



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Lycée professionnel - Lycée des métiers
Gustave Eiffel - Reims

2^{ème} semestre
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

Votre 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 15 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 6 janvier	RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC	
Du Mardi au Vendredi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
Mardi 7 janvier	<p>Mercredi 8 janvier</p> <p>Nems de saumon fumé & menthe, sauce soja</p> <p>Ou</p> <p>Aïoli et petits légumes</p> <p>~</p> <p>Sauté de porc au caramel, nouilles chinoises</p> <p>Ou</p> <p>Ris de veau braisés aux morilles et légumes oubliés</p> <p>~</p> <p>Wok de fruits exotiques</p>	
Jeudi 9 janvier	<p>Vendredi 10 janvier</p> <p>Trilogie d'huitres</p> <p>Ou</p> <p>Œufs farcis Chimay</p> <p>~</p> <p>Suprême de volaille, jardinière de légumes</p> <p>Ou</p> <p>Poulet rôti, pommes purée, écrasé de brocolis</p> <p>~</p> <p>Tarte fine aux pommes</p>	
<p>Menu unique</p> <p>Plateau de fruits de mer</p> <p>~</p> <p>Effiloché de canard en millefeuille</p> <p>~</p> <p>Assiette exotique & sorbet Passoa</p>		



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 06 janvier	<i>RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC</i>		

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner	
<i>Menu gastronomique à 22€</i>	
Mardi 07 janvier	<i>RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC</i>
Mercredi 08 janvier	<p style="text-align: center;"><i>Mise en bouche</i></p> <p style="text-align: center;">~</p> <p style="text-align: center;"><i>Ceviche de bar et ses pickles</i></p> <p style="text-align: center;">~</p> <p style="text-align: center;"><i>Magret de canard gastrique, navets confits aux poivres, gratin dauphinois</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>Soufflé chaud à la liqueur de sapin et sorbet génépi</i></p>
Jeudi 09 janvier	<p style="text-align: center;"><i>Mise en bouche</i></p> <p style="text-align: center;">~</p> <p style="text-align: center;"><i>Accras de morue, sauce tartare</i></p> <p style="text-align: center;">~</p> <p style="text-align: center;"><i>Colombo à l'agneau, riz arlequin</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>Ananas en carpaccio, flambé et glacé, crème vanille de Tahaa</i></p>



Côté Bagnolet le midi...

Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
Lundi 13 janvier	RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC	
Du Mardi au Vendredi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
<p>Mardi 14 janvier</p> <p>Menu unique</p> <p>Œufs brouillés au saumon fumé ~ Filet de sole vapeur de coriandre, endives caramélisées, pommes cocottes, coulis d'herbes ~ Galette des rois</p> 	<p>Mercredi 15 janvier</p>  <p>Quiche aux crevettes et champignons, mesclun Ou Œufs bénédicte ~ Sole rôtie au gingembre, jus de carottes à la badiane et patates douces cuisinées Ou Sole meunière, endive braisée et pommes à l'anglaise ~ Brochette d'ananas confite à la vanille, mousse chocolat praliné Ou Galette des Rois</p>	
<p>Jeudi 16 janvier</p> <p>Œuf mimosa Ou Œuf poché et sa salade ardennaise ~ Filet de sole bonne femme, mousseline de patates douces et pommes Darphin Ou Sole à la grenobloise, endive braisée et pommes Darphin ~ Galette des rois Ou Ananas rôti et son sorbet</p> 	<p>Vendredi 17 janvier</p> <p>Menu unique</p> <p>Œuf cocotte au Beaufort ~ Filet de sole farci, glacé au Saint Marcellin, fèves de tonka, frites de patates douces ~ Galette des rois Ou Ananas flambé, glace vanille et tuile aux amandes</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 13 janvier	<i>Croustade de poireaux au lard</i> ~ <i>Ballottine de volaille, crème de panais</i> ~ <i>Tarte Tatin</i>	

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner	
<i>Menu gastronomique à 22€</i>	
Mardi 14 janvier	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Flammekueche au Munster</i> ~ <i>Volaille au Riesling, Spätzle</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Parfait vanille, riz au lait aux raisins</i>
Mercredi 15 janvier	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Terrine de foie gras à la poire et fève de Tonka</i> ~ <i>Carré d'agneau, jus court au romarin, variation de légumes</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Croustillant au chocolat</i>
Jeudi 16 janvier	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Œufs en meurette</i> ~ <i>Poularde aux morilles et Savagnin, flan de légumes et pommes gaufrettes</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Savarin aux agrumes et noix de coco</i>



Côté Bagnolet le midi...

Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
Lundi 20 janvier	RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC	
Du Mardi au Vendredi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
<p>Mardi 21 janvier</p> <p>Menu unique</p> <p>Œuf poché bénelictine ~ Sole meunière aux champignons, tatin d'endives ~ Déclinaison d'ananas</p>	<p>Mercredi 22 janvier </p> <p>Flamiche Picarde Ou Œufs farcis Chimay ~ Sole braisée à l'Orval, l'endive cuisinée au jus de viande, pommes Anna Ou Sole grillée, sauce béarnaise, patates douces, oranges, noisettes ~ Galette des rois Ou Millefeuille exotique à l'ananas</p>	
<p> Jeudi 23 janvier</p> <p>Brouillade d'œufs à la truite fumée Ou Œuf parfait et poêlée de champignons ~ Sole meunière, purée de patates douces Ou Filet de sole bonne femme et endives gratinées ~ Ananas Victoria meringué et flambé Ou Galette des rois</p>	<p>Vendredi 24 janvier</p> <p>Menu unique</p> <p>Œufs frits et poêlée de champignons ~ Sole meunière, endives braisées ~ Galette des rois</p> <p></p>	



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 20 janvier	<i>RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC</i>		

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner	
<i>Menu gastronomique à 22€</i>	
Mardi 21 janvier	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Saint Jacques grillées, patates douces émulsion vanille</i> ~ <i>Dos de saumon, gâteau d'endives et pommes château, sauce poivre de Sichuan</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Brioche toastée, citron, crème glacée levurée</i>
Mercredi 22 janvier	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Carpaccio de Saint Jacques et agrumes</i> ~ <i>Contrefilet de bœuf rôti, sauce béarnaise, déclinaison de légumes</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Bavarois aux fruits exotiques, sorbet coco</i>
Jeudi 23 janvier	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Le petit plateau de fruits de mer</i> ~ <i>La sole cuisinée en deux façons, risotto au butternut, sauce Champagne</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Meringue vaporeuse mandarine et noix de coco</i>

Côté Bagnolet le midi...




Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
Lundi 27 janvier	RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC	
Du Mardi au Vendredi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
<p>Mardi 28 janvier</p> <p>Menu unique</p> <p>Moules et sauce au choix (marinière, roquefort ou crème) ~ Magret de canard à l'aigre-douce, pommes gaufrettes et mousseline de topinambours ~ Mont Blanc</p>	<p>Mercredi 29 janvier</p> <p>Salade Lyonnaise Ou Mouclade au curcuma ~ Queue de lotte au chorizo, fine crème de choux-fleurs et pommes de terre Ou Magret de canard sauté aux baies roses, topinambours ~ Mont blanc Ou Aumonière Normande au caramel beurre salé</p>	
<p>Jeudi 30 janvier</p> <p>Moules gratinées Ou Quiche Lorraine ~ Lotte au lard, crémeux de topinambours, et risotto vert pré Ou Magret de canard, choux-fleurs rôtis et risotto vert pré ~ Crêpes Suzette Ou Mont Blanc</p>	<p>Vendredi 31 janvier</p> <p>Menu unique</p> <p>Quiche Lorraine ~ Canard aux marrons, jus court de volaille et crémeux de topinambours ~ Mont Blanc</p>	



Côté brasserie le midi...

Plat du Jour : 7€		Brasserie Jean Esquenet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert
Lundi 27 janvier	RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC		

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner	
Menu gastronomique à 22€	
<p>Mardi 28 janvier</p> 	 <p>MENU EXAMEN</p>  <p>Mise en bouche ~ Maki de saumon et petits légumes ~ Magret de canard sur lit de pleurotes, écrasé de topinambours sauce aigre douce ~ Œufs à la neige XXL</p>
<p>Mercredi 29 janvier</p>	<p>Mise en bouche ~ Île flottante salée, sauce suprême et mouillettes de foie gras ~ Loup grillé, émulsion de coquillages et légumes au pistou ~ Plateau de fromages (supplément 3€) ~ Crème brûlée à la vanille</p>
<p>Jeudi 30 janvier</p>	<p>Mise en bouche ~ Galette de blé noir aux Saint Jacques ~ Filet mignon de porc breton, sauce au cidre, bouquet de choux-fleurs, kouign patatez ~ Plateau de fromages (supplément 3€) ~ Ananas caramélisé, Rolls cake exotique et crêpes flambées</p>

Côté Bagnolet le midi...






Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
Lundi 03 février	RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC	
Du Mardi au Vendredi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
<p>Mardi 04 février</p> <p>Menu unique</p> <p>Poitrine de porc croustillante ~ Médaille de lotte à la crème douce de choux-fleurs et tagliatelles fraîches ~ Crêpes Suzette</p>	<p>Mercredi 05 février</p> <p>Moules farcies Ou Poitrine de porc caramélisée et légumes asiatiques ~ Magret de canard au poivre, tatin pommes rhubarbe, mousseline de topinambours Ou Médaille de lotte au jambon de Serrano, déclinaison de choux-fleurs ~ Mont blanc Ou Crêpes soufflées</p>	
<p>Jeudi 06 février</p> <p>Velouté de choux-fleurs et moules au curry Ou Samoussa de porc et sauce Tzatziki ~ Lotte rôtie au lard, pommes de terre grenailles, crème d'ail et jus de viande réduit Ou Magret rôti Montmorency, déclinaison de topinambours ~ Crêpes Suzette Ou Mont Blanc</p>	<p>Vendredi 07 février</p> <p>Menu unique</p> <p>Moules farcies en persillade ~ Lotte au lard, crème de choux-fleurs et pommes de terre grenailles ~ Aumônière aux pommes</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 03 février	<i>RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC</i>		

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner	
<i>Menu gastronomique à 22€</i>	
Mardi 04 février 	 <p style="text-align: center;">MENU EXAMEN</p>  <p style="text-align: center;"> <i>Mise en bouche</i> ~ <i>Saumon fumé, beurre d'aneth et ses toasts</i> ~ <i>Mignon de porc rôti, poêlée de pommes ratte à la sarladaise, sauce Comté vin jaune</i> ~ <i>4 mats de Gavottes chocolatées</i> </p>
Mercredi 05 février	<p style="text-align: center;"> <i>Mise en bouche</i> ~ <i>Tartare de saumon et citron caviar</i> ~ <i>Carré de veau, pommes fondantes et croustillant de poireaux, jus au moût de raisins</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Profiteroles au chocolat de ma grand-mère</i> </p>
Jeudi 06 février	 <p style="text-align: center;"> Menu découverte en partenariat avec le Domaine des Crayères « Brasserie le Jardin » </p>  <p style="text-align: right;">25€</p>



Pause vacances...





Côté Bagnolet le midi...





Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
Lundi 24 février	RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC	
Du Mardi au Vendredi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
Mardi 25 février	RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC	
	<p>Mercredi 26 février</p> <p><i>L'esprit d'une darne de saumon mi-fumée à l'oseille</i> Ou <i>Ballotine de saumon, sauce hollandaise</i> ~ <i>Joue de bœuf à la bourguignonne, carottes fanes, pommes purée</i> Ou <i>Longe de veau et haricots verts</i> ~ <i>Aumonière normande, caramel beurre salé</i> Ou <i>Moelleux au chocolat</i></p>	
<p>Jeudi 27 février</p> <p>Menu unique</p> <p><i>Tartare de saumon à l'aneth</i> ~ <i>Grenadin de veau, fricassée de légumes verts et mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive</i> ~ <i>Tarte fine aux pommes</i></p>	<p>Vendredi 28 février</p> <p><i>Tartare de saumon à l'avocat</i> Ou <i>Saumon mi-cuit froid, céleri rémoulade et granny</i> ~ <i>Joue de bœuf braisée au cidre, crème de céleri</i> Ou <i>Pavé de veau et carottes fanes glacées</i> ~ <i>Tarte fine aux pommes, glace vanille caramel beurre salé</i> Ou <i>Moelleux au chocolat</i></p>	



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 24 février	RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC		

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner	
Menu gastronomique à 22€	
Mardi 25 février	<p>Mise en bouche</p> <p>~</p> <p>Cromesquis de Reblochon et jambon de Savoie </p> <p>~</p> <p>L'omble chevalier et son croustillant au Saint Nectaire, jus fumé</p> <p>~</p> <p>Plateau de fromages (supplément 3€)</p> <p>~</p> <p> Vacherin myrtilles et châtaignes</p>
Mercredi 26 février	<p>Mise en bouche</p> <p>~</p> <p>Langoustines poêlées, émulsion jus de carapaces au citron caviar</p> <p>~</p> <p>Râble de lapin farci rôti au romarin, panier de légumes</p> <p>~</p> <p>Plateau de fromages (supplément 3€)</p> <p>~</p> <p>Soufflé chaud au Grand Marnier</p>
Jeudi 27 février	<p> MENU EXAMEN </p> <p>Mise en bouche</p> <p>~</p> <p>Filet de poisson façon welsh</p> <p>~</p> <p>Carbonade flamande, pommes allumettes</p> <p>~</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>~</p> <p>Biscuit semoule, crème citron vert ananas, sorbet ananas poivre de Voatsipériféry</p>

Côté Bagnolet le midi...

Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
Lundi 03 mars	Menu du Marché	
Du Mardi au Vendredi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
<p>Mardi 04 mars</p> <p>Tartare de saumon Ou Beignets de saumon sauce tartare ~ Joue de bœuf braisée, risotto et carottes fanes Ou Noisette de veau, haricots verts, tomates cerises et oignons blancs, sauce curry ~ Tatin, crème au Calvados et glace vanille Ou Moelleux chocolat</p>	<p>Mercredi 05 mars</p> <p>Le tartare de saumon à l'aneth, mouillettes et œufs de saumon Ou Gravlax de saumon aux herbes ~ Longe de veau sautée forestière, cannelloni d'haricots verts Ou Carbonade de joues de bœuf, carottes fanes ~ Moelleux au chocolat Ou Pressé de pommes, sablé breton</p>	
<p>Jeudi 06 mars</p> <p>Saumon en Bellevue Ou Tartare de saumon ~ Joue de boeuf confite, semoule et déclinaison de carottes Ou Veau marengo, pommes cocottes et haricots verts ~ Moelleux chocolat, glace Bailey's Ou Tarte fine aux pommes, sauce caramel et glace nougat</p>	<p>Vendredi 07 mars</p> <p>Saumon façon Bellevue, mayonnaise fumée Ou Tartare de saumon au céleri branche ~ Veau marengo carottes fanes et pommes de terre tournées Ou Parmentier de joues de bœuf au céleri rave et mesclun ~ Tarte fine aux pommes et sa boule de glace Ou Moelleux chocolat</p>	

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 03 mars	<i>Velouté aux champignons, crème légère au raifort</i> ~ <i>Souris d'agneau au vin blanc, rutabagas au jus</i> ~ <i>Profiteroles au chocolat</i>	

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner	
<i>Menu gastronomique à 22€</i>	
Mardi 04 mars	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Œuf croustillant façon meurette</i> ~ <i>Mignon de porc à la moutarde violette, crème de carottes et pommes croquettes</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Macaron poire caramel</i>
Mercredi 05 mars	MENU « PROJET » <i>Nous consulter pour le menu et le prix.</i>
Jeudi 06 mars	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Morteau, escargots et l'œuf façon meurette dans l'esprit d'une tartelette</i> ~ <i>Le râble de lapereau à la moutarde, tagliatelles bicolores "faites maison" et mini légumes</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Cacahuète, chocolat Bahibé et yuzu</i>

Côté Bagnolet le midi...




Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
Lundi 10 mars	Menu du Marché	
Du Mardi au Vendredi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
<p>Mardi 11 mars</p> <p>Mezcla avocats crevettes saumon fumé Ou Salade d'artichauts, moules et pickles ~ Poulet rôti, pommes persillées et compotée de fenouil Ou Cabillaud vapeur, petits pois à la française ~ Opéra Ou Sablé au citron, sorbet framboise</p>	<p>Mercredi 12 mars</p> <p>Fine crème d'artichauts, samossa de chèvre frais Ou Assiette équatoriale ~ Suprême de poulet sauté, duo de fenouils Ou Dos de cabillaud vapeur, petits pois et carottes, sauce Champagne ~ Tarte citron meringuée Ou Opéra</p>	
<p>Jeudi 13 mars</p> <p>Menu unique</p> <p>Chou à la mousse d'avocats et tourteau ~ Tajine de volaille, semoule et petit pois à la française ~ Opéra</p>	<p>Vendredi 14 mars</p> <p>Avocat crevettes Ou Artichaut farci, tomates cerises et chorizo ~ Cabillaud au chorizo, compotée de fenouil Ou Wok de volaille, mousseline de petits pois et riz thai ~ Tarte au citron meringuée Ou Opéra</p>	



Côté brasserie le midi...

