



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Lycée professionnel - Lycée des métiers
Gustave Eiffel - Reims

1^{er} trimestre
2024-2025



Lycée des Métiers de la Restauration et de l'Alimentation Gustave Eiffel

Restaurant Bagnolet – Brasserie Jean Esquetet

34 rue de Neufchâtel

51066 REIMS Cedex

☎ Accueil lycée : 03.26.50.65.00

Nos formules

Restaurant Le Baignolet

Déjeuners du lundi au vendredi

- Début de service : 12h15 / 12h30
- Fin de service : 14h

Dîners du mardi au jeudi

- Début de service : 19h15 / 19h45
- Fin de service : 22h

En cas d'arrivée tardive, l'accès à l'établissement se fera par le portail livraison en composant le numéro suivant : 03.26.50.65.19

Nos services sont réalisés par des élèves souvent mineurs, parfois ayant moins de 16 ans. C'est pourquoi nous vous remercions de bien veiller à respecter les horaires du soir. Nous comptons sur votre compréhension.

<p>Déjeuner en menu traditionnel à 13,50€</p> <p>Entrée Plat Dessert</p>	<p>Déjeuner en menu à choix à 16€</p> <p>Entrées Plats Desserts</p>	<p>Dîner en menu gastronomique à 22€</p> <p>Amuse-Bouche Entrée Plat Dessert</p>
--	---	--

Les prix sont indiqués hors boissons et ne concernent pas les repas à thème et les soirées exceptionnelles.

Brasserie Jean Esquenet

Uniquement le lundi pour le déjeuner en semaine :

- Service rapide, moins d'une heure (à préciser dès votre arrivée)
- Avec ou sans réservation de 12h15 à 14h

<p>Plat du jour à 7€</p>	<p>Formule 2 plats à 11€</p> <p>Entrée + Plat Ou Plat + Dessert</p>
--------------------------	---

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

En fonction des arrivages ou d'impératifs pédagogiques, nos menus sont publiés sous réserve de modifications ou d'annulations exceptionnelles.

Informations à notre aimable clientèle

Réservation

Nos repas sont proposés principalement sur réservation.

[Réservation restaurant - Lycée Gustave Eiffel](#)

Cliquez

ou

Flashez

Vous demande de réservation se fait désormais en ligne.



Pour toute autre réservation non disponible sur le site de réservation ou demande particulière, merci de bien vouloir nous contacter par téléphone.

Pour des raisons pédagogiques, nous ne pouvons garantir votre réservation. Absences, projets, convocations... peuvent être la cause d'annulation de réservation.

Dans ce cas, vous serez avertis par téléphone.

Accéder aux restaurants

En raison du plan Vigipirate actuellement en vigueur, nous vous prions de bien vouloir respecter quelques règles de sécurité lors de votre venue dans notre établissement.

Stationnement des véhicules interdit au sein de l'établissement



Demande et vérification d'identité à l'entrée dans l'établissement

Pour les personnes à mobilité réduite, seuls les véhicules qui seront identifiés et signalés à l'accueil du lycée pourront accéder au restaurant et seront autorisés à déposer les personnes au sein même de l'établissement. Le véhicule devra ressortir par la suite.

Afin de simplifier les démarches, pour toute réservation de groupes (supérieure à 12 personnes), nous vous prions de bien vouloir nous transmettre le nom des personnes qui seront présentes lors de la manifestation.



Côté Bagnolet le midi...

Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
Lundi 07 octobre	RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC	
Du Mardi au Vendredi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
Mardi 08 octobre	RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC	
	Mercredi 09 octobre <i>Salade tiède de lentillons de Champagne, effiloché de jambon sec et œuf mollet</i> Ou <i>Œuf mollet florentine</i> ~ <i>Pavé de truite, embeurrée de pommes de terre, carottes cuisinées, coulis de poivrons rouges</i> Ou <i>Suprêmes de volailles marinés et légumes sautés asiatique</i> ~ <i>Crème brûlée</i> Ou <i>Mirliton au raisin</i>	
Jeudi 10 octobre <i>Salade de lentillons et jambon de Reims</i> Ou <i>Feuilleté épinards et chèvre</i> ~ <i>Truite en papillote, julienne de légumes & riz pilaf, sauce beurre blanc</i> Ou <i>Suprême de volaille moelleuse, crémeux de brocolis & riz pilaf, sauce au romarin</i> ~ <i>Crème brûlée</i> Ou <i>Mirliton au raisin</i>	Vendredi 11 octobre RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC	



Côté brasserie le midi...

