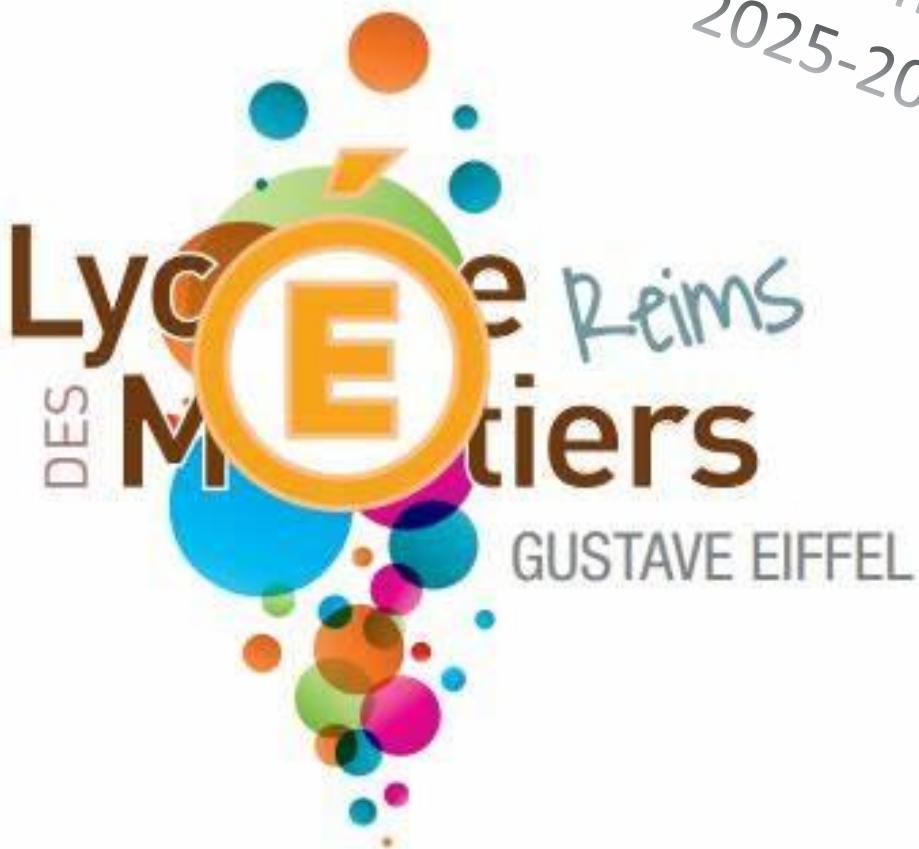




Lycée professionnel - Lycée des métiers
Gustave Eiffel - Reims

2^{ème} semestre
2025-2026



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

Restaurant Bagnolet – Brasserie Jean Esquenet

34 rue de Neufchâtel

51066 REIMS Cedex

☎ Accueil lycée : 03.26.50.65.00



Nos formules

Restaurant Le Bagnolet

Déjeuners du lundi au vendredi

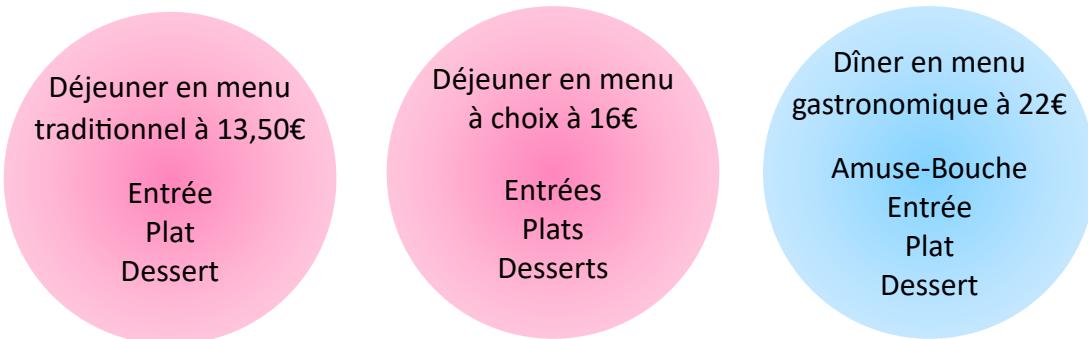
- Début de service : 12h15 / 12h30
- Fin de service : 14h

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.