Plat du Jour : 7€	Brasserie Jean Esquenet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert
Lundi 10 mars	Salade paysanne ~ Suprême de pintade à la crème, pommes paillasson ~ Tarte à l'orange	

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner	
Menu gastronomique à 22€	
Mardi 11 mars	Mise en bouche ~ Beignets soufflés à la morue ~ Côte de veau (pour 2 personnes), oignon farci, pommes pailles ~ Plateau de fromages (supplément 3€) ~ Paris - Brest
Mercredi 12 mars	RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC
Jeudi 13 mars 	 MENU EXAMEN  Mise en bouche ~ Saumon à la parisienne ~ Pavé de rumsteak, sauce marchand de vin, pommes Amandine ~ Plateau de fromages ~ Myrtilles, citron et praliné



Côté Bagnolet le midi...




Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner	
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€
Lundi 17 mars	Menu du Marché
Du Mardi au Vendredi	
Menu à choix : 16€	
Entrée + Plat + Dessert	
<p>Mardi 18 mars</p> <p><i>L'artichaut en feuilletage, sauce Bonnefoy</i> Ou <i>Ceviche de saumon, crémeux d'avocats</i> ~ <i>Dos de cabillaud aux petits pois à la Clamart, chips de pommes de terre</i> Ou <i>Suprême de volaille rôti, jus de cuisson, fenouil cru et cuit</i> ~ <i>Crémeux citron-basilic, meringue croustillante</i> Ou <i>Opéra</i></p>	<p>Mercredi 19 mars</p> <p><i>Croustille d'artichauts au lard paysan, émulsion de jus de barigoules</i> Ou <i>Cocktail d'avocats crabes crevettes</i> ~ <i>Jambonnette de volaille farcie, tatin de fenouil et tomates confites</i> Ou <i>Fish and chips par Alain Ducasse</i> ~ <i>Tartelette citron</i> Ou <i>Opéra</i></p>
<p>Jeudi 20 mars</p> <p><i>Avocat cocktail</i> Ou <i>Crème d'artichauts, pickles d'oignons et copeaux de Comté</i> ~ <i>Poulet rôti, pommes pailles et petits pois à la française</i> Ou <i>Dos de cabillaud poché, beurre blanc, fenouil confit aux aromates et écrasé de pommes de terre</i> ~ <i>Tartelette au citron</i> Ou <i>Opéra</i></p>	<p>Vendredi 21 mars</p> <p><i>Artichaut barigoule</i> Ou <i>Timbale d'avocats, orange et crabe</i> ~ <i>Volaille farcie, écrasé de pommes de terre à la moutarde de Reims et jus court de volaille au Champagne</i> Ou <i>Dos de cabillaud, tagliatelles et râpé de fenouil, sauce vierge</i> ~ <i>Opéra</i></p>



Côté brasserie le midi...

Plat du Jour : 7€	Brasserie Jean Esquenet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert
Lundi 17 mars	Soufflé au fromage ~ Escalope de dinde milanaise, tagliatelles et concassé de tomates ~ Moelleux au chocolat	

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner	
Menu gastronomique à 22€	
Mardi 18 mars	Mise en bouche ~ Saumon en gravlax, blinis de pommes de terre et crème de petits pois ~ Bar grillé (pour 2 personnes), risotto asperges vertes jus fumé ~ Plateau de fromages (supplément 3€) ~ L'ananas part fumé
Mercredi 19 mars	Mise en bouche ~ Croustilles de foie gras ~ Bar grillé beurre blanc à l'anis, garniture du chef ~ Plateau de fromages (supplément 3€) ~ Brioche façon pain perdu, caramel et glace vanille
Jeudi 20 mars 	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="text-align: center;"></div> <div style="text-align: center;"> <p>MENU EXAMEN</p> Mise en bouche ~ L'escalope de saumon façon Bellevue ~ Filet de boeuf, polenta crémeuse et poivrons doux ~ Dame Blanche sur son 31 </div> <div style="text-align: center;"></div> </div>

Côté Bagnolet le midi...




Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
Lundi 24 mars	RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC	
Du Mardi au Vendredi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
<p>Mardi 25 mars</p> <p><i>Risotto aux asperges vertes et parmesan</i> Ou <i>Asperges blanches pochées, œuf de poule confit à la sauce soja</i> ~ <i>Bar façon dieppoise, rattes du Touquet et fèves</i> Ou <i>Pressé d'agneau, courgettes grillées, et semoule</i> ~ <i>Dessert autour de la fraise</i></p>	<p>Mercredi 26 mars</p> <p><i>Asperges vertes printanières</i> Ou <i>Quiche jambon épinards</i> ~ <i>Suprême de volaille sauté chasseur, pommes noisette</i> Ou <i>Bar cuit nacré, fèves</i> ~ <i>La fraise, basilic et citron sur l'idée d'une Pavlova</i></p>	
<p>Jeudi 27 mars</p> <p><i>Asperges blanches sauce mousseline</i> Ou <i>Asperges en panna cotta et œuf de caille</i> ~ <i>Epaule d'agneau confite, polenta aux fèves</i> Ou <i>Filet de bar grillé, tian de légumes et polenta crémeuse à la tomate</i> ~ <i>Macaron vanille fruits rouges</i> Ou <i>Millefeuille fraise vanille</i></p>	<p>Vendredi 28 mars</p> <p><i>Asperges et sabayon champagne</i> Ou <i>Asperges vertes à la flamande et lard grillé</i> ~ <i>Epaule d'agneau au miel et fèves</i> Ou <i>Pavé de bar, tian de courgettes et boulgour</i> ~ <i>Tarte aux fraises</i> Ou <i>Suprêmes de pomelos et sorbet</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 24 mars	<i>RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC</i>		

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner	
<i>Menu gastronomique à 22€</i>	
Mardi 25 mars	<p style="text-align: center;"> <i>Mise en bouche</i> ~ <i>Trilogie de fromages de Normandie et ses accompagnements</i> ~ <i>Ballotine de volaille façon Vallée d'Auge, riz pilaf et pommes rôties</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Soufflé au Grand Marnier</i> </p>
Mercredi 26 mars 	 MENU EXAMEN 
Judi 27 mars	<p style="text-align: center;"> <i>Mise en bouche</i> ~ <i>Sole à la normande</i> ~ <i>Poulet Vallée d'Auge, trilogie de purées</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Sablé breton, crèmeux au Calvados, pommes caramélisées</i> </p>



Côté Bagnolet le midi...





Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
Lundi 31 mars	Menu du Marché	
Du Mardi au Vendredi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
<p>Mardi 1^{er} avril</p> <p><i>Duo d'asperges</i> Ou <i>Royale d'asperges blanches, têtes marinées et croquantes</i> ~ <i>Agneau, courgettes</i> Ou <i>Pavé de bar sauté, ragout de légumes verts</i> ~ <i>Panna cotta vanille, soupe de fraises au basilic et sorbet fraise</i> Ou <i>Autour de la fraise</i></p>	<p>Mercredi 02 avril</p> <p><i>Quiche Lorraine</i> Ou <i>Panna cotta d'asperges</i> ~ <i>Pavé truite, beurre blanc, pommes vapeur</i> Ou <i>Tajine d'agneau</i> ~ <i>La fraise dans tous ses états</i></p>	
<p>Jeudi 03 avril</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div> <p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold; margin-top: 20px;">MENU EXAMEN</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div>	<p>Vendredi 04 avril</p> <p><i>Asperges sabayon champagne</i> Ou <i>Asperges et sauce Hollandaise</i> ~ <i>Bar grillé, flan de courgettes et risotto de quinoa</i> Ou <i>Epaule d'agneau au four, salade de fèves et semoule</i> ~ <i>Autour de la fraise</i></p>	



Côté brasserie le midi...

Plat du Jour : 7€	Brasserie Jean Esquetet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert
Lundi 31 mars	<p>Tarte tatin de carottes et lard ~ Mignon de porc à la moutarde salsifis rôti ~ Soufflé au chocolat</p>	

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner		
Menu gastronomique à 22€		
Mardi 1^{er} avril	<p>Mise en bouche ~ Profiterole de chèvre et légumes croquants ~ Côte de bœuf (pour 2 personnes) grillée, pommes pont neuf confites et tomate provençale, sauce béarnaise ~ Plateau de fromages (supplément 3€) ~ Citron de Nice, miel de fleurs au yuzu, tuile craquante</p>	
Mercredi 02 avril		<p>MENU EXAMEN</p> 
Jeudi 03 avril		<p>MENU EXAMEN</p>  <p>Mise en bouche ~ Tartelette aux légumes confits et daurade marinée au citron vert ~ Filet de boeuf, jus corsé, polenta crémeuse aux amandes ~ Feuille à feuille</p>



Pause vacances...







Côté Bagnolet le midi...

Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner	
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€
Lundi 21 avril	 <p>FÉRIÉ</p> 
Du Mardi au Vendredi	Menu à choix : 16€
Entrée + Plat + Dessert	
<p>Mardi 22 avril</p> <p>RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC</p>	<p>Mercredi 23 avril</p> <p>Asperges vertes mimosa, sablé parmesan Ou Gaspacho andalou ~ Râble de lapereau au romarin, des légumes cuisinés Ou Pavé de saumon, pommes vapeur, épinards, sauce Hollandaise ~ Profiteroles au chocolat Ou Nougat glacé</p>
<p>Jeudi 24 avril</p> <p>Carpaccio de bœuf au pistou Ou Velouté Dubarry ~ Dos de cabillaud rôti, fenouil confit, semoule et courgettes, émulsion à l'anis Ou Blanquette de volaille, pommes de terre vapeur, champignons et oignons glacés ~ Tarte citron meringuée Ou Poire pochée au vin rouge</p>	<p>Vendredi 25 avril</p> <p>Salade d'artichauts poivrades Ou Tartare de dorade au pistou, salade d'herbes ~ Poulet basquaise et riz basmati Ou Fricassée de volaille, légumes tournés ~ Fraises et biscuits roses Ou Tarte bourdalou à la rhubarbe</p>



Côté brasserie le midi...

Plat du Jour : 7€		Brasserie Jean Esquetet Déjeuner		Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert	
Lundi 21 avril		FÉRIÉ			

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner	
Menu gastronomique à 22€	
Mardi 22 avril	<p>Mise en bouche ~ Cocktail d'avocats aux crevettes et au pamplemousse ~ Grenadin de veau, jus au thym, légumes printaniers ~ Plateau de fromages (supplément 3€) ~ Pêches flambées, Arlette et glace pêche de vigne</p>
Mercredi 23 avril	RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC
Jeudi 24 avril	<p>Mise en bouche ~ Petits farcis niçois ~ Dorade grillée au fenouil, ratatouille, riz de Camargue ~ Plateau de fromages (supplément 3€) ~ Tarte au citron meringuée</p>



Côté Bagnolet le midi...

Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner	
Le Lundi Menu traditionnel : 13,50€	
Lundi 28 avril	<i>Menu du Marché</i>
Du Mardi au Vendredi Menu à choix : 16€ Entrée + Plat + Dessert	
Mardi 29 avril	Mercredi 30 avril
<p><i>Goujonnettes de poissons sauce tartare</i> Ou <i>Macédoine de légumes, mayonnaise aux herbes, crevettes</i> ~ <i>Suprême de volaille sauce Chaurce, trilogie de légumes</i> Ou <i>Tartare de bœuf, frites, salade</i> ~ <i>Autour du biscuit rose</i> Ou <i>Nage de fruits rouges</i></p>	<p><i>Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan</i> Ou <i>Salade printanière</i> ~ <i>Filet de daurade à la bordelaise, asperges vertes rôties</i> Ou <i>Carré d'agneau rôti, mini-ratatouille, gratin de pommes de terre</i> ~ <i>Ile flottante, tuiles aux amandes</i> Ou <i>Tartelette légère aux fraises</i></p>
Jeudi 1^{er} mai	Vendredi 02 mai
FÉRIÉ	<p><i>Blancs de poireaux, sauce gribiche</i> Ou <i>Mille-feuilles de rouget, tapenade d'olives noires</i> ~ <i>Saltimbocca de veau et légumes printaniers</i> Ou <i>Cabillaud sauté, purée à l'huile d'olive</i> ~ <i>Mousse trois chocolats</i></p>



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 28 avril	<i>Asperges mimosa et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</i> ~ <i>Carré de porc glacé au soja, riz cantonnais</i> ~ <i>Soupe de fraises et rhubarbe</i>	

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner	
<i>Menu gastronomique à 22€</i>	
Mardi 29 avril	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Tartare de tomates et son crumble parmesan, bavaois mozzarella</i> ~ <i>Sole grillée, mousseline à l'huile d'olive, sauce vierge</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Macaron vanille fruits rouges</i>
Mercredi 30 avril	<i>RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC</i>
Jeudi 1^{er} mai	<i>FÉRIÉ</i>



Côté Bagnolet le midi...

Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner	
Le Lundi	
<i>Menu traditionnel : 13,50€</i>	
Lundi 05 mai	<i>Menu du Marché</i>
Du Mardi au Vendredi	
<i>Menu à choix : 16€</i>	
<i>Entrée + Plat + Dessert</i>	
Mardi 06 mai	Mercredi 07 mai
<i>Asperges et jambon cru</i> Ou <i>Salade niçoise</i> ~ <i>Poulet sauté champignons</i> Ou <i>Colin poché, pommes cocottes, sauce beurre blanc</i> ~ <i>Profiteroles</i> Ou <i>Compotée de fraises, crème mascarpone vanillée</i>	<i>Salade Caesar</i> Ou <i>Asperges sauce mousseline</i> ~ <i>Navarin d'agneau aux pommes</i> Ou <i>Filet mignon de porc et son jus court au thym, tomate provençale, beignet d'aubergines</i> ~ <i>Gratin de fraises, glace vanille</i> Ou <i>Tartelette extraordinairement chocolat</i>
Jeudi 08 mai	Vendredi 09 mai
FÉRIÉ	Menu unique à 13,50€
	<i>Gaspacho et croûtons</i> ~ <i>Filet de daurade, concassé de tomates et pommes de terre</i> ~ <i>Clafoutis aux fruits du moment</i>