<i>Plat du Jour : 7€</i>		Brasserie Jean Esquenet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ <i>Entrée + Plat OU Plat + Dessert</i>
Lundi 07 octobre	<i>RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC</i>		

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner	
<i>Menu gastronomique à 22€</i>	
Mardi 08 octobre	<i>RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC</i>
Mercredi 09 octobre	<i>RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC</i>
Jeudi 10 octobre	<p style="text-align: center;"> <i>Mise en bouche</i> ~ <i>Pressé de saumon de Loire à l'oseille</i> ~ <i>Suprême de poulet de Loué, IGP lentilles vertes du Berry & tatin de carottes, sauce au pinot noir</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Gâche vendéenne façon tropézienne</i> </p>



Côté Bagnolet le midi...

Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner	
Le Lundi Menu traditionnel : 13,50€	
Lundi 14 octobre	<i>RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC</i>
Du Mardi au Vendredi Menu à choix : 16€ Entrée + Plat + Dessert	
Mardi 15 octobre	Mercredi 16 octobre
<i>RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC</i>	<p>Menu unique</p> <p><i>Velouté de lentillons roses de Champagne, samossa au confit de canard</i></p> <p style="text-align: center;">~</p> <p><i>Pavé de truite Meunière, pommes vapeur et carottes cuisinées</i></p> <p style="text-align: center;">~</p> <p><i>Crème brûlée</i></p>
Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
<i>RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC</i>	<i>RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC</i>



Côté brasserie le midi...

<i>Plat du Jour : 7€</i>		Brasserie Jean Esquetet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ <i>Entrée + Plat OU Plat + Dessert</i>
Lundi 14 octobre	<i>RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC</i>		

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner	
<i>Menu gastronomique à 22€</i>	
Mardi 15 octobre	<p style="text-align: center;"><i>Mise en bouche</i></p> <p style="text-align: center;">~</p> <p style="text-align: center;"><i>Tartelette de boudin blanc et pommes, sauce Ratafia</i></p> <p style="text-align: center;">~</p> <p style="text-align: center;"><i>Filet de truite croustillante, fondue de poireaux et légumes tournés, sauce à l'estragon</i></p> <p style="text-align: center;">~</p> <p style="text-align: center;"><i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i></p> <p style="text-align: center;">~</p> <p style="text-align: center;"><i>Gaufre aux biscuits roses, ganache fromage blanc, marmelade de poire au Ratafia</i></p>
Mercredi 16 octobre	<p style="text-align: center;"><i>RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC</i></p>
Jeudi 17 octobre	<p style="text-align: center;"><i>Mise en bouche</i></p> <p style="text-align: center;">~</p> <p style="text-align: center;"><i>Macédoine de légumes croquants, jambon de Reims et son espuma, herbes fraîches</i></p> <p style="text-align: center;">~</p> <p style="text-align: center;"><i>Suprême de volaille farci au parfum de foie gras, risotto aux champignons</i></p> <p style="text-align: center;">~</p> <p style="text-align: center;"><i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i></p> <p style="text-align: center;">~</p> <p style="text-align: center;"><i>Poire et argousier</i></p>



Pause vacances...



Côté Bagnolet le midi...

Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
Lundi 04 novembre	RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC	
Du Mardi au Vendredi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
<p>Mardi 05 novembre</p> <p>Crème de lentillons roses de Champagne, émulsion et tuiles de Maroilles AOP</p> <p>Ou</p> <p>Velouté d'épinards froid</p> <p>~</p> <p>Parmentier de truite à la carotte, salade d'herbes, jus de viande</p> <p>Ou</p> <p>Suprême de volaille sauté, brocolis vapeur & crème de champignons</p> <p>~</p> <p>Crème brûlée</p> <p>Ou</p> <p>Mirliton au raisin</p>	<p>Mercredi 06 novembre</p> <p>Tombée d'épinards, œuf parfait, Comté</p> <p>Ou</p> <p>Salade de lentillons roses de Champagne aux légumes croquants</p> <p>~</p> <p>Suprême de volaille sauté chasseur, pommes noisettes & purée de brocolis</p> <p>Ou</p> <p>Truite en gelée de carottes et éclats de noix</p> <p>~</p> <p>Mirliton au raisin</p> <p>Ou</p> <p>Crème brûlée au thé Matcha et praliné de noisettes</p>	
<p>Jeudi 07 novembre</p> <p>Salade de lentillons de Champagne et jambon de Reims</p> <p>Ou</p> <p>Œuf croustillant façon meurette</p> <p>~</p> <p>Pavé de truite rôtie, flan de carottes, polenta crémeuse & beurre blanc à l'estragon</p> <p>Ou</p> <p>Suprême de volaille, brocolis à la vapeur, frites de polenta & sauce curry</p> <p>~</p> <p>Mirliton au raisin</p> <p>Ou</p> <p>Crème brûlée</p>	<p>Vendredi 08 novembre</p> <p>Menu unique à 13,50€</p> <p>Œuf florentine</p> <p>~</p> <p>Escalope viennoise, jardinière de légumes, écrasé de pommes de terre à la moutarde de Reims & jus au romarin</p> <p>~</p> <p>Mirliton au raisin</p>	



Côté brasserie le midi...

<i>Plat du Jour : 7€</i>	Brasserie Jean Esquetet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ <i>Entrée + Plat OU Plat + Dessert</i>
Lundi 04 novembre	<i>RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC</i>	

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner	
<i>Menu gastronomique à 22€</i>	
Mardi 05 novembre	<p><i>Mise en bouche</i></p> <p>~</p> <p><i>Crèmeux de moules au safran</i></p> <p>~</p> <p><i>Mignon de porc à la moutarde violette, légumes tournés et pommes duchesses</i></p> <p>~</p> <p><i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i></p> <p>~</p> <p><i>Tarte citron meringuée aux Biscuits Roses</i></p>
Mercredi 06 novembre	<p><i>Mise en bouche</i></p> <p>~</p> <p><i>Tarte fine forestière</i></p> <p>~</p> <p><i>Dos de cabillaud en papillote, déclinaison de légumes racines, beurre blanc aux herbes</i></p> <p>~</p> <p><i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i></p> <p>~</p> <p><i>Poire belle Hélène crème de whisky</i></p>
Judi 07 novembre	<p><i>Mise en bouche</i></p> <p>~</p> <p><i>Salade périgourdine</i></p> <p>~</p> <p><i>Côte de bœuf sauce Bordelaise, pommes Pont-Neuf, fricassée de champignons</i></p> <p>~</p> <p><i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i></p> <p>~</p> <p><i>Kiwi citron vert et aloé Vera</i></p>



Côté Bagnolet le midi...

Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
Lundi 11 novembre	FÉRIÉ	
Du Mardi au Vendredi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
<p>Mardi 12 novembre</p> <p><i>Œuf poché en meurette</i> Ou <i>Risotto de butternuts et poitrine fumée</i> ~ <i>Carbonnade de bœuf flamande, navets glacés</i> Ou <i>Mignon de porc sauté, poêlée de champignons, pommes écrasées, sauce moutarde</i> ~ <i>Clafoutis poire et chocolat</i> Ou <i>Profiteroles au chocolat</i></p>	<p>Mercredi 13 novembre</p> <p><i>Rosace de boudin blanc de Reithel et butternut, crémeux à l'oignon doux</i> Ou <i>Velouté de topinambours, œuf poché</i> ~ <i>Médailon de porc au romarin, champignons farcis & jus au romarin</i> Ou <i>Paleron braisé au vin rouge, légumes d'automne</i> ~ <i>Profiteroles au chocolat</i> Ou <i>Clafoutis poire et chocolat</i></p>	
<p>Jeudi 14 novembre</p> <p><i>Velouté de butternuts, gambas poêlées</i> Ou <i>Fricassée de champignons et œuf poché</i> ~ <i>Steak tartare au couteau, pommes Pont-Neuf</i> Ou <i>Filet mignon flambé Vallée d'Auge et pommes fruits</i> ~ <i>Clafoutis poire & chocolat</i> Ou <i>Profiteroles</i></p>	<p>Vendredi 15 novembre</p> <p>Menu unique à 13,50€</p> <p><i>Velouté de butternuts aux châtaignes</i> ~ <i>Filet mignon de porc, polenta crémeuse & champignons, sauce diable</i> ~ <i>Paris-Brest</i></p>	



Côté brasserie le midi...