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

Brasserie Jean Esquenet

Du lundi au mercredi pour le déjeuner :

- Service rapide, moins d'une heure (à préciser dès votre arrivée)
- Début de service : 12h15 / Fin de service : 14h



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](#)



**Votre demande de réservation
se fait désormais en ligne.**

ou

Flashez





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.



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€	
Du Mardi au Jeudi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
Lundi 05 janvier	RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC	
Mardi 06 janvier	<p>Crème de moules au chorizo Ou Œuf cocotte au beaufort ~</p> <p>Carré de porc poêlé Choisy, pommes château Ou <i>Dos de cabillaud en papillote, sauce beurre blanc, semoule et petits légumes de saison</i> ~</p> <p>Brownie, glace vanille Ou <i>Dessert du jour des pâtissiers</i></p>	
Mercredi 07 janvier	<p>Sur un carpaccio de saumon fumé, une quenelle de chair de crabes et ses condiments Ou <i>Salade de chaource chaud</i> ~</p> <p>Râble de lapereau farci à l'aigre doux, pommes purée de M. Escoffier Ou <i>Veau marengo, embeurrée de choux</i> ~</p> <p>Soupe de fruits et faisselle Ou <i>Dessert du jour des pâtissiers</i></p>	
Jeudi 08 janvier	<p>Menu unique</p> <p>Cappuccino de harengs et ses rillettes ~</p> <p>Côte de porc pour deux, pommes de terre "Hasselback" ~</p> <p>Le Semla <i>(Brioche scandinave fourrée à la pâte d'amandes et chantilly)</i> Ou <i>Dessert du jour des pâtissiers</i></p>	
Le Vendredi	Menu traditionnel : 13,50€	
Vendredi 09 janvier	<p>Choux avocats & crevettes ~</p> <p>Poulet rôti, pommes grenailles et son jus de rôti ~</p> <p>Tarte alsacienne aux pommes</p>	



Côté brasserie le midi...

<i>Plat du Jour : 7€ Formule 3 plats : 13,50€</i>	Brasserie Jean Esquenet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert
Lundi 05 janvier <i>RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC</i>	Mardi 06 janvier <i>Salade façon avocats & crevettes</i> ~ <i>Pêche du jour en papillote, tajine de légumes et graines à l'orientale</i> ~ <i>Galette des rois</i>	Mercredi 07 janvier <i>Crème de lentilles, chantilly au curry, petits croûtons</i> ~ <i>Carré de porc rôti, pommes boulangères</i> ~ <i>Moelleux chocolat</i>

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner	
<i>Menu gastronomique à 22€</i>	
Mardi 06 janvier	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Dôme de saumon, tourteau et céleri</i> ~ <i>Magret de canard à l'orange et légumes en harmonie</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Galette des rois</i>
Mercredi 07 janvier	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Tarte à la fondue de poireaux et pépites de comté</i> ~ <i>Volaille à l'ancienne et sa garniture pilaf</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Crêpes flambées & tartare de fruits exotiques</i>
Jeudi 08 janvier	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Croustade de champignons au beaufort, salade de mâche, cerneaux de noix et œuf parfait</i> ~ <i>Pavé de truite à la grenobloise, fine purée de céleri, pommes de terre en 2 cuissons</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Brioche toastée, citron, crème glacée levurée</i>



Côté Bagnolet le midi...

Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
Du Mardi au Jeudi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
Lundi 12 janvier	RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC	
Mardi 13 janvier	<p>Crèmeux de lentillons Ou <i>Ceviche de maquereau</i> ~ <i>Carré de veau bruxelloise</i> Ou <i>Dos de saumon braisé, beurre safrané à l'orange, carottes au miel</i> ~ <i>Tarte amandine aux poires</i> Ou <i>Dessert du jour des pâtissiers</i></p>	
Mercredi 14 janvier	<p><i>Chips, guacamole, "jamón" version tiramisu</i> Ou <i>Ceviche de dorade au citron vert</i> ~ <i>La double côte de porc Tex Mex, riz aux notes de safran</i> Ou <i>Brochette de gambas au romarin, haricots rouges cuisinés, écume de queso</i> ~ <i>Churros, sauce chocolat</i> Ou <i>Dessert du jour des pâtissiers</i></p>	
Jeudi 15 janvier	RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC	
Le Vendredi	Menu traditionnel : 13,50€	
Vendredi 16 janvier	<p><i>Consommé de volaille aux paillettes</i> ~ <i>Poulet cocotte grand-mère</i> ~ <i>Moelleux chocolat, sauce aux poires</i></p>	



Côté brasserie le midi...