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 05 mai	<p><i>Tarte à la tomate et à l'ail</i></p> <p>~</p> <p><i>Émince de dinde au curry, pommes de terre primeurs rôties au four</i></p> <p>~</p> <p><i>Cerises jubiléés</i></p>	

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner	
<i>Menu gastronomique à 22€</i>	
Mardi 06 mai	<p><i>Mise en bouche</i></p> <p>~</p> <p><i>Croustillant de rouget au pesto et son sablé au parmesan</i></p> <p>~</p> <p><i>Tartare de bœuf à l'italienne, pommes allumettes</i></p> <p>~</p> <p><i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i></p> <p>~</p> <p><i>Bavarois aux fruits</i></p>
Mercredi 07 mai	RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC
Jeudi 08 mai	FÉRIÉ



Côté Bagnolet le midi...





Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner	
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€
Lundi 12 mai	Menu du Marché
Du Mardi au Vendredi	Menu à 16€
Entrée + Plat + Dessert	
 <p>Mardi 13 mai</p> <p>MENU EXAMEN</p> <p>Salade printanière Ou Melon jambon ~ Carré d'agneau rôti, mini ratatouille, gratin de pommes de terre Ou Contre filet de bœuf rôti, pommes écrasées aux olives, sauce poivre ~ Tarte aux fraises Ou Financier aux framboises, sorbet citron</p> 	<p>Mercredi 14 mai</p> <p>RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC</p>
<p>Jeudi 15 mai</p> <p>Menu unique à 13,50€</p> <p>Tarte à l'oignon ~ Fricassée de volaille, riz pilaf, petit pois à la française ~ Salade de fruits</p>	 <p>Vendredi 16 mai</p> <p>MENU EXAMEN</p> <p>Tomate moscovite ~ Aile de raie sauce vierge, pommes de terre grenailles et mesclun ~ Dessert du chef</p> 

Côté brasserie le midi...

Plat du Jour : 7€	Brasserie Jean Esquetet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert
Lundi 12 mai	<p>Artichaut farci, mousse de parmesan et ricotta ~ Paupiette de veau au jus, caviar d'aubergines et courgettes poêlées ~ Mousse aux fruits rouges</p>	



Côté Bagnolet le midi...

Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner	
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€
Lundi 19 mai	Menu du Marché
Du Mardi au Vendredi	Menu à 16€
	Entrée + Plat + Dessert
 <p>Mardi 20 mai</p> <p>MENU EXAMEN</p> <p>Tartare de saumon et condiments Ou Assiette de saumon fumé ~ Côtes d'agneau grillées, légumes de printemps ~ Pêche pochée au miel de lavande, sorbet fruits rouges Ou Tarte aux fraises</p> 	<p>Mercredi 21 mai</p> <p>RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC</p>
<p>Jeudi 22 mai</p> <p>Menu unique à 13,50€</p> <p>Saumon poché sauce mousseline ~ Poulet sauté chasseur, mousseline de carottes, brocolis ~ Choux chantilly</p>	 <p>Vendredi 23 mai</p> <p>MENU EXAMEN</p> <p>Carpaccio de haddock, crème et roquette ~ Magret de canard, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et cébette ~ Salade de fruits et sorbet</p> 

Côté brasserie le midi...

Plat du Jour : 7€	Brasserie Jean Esquenet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert
Lundi 19 mai	Carpaccio de melon et fêta ~ Tranche de gigot d'agneau sauce marchand de vin, asperges rôties au beurre ~ Granité aux fraises	

Informations à notre aimable clientèle

Fin d'année scolaire

Nos restaurants fermeront leurs portes à l'issue de la semaine 21 avant de laisser place aux congés d'été.



A l'année prochaine !

Toutes les équipes de services et commercialisation, production culinaire, cuisiniers en desserts de restaurant, sommellerie, barman, chocolatiers et boulangerie-pâtisserie ainsi que nos élèves vous remercient de votre fidélité.