<i>Plat du Jour : 7€</i>	Brasserie Jean Esquetet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ <i>Entrée + Plat OU Plat + Dessert</i>
Lundi 11 novembre	FÉRIÉ	

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner	
<i>Menu gastronomique à 22€</i>	
Mardi 12 novembre	<p>Mise en bouche ~ Cappuccino de cèpes ~ Poêlée de champignons des bois et son émulsion ~ Grenadin de veau sauce "Tartufata", moelleux de champignons de Paris et son gratin ~ Plateau de fromages (supplément 3€) ~ Crèmeux au chocolat noisette, meringue noisette glace aux champignons de Paris</p>
Mercredi 13 novembre	<p>Mise en bouche ~ Carpaccio de bar mariné au safran et au citron jaune, avocats lissés, romaine et concombres ~ Côte de bœuf pommes de terre Pont neuf tomate provençale sauce béarnaise ~ Plateau de fromages (supplément 3€) ~ Mille-feuille vanille des îles</p>
Jeudi 14 novembre	<p>Mise en bouche ~ Mouclade des boucholeurs, paillettes ~ Magret de canard aux épices douces, des légumes cuisinés ~ Plateau de fromages (supplément 3€) ~ Amande et café, comme un Tiramisu</p>



Côté Bagnolet le midi...

Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner	
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€
Lundi 18 novembre	<p>Œufs mollets florentine ~ Curry de volaille, riz pilaf ~ Tarte fine aux pommes</p>
Du Mardi au Vendredi	Menu à choix : 16€ Entrée + Plat + Dessert
<p>Mardi 19 novembre</p> <p>Crèmeux butternut, espuma au lard Ou Œufs durs mayonnaise aux herbes ~ Mignon de porc forestière, pommes gaufrettes Ou Paleron confit, navets et carottes ~ Assiette parisienne Ou Clafoutis poire et chocolat</p>	<p>Mercredi 20 novembre</p> <p>Feuilleté d'œufs brouillés aux cèpes Ou Déclinaison de butternuts ~ Le paleron de bœuf braisé au vin rouge, pommes purée et navets cuisinés Ou Filet mignon de porc, champignons, riz & carottes, sauce vin rouge ~ Clafoutis poire chocolat Ou Paris-Brest</p>
<p>Jeudi 21 novembre</p> <p>Le Beaujolais Nouveau est arrivé !</p> <p>Cappuccino de butternuts et jambon des Ardennes Ou Œufs brouillés à la tomate ~ Mignon de porc, duxelles de champignons et pommes duchesses Ou Paleron de bœuf confit au Beaujolais, navets et pommes duchesses ~ Paris Brest Ou Clafoutis poire chocolat</p>  	<p>Vendredi 22 novembre</p> <p>Menu unique à 13,50€</p> <p>Œufs en meurette ~ Bœuf bourguignon, pâtes fraîches & poêlée de champignons ~ Poire Belle Dijonnaise</p>



Côté brasserie le midi...

Plat du Jour : 7€	Brasserie Jean Esquetet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert
Lundi 18 novembre	<p>Mousse de betteraves et ricotta au basilic ~ Joue de bœuf au vin rouge, déclinaison de patates douces ~ Crème brûlée vanille</p>	