<i>Plat du Jour : 7€ Formule 3 plats : 13,50€</i>	Brasserie Jean Esquenet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert
Lundi 12 janvier PÉRIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Mardi 13 janvier <i>Salade d'endives fraîches, fenouil, agrumes et croûtons</i> <i>Tartare de viande au couteau, pommes Pont-Neuf et condiments rafraîchissants</i> <i>Profteroles</i>	Mercredi 14 janvier PÉRIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner	
<i>Menu gastronomique à 22€</i>	
Mardi 13 janvier	<i>Mise en bouche</i> <i>Gnocchis de pommes de terre et jambon de Reims, émulsion comté</i> <i>Suprême de pintade sauce aux morilles, moelleux de brocolis et gratin dauphinois</i> <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> <i>Citron de Nice, miel de fleurs au yuzu, tuile craquante</i>
Mercredi 14 janvier	<i>Mise en bouche</i> <i>Rosace d'endives au jambon de Paris</i> <i>Carre d'agneau rôti au thym, pommes boulangères</i> <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> <i>Soufflé Grand-Marnier</i>
Jeudi 15 janvier	<i>Mise en bouche</i> <i>Saucisson de Morteau en brioche, sauce Porto & mesclun de salade</i> <i>Côte de veau jurassienne, polenta, mini carottes à la flamme</i> <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> <i>Parfait vanille, riz au lait au raisin, crème glacée vanille, Arlette croissant</i>



Côté Bagnolet le midi...

Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
Du Mardi au Jeudi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
Lundi 19 janvier	<i>Assiette de charcuteries et ses condiments</i> ~ <i>Poulet sauté chasseur, pommes noisettes et tomates confites</i> ~ <i>Gratin d'agrumes au vin moelleux</i>	
Mardi 20 janvier	<i>Gambas sautées, beurre blanc, mousseline de topinambours</i> Ou <i>Boudin blanc de Rethel, sauce ratafia de Champagne, pommes purée et pommes caramélisées</i> ~ <i>Sole meunière aux champignons, tatin d'endives</i> Ou <i>Sole grillée, sauce béarnaise, purée de patates douces, oranges & noisettes</i> ~ <i>Alaska Bomb</i> Ou <i>Dessert du jour des pâtissiers</i>	
Mercredi 21 janvier	<i>Tourte à la viande, mesclun</i> Ou <i>Soupe de petits pois façon Clamart, œuf parfait</i> ~ <i>Sole meunière, pommes vapeurs, tarte fine à l'endive</i> Ou <i>Filet de sole à la bière, mousseline de patates douces, fine tartelette au chou cuisiné</i> ~ <i>Brochette d'ananas confite aux épices douces, mousse chocolat praliné</i> Ou <i>Dessert du jour des pâtissiers</i>	
Jeudi 22 janvier	<i>Salade de chèvre chaud croustillant</i> Ou <i>Emincé de haddock et salade de pomme de terre à l'américaine</i> ~ <i>Sole pour deux à la grenobloise, gâteau d'endives</i> Ou <i>Filet de sole en ballotine sauce bonne femme, moelleux de patates douces et pommes Darphin</i> ~ <i>Tatin d'ananas aux épices</i> Ou <i>Dessert du jour des pâtissiers</i>	
Le Vendredi	Menu traditionnel : 13,50€	
Vendredi 23 janvier	<i>Salade Lyonnaise</i> ~ <i>Blanquette de poissons, légumes tournés et riz pilaf</i> ~ <i>Mille-feuilles vanille</i>	



Côté brasserie le midi...

