabillaud snacké et crumble
de pommes de terre
au beurre blanc

Gâteau Nantais



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 4 février

Soir 28.00 €

Cuisine montagnarde

-Velouté butternut

-Camembert rôti

pomme grenaille et jambon cru
découpe en salle

-Panna cotta orange, orangette



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Vendredi 5 février

Midi 18.00 €

-Assiette de charcuteries
traditionnelles

-Fricassé de volaille
Et sa sauce normande

-Riz Pilaf parfumé
et butternut rôti aux herbes

-Ile flottante et sa crème Anglaise
à la vanille



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Vendredi 5 février

Soir 28.00 €

-Mise en Bouche,

-Feuilleté de Saint-Jacques,
sabayon oseille

-Carré d'agneau rôti, jus au thym,
pommes Anna, artichauts poivrés
et champignons

-Plateau de fromages
ou fromage blanc

-Pêches flambées sur lit de glace
vanille, amandes grillées

-Mignardises



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mardi 9 février

Midi 25.00 €

Velouté de carottes
et noisettes

Veau marengo,
Quinoa et légumes de saison

Crêpes flambées et Suzette



www.institution-robin.com



FEVRIER 2027

RESTAURANT

Mercredi 10 février

Midi 25.00 €

Assiette scandinave

Pavé de cabillaud
Sauce Bonne Femme
Riz Pilaf

Fondant au chocolat
Crème Anglaise



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 11 février

Midi 25.00 €

Menu Centre Val de Loire

-Œuf poché, crème de topinambour
aux éclats de Sainte-Maure
de Touraine

-Ris de veau croustillant, mousseline
de céleri et jus réduit

-Tarte Tatin



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 11 février

Soir 28.00 €

- Moules, churros anchois

-Biscuit brochet, fenouil,
sauce vermouth

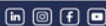
-Filet de canard, purée verte, ravioles et
sauce vin rouge

-Prédessert : Chocolat marron
et genièvre

-Dessert : Mangue
pamplemousse campari



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Vendredi 12 février

Midi 18.00 €

Velouté du Barry
au choux fleur

Tagliatelles fraîches à la
bisque de crevettes

Dessert selon inspiration
du moment !



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Vendredi 12 février

Soir 28.00 €

Menu avant le Saint-Valentin

-Mise en Bouche

-Feuilleté de Saint-Jacques, sabayon oseille

-Carré d'agneau rôti, jus au thym, pommes
Anna, artichauts poivrades et champignons

-Plateau de fromages ou fromage blanc

-Pêches flambées sur lit de glace vanille,
amandes grillées

-Mignardises



www.institution-robin.com



RÉSERVATION EN LIGNE

LA BRASSERIE D'APPLICATION



LE RESTAURANT D'APPLICATION



Renseignements et Réservations :
04.74.31.18.70 de 14h à 17h

www.institution-robin.com