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner	
Menu gastronomique à 22€	
Mardi 19 novembre	<p>Mise en bouche ~ Tartare de dorade et bavarois de betteraves ~ Picatta de veau, risotto vert pré et pommes paille de patates douces ~ Plateau de fromages (supplément 3€) ~ Panacotta chocolat, perles de cookies, glace vanille, écume au gruë</p>
Mercredi 20 novembre	<p>Mise en bouche ~ Velouté de potimarrons, pépites de foie gras ~ Sole meunière, écrasé de pommes de terre et salicornes ~ Plateau de fromages (supplément 3€) ~ Tubes croustillants à l'orange, crème légère à la fleur d'oranger, sorbet verveine</p>
<p>Jeudi 21 novembre</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="background-color: #C71585; border-radius: 50%; width: 60px; height: 60px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-right: 10px;"> <p style="color: white; text-align: center;">Le Beaujolais Nouveau est arrivé !</p> </div> <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;">  </div> </div>	<p>Mise en bouche ~ Saucisson en brioche, sauce vin rouge ~ Tournedos, sauce aux morilles, échalote confite, gratin dauphinois ~ Plateau de fromages (supplément 3€) ~ Meringue glacée au cassis et poire</p> <div style="text-align: right;">  </div>



Côté Bagnolet le midi...

Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
Lundi 25 novembre	RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC	
Du Mardi au Vendredi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
<p>Mardi 26 novembre</p> <p>Tarte aux poireaux Ou Carpaccio de betteraves rouges mousse de chèvre ~ Dorade sauce vin rouge, confit d'échalotes & panais Ou Pavé de saumon, fricassée de choux verts & beurre blanc ~ Chataigneraie Ou Nage d'agrumes aux épices</p>	<p>Mercredi 27 novembre</p> <p>Carpaccio de betteraves rouges, chouquette de chèvre frais en deux services Ou Tarte aux poireaux ~ Pavé de saumon rôti au sésame, chou braisé et pommes fondantes Ou Dorade sauce vin rouge, confit d'échalotes, panais ~ Financier aux agrumes, sorbet orange Ou Chataigneraie</p>	
<p>Jeudi 28 novembre</p> <p>Poireaux sauce gribiche & saumon fumé Ou Gaspacho de betteraves rouges et chèvre ~ Pavé de saumon, sauce à l'oseille, pressé de choux verts Ou Dorade grillée, déclinaison de panais, sauce vierge ~ Sabayon d'agrumes au Champagne Ou Châtaigneraie</p>	<p>Vendredi 29 novembre</p> <p>Flamiche aux poireaux ~ Darne de saumon grillée, embeurrée de choux & beurre blanc Ou Filet de dorade, purée de panais & julienne de poireaux frits ~ Soufflé glacé à l'orange</p>	



Côté brasserie le midi...

<i>Plat du Jour : 7€</i>	Brasserie Jean Esquetet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ <i>Entrée + Plat OU Plat + Dessert</i>
Lundi 25 novembre	<i>RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC</i>	

Côté Baignolet le soir...

Restaurant « Le Baignolet » - Dîner	
<i>Menu gastronomique à 22€</i>	
Mardi 26 novembre	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Tarte saumon & épinards</i> ~ <i>Ballotine de volaille, légumes glacés et risotto parmesan, émulsion curry</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Café cidre et pommes confites, glace café blanc</i>
Mercredi 27 novembre	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Farandole nordique, blinis et crème légère</i> ~ <i>Carré d'agneau aux herbes et sa déclinaison de courges</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Moelleux au chocolat, crème anglaise au Bailey's</i>
Jeudi 28 novembre	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Tartelette dieppoise, jeunes pousses</i> ~ <i>Entrecôte grillée (pour 2 convives), beurre maître d'hôtel, pommes pont neuf, des haricots verts cuisinés</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Mont blanc poires et marrons</i>

Côté Bagnolet le midi...

Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner	
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€
Lundi 02 décembre	<p>Velouté de butternuts façon cappuccino ~ Estouffade de bœuf bourguignonne, tagliatelles ~ Gratin aux fruits, glace</p>
Du Mardi au Vendredi	Menu à choix : 16€ Entrée + Plat + Dessert
<p>Mardi 03 décembre</p> <p>Aspic de betteraves rouges et pesto de mâche Ou Poireaux vinaigrette sauce ravigote ~ Chou farci au Salmo Salar Ou Filet de daurade sauté, panais en deux Cuissons & sauce vierge d'hiver ~ Parfait au miel, suprêmes d'oranges flambés Ou Chataigneraie</p>	<p>Mercredi 04 décembre</p> <p>Tartelette aux poireaux et saumon fumé façon mimosa Ou Tartare végétalien de betteraves rouges et d'avocats ~ Dorade rôtie, risotto, panais confits & beurre blanc Ou Darne de saumon grillée, finger Ling potatoes et chou vert braisé ~ Chataigneraie Ou Orange givrée</p>
<p>Jeudi 05 décembre</p> <p>Tartare de betteraves rouges et haddock Ou Tarte aux poireaux et saumon ~ Darne de saumon grillée, étuvée de choux verts et pommes tournées, sauce citron gingembre Ou Filet de dorade rôtie, mousseline de panais, pommes tournées & jus fumé ~ Gratin d'agrumes, sorbet orange sanguine Ou Chataigneraie</p>	<p>Vendredi 06 décembre</p> <p>Capuccino de betteraves, noix et roquefort ~ Dorade en papillote julienne de légumes & beurre blanc Ou Pavé de saumon à la verveine, choux romanesco, pommes de terre grenailles & sauce Noilly Prat ~ Chataigneraie</p>

Côté brasserie le midi...

<i>Plat du Jour : 7€</i>	Brasserie Jean Esquetet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ <i>Entrée + Plat OU Plat + Dessert</i>
Lundi 02 décembre	Crème Dubarry ~ Bavette à la plancha sauce à l'échalote pommes pont neuf ~ Tarte aux pommes	

Côté Baignolet le soir...

Restaurant « Le Baignolet » - Dîner	
<i>Menu gastronomique à 25€</i>	
Mardi 03 décembre	Mise en bouche ~ Ceviche de bar, blinis de maïs et wasabi ~ Filet d'agneau en croûte, panais et frites de polenta ~ Plateau de fromages (supplément 3€) ~ Œufs en neige glacée
Mercredi 04 décembre	Mise en bouche ~ Pot au feu de langoustines ~ Suprême de pintade farcie au foie gras, pomme Anna, carottes glacées, sauce Champagne ~ Plateau de fromages (supplément 3€) ~ Baba flambé au rhum arrangé à l'hibiscus, ananas mariné, crème légère à l'anis vert
Judi 05 décembre	Mise en bouche ~ Cassolette de boudin blanc au foie gras d'Alsace ~ Filet de sandre, choucroute & sauce au Riesling ~ Plateau de fromages (supplément 3€) ~ Flora



En attendant Noël...



Côté Bagnolet le midi...

Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner	
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€
Lundi 09 décembre	 <p>Velouté de cèpes façon capuccino ~ Suprême de volaille aux morilles, tagliatelles ~ Ile flottante, tuiles</p>
Du Mardi au Vendredi	Repas à thème Menu à choix : 19€
<p>Mardi 10 décembre</p> <p>Saint Jacques à la nantaise, fondue de poireaux Ou Carpaccio de Saint-Jacques et fruits exotiques ~ Pavé de biche, pommes cocottes, endives braisées & sauce soubise Ou Filet de bœuf, céleri en crème et confit, sauce bordelaise ~ Chariot de bûches</p> 	<p>Mercredi 11 décembre</p>  <p>Tarte fine aux Saint Jacques et chorizo Ou Saint Jacques au butternut et aux châtaignes ~ Filet de bœuf, risotto de céleri, champignons & jus corsé à l'Orval Ou Pavé de biche, fagot de haricots verts, mousseline de pommes de terre & sauce Grand Veneur ~ Chariot de bûches</p>
<p>Jeudi 12 décembre</p> <p>Carpaccio de Saint Jacques et condiments Ou Saint Jacques à la vinaigrette de hareng et espuma haddock ~ Tournedos Rossini, crème de céleri à la truffe Ou Pavé de biche Grand Veneur, garniture Grand-mère ~ Chariot de bûches</p> 	<p>Vendredi 13 décembre</p> <p>Menu unique</p> <p>Saint Jacques aux lard, risotto de quinoa ~ Tournedos Rossini, crème de céleri ~ Chariot de bûches</p> 



Côté brasserie le midi...