<i>Plat du Jour : 7€ Formule 3 plats : 13,50€</i>	Brasserie Jean Esquenet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert
Lundi 19 janvier PÉRIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Mardi 20 janvier <i>Tartare de betteraves, pommes et Matjes</i> ~ <i>Pavé de saumon poché sauce hollandaise, riz madras, légumes glacés et huile persillée</i> ~ <i>Dessert du jour</i>	Mercredi 21 janvier PÉRIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner	
<i>Menu gastronomique à 22€</i>	
Mardi 20 janvier	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Raviole d'escargots, crème d'ail</i> ~ <i>Magret de canard, chartreuse de légumes et sauce moutarde violette</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Savarin aux agrumes et noix de coco</i>
Mercredi 21 janvier	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Bouchée à la reine</i> ~ <i>Sole meunière, riz pilaf et condiment de patates douces aux zestes d'agrumes</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Ananas rôti, crémeux à la pistache et opalines</i>
Jeudi 22 janvier	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>L'œuf mollet en croûte de pain, des escargots cuisinés à la bourguignonne</i> ~ <i>Fricassée de volaille au vin jaune, tagliatelles et champignons gratinés</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Comme un Mont-Blanc poire</i>



Côté Bagnolet le midi...

Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
Du Mardi au Jeudi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
Lundi 26 janvier	RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC	
Mardi 27 janvier	<p>Gnocchis à la parisienne Ou Feuilleté d'escargots ~ Sole à l'ostendaise Ou Sole grillée, beurre maître d'hôtel ~ Panacotta d'ananas Ou Dessert du jour des pâtissiers</p>	
Mercredi 28 janvier	<p>Marbré de volaille au jambon d'Ardennes Ou Frittaten suppe ~ Sole meunière, pommes vapeurs, tarte fine à l'endive Ou Filet de sole à la bière, mousseline de patates douces, panais confit aux aromates ~ Ananas en deux versions, rocher noix de coco, glace vanille Ou Dessert du jour des pâtissiers</p>	
Jeudi 29 janvier	<p>Uitsmijter (Belgique) revisité Ou Salpicon de moules au safran ~ Sole pour deux grillée et frites de patates douces Ou Filet de sole à la bière de Belgique, endive braisée et mousseline de pommes de terre façon Robuchon ~ Sablé à la noix de coco et son tartare d'ananas Ou Dessert du jour des pâtissiers</p>	
Le Vendredi	Menu traditionnel : 13,50€	
Vendredi 30 janvier	Tarte de courges musquées et médaillons de chèvre frais ~ Poulet, poêlée forestière, pommes rissolées ~ Pêches flambées, boule de glace et tuiles aux amandes	



Semaine 05 du 26 janvier 2026 au 30 janvier 2026

Côté brasserie le midi...

<i>Plat du Jour : 7€ Formule 3 plats : 13,50€</i>	Brasserie Jean Esquenet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert
Lundi 26 janvier PÉRIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Mardi 27 janvier <i>Assiette de crudités de saison</i> ~ <i>Magret de canard, pommes en robe des champs garnies de crème à la ciboulette et jus réduit</i> ~ <i>Florilège de tartes maison</i>	Mercredi 28 janvier PÉRIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner	
<i>Menu gastronomique à 22€</i>	
Mardi 27 janvier	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Fraîcheur de saumon</i> ~ <i>Sole façon grenobloise, pommes mousselines à l'huile d'olive</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Meringue vaporeuse, mandarine et noix de coco</i>
Mercredi 28 janvier	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Soupe de poissons de roches, rouille légère</i> ~ <i>Darne de saumon grillée, risotto de patates douces et fromage de brousse</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Tarte fine aux pommes et miel de lavande</i>
Jeudi 29 janvier	<i>Mise en bouche</i> ~  <i>Croque végétal dans l'esprit d'un burger</i> ~ <i>Risotto hivernal au vert, tuiles dentelles</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Kiwi citron vert et aloé Vera</i>



Côté Bagnolet le midi...

Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
Lundi 02 février	<i>Soupe à l'oignon gratinée</i> ~ <i>Blanquette de veau, riz pilaf, navets glacés</i> ~ <i>Tarte Bourdaloue aux poires</i>	
Du Mardi au Jeudi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
Mardi 03 février	<i>Salade de l'atlantique</i> Ou <i>Salade de lentilles au foie gras et au magret fumé</i> ~ <i>Médaillon de lotte à la crème douce de chou-fleur et tagliatelles fraîches</i> Ou <i>Magret de canard aux baies roses et topinambours</i> ~ <i>Crêpes Suzette</i> Ou <i>Dessert du jour des pâtissiers</i>	
Mercredi 04 février	<i>Terrine de bœuf mode en gelée, mesclun aux graines</i> Ou <i>Déclinaison de moules d'Espagne en trois textures</i> ~ <i>Queue de lotte au chorizo, chou-fleur, risotto dans l'esprit d'une paella</i> Ou <i>Magret de canard demi-sel au Porto version aigre douce, tatin d'abricots au romarin, mousseline de topinambours</i> ~ <i>Moelleux chaud au chocolat, sorbet framboise</i> Ou <i>Dessert du jour des pâtissiers</i>	
Jeudi 05 février	<i>Bonbons de crevettes</i> Ou <i>Crème de champignons et jambon de Serrano</i> ~ <i>Paella de lotte et chou-fleur rôti</i> Ou <i>Filet de magret de canard, écrasé de topinambours aux herbes et riz pilaf</i> ~ <i>Le chocolat cœur coulant</i> Ou <i>Dessert du jour des pâtissiers</i>	
Le Vendredi	Menu traditionnel : 13,50€	
Vendredi 06 février	<i>Tartare de dorade et betteraves en bavarois</i> ~ <i>Picatta de veau, risotto vert pré, pommes pailles de patates douces</i> ~ <i>Crêpes flambées</i>	



Côté brasserie le midi...

<i>Plat du Jour : 7€ Formule 3 plats : 13,50€</i>	Brasserie Jean Esquenet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert
Lundi 02 février PÉRIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Mardi 03 février <i>Œuf farci Chimay</i> ~ <i>Dorade entière pour deux aux arômes d'hiver, crémeux de céleri, grenailles rôties et jus aux herbes</i> ~ <i>Dessert du jour</i>	Mercredi 04 février PÉRIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner	
<i>Menu gastronomique à 22€</i>	
Mardi 03 février	<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>Vacherin Myrtille & Châtaigne</i>
Mercredi 04 février	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Tarte au chaource et à la moutarde de moût de raisin</i> ~ <i>Poulet sauté aux morilles, gratin de pommes de terre et réduction de vin de Bouzy</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Saint-Honoré</i>
Jeudi 05 février	<p>Menu découverte en partenariat avec le Domaine des Crayères « Brasserie le Jardin »</p> <p>39€</p> <p>Boissons comprises</p> <p><i>(Menu à consulter sur le site de réservation)</i></p>



Côté Bagnolet le midi...

Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
Lundi 09 février	RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC	
Du Mardi au Jeudi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
Mardi 10 février	<p>Œuf cocotte à la crème de roquefort, endives et noix Ou Potage façon Dubarry, langoustines poêlées</p> <p>~</p> <p>Médaillon de lotte au jambon de Serrano, déclinaison de choux-fleurs, sauce vierge de Michel Guérard Ou Magret de canard à l'orange, crème de topinambours</p> <p>~</p> <p>Millefeuille chocolat Ou Dessert du jour des pâtissiers</p>	
Mercredi 11 février	<p>Petit tartare de bœuf préparé et ses condiments « méditerranéens » Ou Escargots pain perdu</p> <p>~</p> <p>Queue de lotte rôtie, haricots coco et pancetta au bouillon, écume à l'origan Ou Magret de canard aux baies roses, pommes gaufrettes, topinambours</p> <p>~</p> <p>Tiramisu classico, sorbet cacao Ou Dessert du jour des pâtissiers</p>	
Jeudi 12 février	<p>Calamars à la carbonara Ou Raviole de légumes et fêta, coulis de tomates</p> <p>~</p> <p>Médaillon de lotte au lard, crémeux de topinambours Ou Tartare de magret de canard, chou-fleur en tempura et risotto parmesan, jus fumé</p> <p>~</p> <p>Le royal chocolat Ou Dessert du jour des pâtissiers</p>	
Le Vendredi	Menu traditionnel : 13,50€	
Vendredi 13 février	<p>Velouté de chou-fleur, croûtons dorés et huile de noisettes ~ Carré de veau poêlé Choisy ~ Pommes flambées au Calvados du Pays d'Auge</p>	



Côté brasserie le midi...