Plat du Jour : 7€	Brasserie Jean Esquetet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert
Lundi 09 décembre 	<p style="text-align: center;">Quiche lorraine ~ Râble de lapin farci aux champignons, embeurrée de choux vert aux marrons ~ Poire au vin rouge et cannelle</p>	

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner	
Repas à thème - Menu gastronomique à 25€	
Mardi 10 décembre 	<p style="text-align: center;">Mise en bouche ~ Trilogie de Saint Jacques ~ Filet de bar, gâteau de poireaux sauce champagne ~ Fromage de Noël ~ Ananas rôti, condiment de citron vert, sorbet cardamome</p>
Mercredi 11 décembre 	<p style="text-align: center;">Mise en bouche ~ Saint Jacques snackées, poitrine de cochon grillée, mousseline de champignons ~ Turbotin sabayon Champagne, légumes d'hiver ~ Fromage de Noël ~ Mont blanc</p>
Jeudi 12 décembre 	<p style="text-align: center;">Mise en bouche ~ Bouillon léger de châtaignes, raviole de foie gras au parfum de truffe ~ Filet de bœuf Rossini, fine crème de céleri, polenta et tomates confites ~ Fromage de Noël ~ Truffe chocolatée pamplemousse noisette, sorbet yaourt</p>



Joyeuses Fêtes !





Côté Bagnolet le midi...

Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner	
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€
<p>Lundi 16 décembre</p> 	<p>Rémoulade de céleri, crabes crevettes ~ Filet de bœuf aux trompettes, pommes amandine ~ Bûche mascarpone framboise</p>
Du Mardi au Vendredi	Menu de Noël à choix : 19€
	Entrée + Plat + Dessert
<p>Mardi 17 décembre</p> <p>Carpaccio de Saint Jacques, vinaigrette truffée Ou Saint-Jacques grillées, pommes purée au safran ~ Filet de bœuf façon Wellington, purée de céleri Ou Pavé de biche, oignons confits, carottes glacées & chips ~ Chariot de bûches</p> 	<p>Mercredi 18 décembre</p> <p>La coquille Saint Jacques au gratin Ou Délice de Saint Jacques au curry, cacahuètes caramélisées ~ Noisette de biche grand veneur, pommes amandines & poires au vin Ou Filet de bœuf rôti aux épices & légumes d'hiver ~ Chariot de bûches</p> 
<p>Jeudi 19 décembre</p> <p>Saint Jacques en tartare citron gingembre Ou Saint Jacques lardée et minestrone de légumes ~ Filet de bœuf, mousseline de vitelottes & pommes château Ou Biche, mousseline de céleri, pleurotes et pommes château, sauce grand veneur ~ Chariot de bûches</p> 	<p>Vendredi 20 décembre</p> <p>Menu unique</p> <p>Carpaccio de Saint Jacques à la verveine ~ Filet de bœuf en croûte de champignons, sauce vin rouge et pommes Pont-Neuf ~ Chariot de bûches</p> 



En route vers 2025...





Côté brasserie le midi...

Plat du Jour : 7€		Brasserie Jean Esquetet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert
Lundi 16 décembre 		<i>Œuf poché au vin rouge</i> ~ <i>Blanquette de veau au lait de coco, riz basmati safrané</i> ~ <i>Ananas rôti au poivre de Sichuan</i>	

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner	
Repas à thème - Menu gastronomique à 25€	
Mardi 17 décembre 	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Le duo de saumons</i> ~ <i>Filet de bœuf Rossini, pommes château et champignons des bois</i> ~ <i>Fromage de Noël</i> ~ <i>Ouate acidulée en habit rouge</i>
Mercredi 18 décembre 	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Queues de gambas Thaï</i> ~ <i>Filet de bœuf tendre, garniture Grand-Mère</i> ~ <i>Fromage de Noël</i> ~ <i>Boule Forêt Noire aux cerises flambées</i>
Jeudi 19 décembre 	 <i>Mise en bouche</i> ~ <i>Duo de foie gras</i> ~ <i>Filet de turbot sauce Champagne</i> ~ <i>Granité au champagne rosé</i> ~ <i>Pavé de biche, mousseline de patates douces, endives braisées, sauce aux airelles</i> ~ <i>Chaurce farci</i> ~ <i>Boule de Noël façon forêt noire</i>