<i>Plat du Jour : 7€ Formule 3 plats : 13,50€</i>	Brasserie Jean Esquenet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert
Lundi 09 février <i>Croustillant de chèvre chaud, miel & éclats de noix</i> ~ <i>Mignon de porc poêlé, sauce cidre & pommes de terre sautées</i> ~ <i>Fondant au chocolat cœur coulant, crème anglaise vanillée</i>	Mardi 10 février <i>Fricassée de volaille, tagliatelles aux petits légumes</i> ~ <i>Assiette de fromages & ses condiments</i> ~ <i>Tartelette chocolat</i>	Mercredi 11 février <i>Tarte fine aux sardines</i> ~ <i>Steak aux poivres, pommes écrasées, carottes glacées</i> ~ <i>Profiteroles</i>

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner	
<i>Menu gastronomique à 22€</i>	
Mardi 10 février	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Œuf parfait déclinaison autour du champignon</i> ~ <i>Bar rôti entier, sauce hollandaise, petits pois et carottes à la française</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Tarte citron meringuée & biscuits roses de Reims</i>
Mercredi 11 février	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Œufs cocotte en cage, poitrine fumée</i> ~ <i>Darne de saumon pochée beurre fondue à l'orange, pommes vapeurs</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>L'authentique île flottante</i>
Jeudi 12 février	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Brouillade d'œufs aux asperges « esprit Argenteuil » en croustade, mesclun d'endives aux noix</i> ~ <i>Homard à l'américaine, risotto au parfum de crustacés et potiron</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>4 mats de Gavottes chocolées</i>



Pause vacances...





Côté Bagnolet le midi...

Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
Lundi 02 mars		MENU DU CHEF 
Du Mardi au Jeudi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
Mardi 03 mars	<i>Tarte aux fruits de mer</i> Ou <i>Tartare de saumon</i> ~ <i>Bar façon dieppoise, carottes fanes</i> Ou <i>Côte de bœuf grillée, fagot d'haricots verts, pommes Pont-Neuf, sauce béarnaise</i> ~ <i>Gratin pommes poires</i> Ou <i>Dessert du jour des pâtissiers</i>	
Mercredi 04 mars	<i>Fine soupe aux lentillons de Champagne et lard paysan façon cappuccino</i> Ou <i>Aïoli et petits légumes</i> ~ <i>Dos de bar au safran, risotto végétal au vert</i> Ou <i>Côte de bœuf, sauce béarnaise, pommes allumettes</i> ~ <i>Bavaroise chocolat au parfum de praliné, poires flambées, glace vanille</i> Ou <i>Dessert du jour des pâtissiers</i>	
Jeudi 05 mars	<i>Cappuccino d'artichauts</i> Ou <i>Samossa de chèvre et miel au romarin</i> ~ <i>Côte de bœuf grillée, sauce béarnaise</i> Ou <i>Filet de bar grillé, sauce hollandaise, carottes fanes, haricots verts et pommes gaufrettes</i> ~ <i>Macaron poire caramel</i> Ou <i>Dessert du jour des pâtissiers</i>	
Le Vendredi	Menu traditionnel : 13,50€	
Vendredi 06 mars	<i>Feuilleté de moules aux légumes</i> ~ <i>Faux-filet grillé, flan de carottes et son écrasé de pommes de terre</i> ~ <i>Paris-Brest</i>	



Semaine 10 du 02 mars 2026 au 06 mars 2026

Côté brasserie le midi...

<i>Plat du Jour : 7€ Formule 3 plats : 13,50€</i>	Brasserie Jean Esquenet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert
Lundi 02 mars <i>Œuf cocotte au beaufort gratiné</i> ~ <i>Carré de porc rôti, jus corsé & pommes pailles, légumes d'hivers</i> ~ <i>Tarte Bourdaloue</i>	Mardi 03 mars <i>Tartelette aux maroilles</i> ~ <i>Filet de merlan façon meunière, embeurrée de chou, pommes vapeurs et sauce mousseline</i> ~ <i>Salade de fruits</i>	Mercredi 04 mars <i>Quiche aux oignons</i> ~ <i>Escalope de volaille à la crème, pennes & épinards</i> ~ <i>Brioche perdue</i>

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner	
<i>Menu gastronomique à 22€</i>	
Mardi 03 mars	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Raviole au potimarron et mousse de bolets</i> ~ <i>Les légumes dans tous leurs états</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Ananas flambé, Arlette et sorbet passion</i>
Mercredi 04 mars	Menu à 19€ <i>Mise en bouche</i> ~ <i>Œufs pochés à la bordelaise</i> ~ <i>Poulet sauté vallée d'Auge, riz pilaf et haricots verts</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Petits choux garnis, crème chantilly</i>
Jeudi 05 mars	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Velouté de cèpes, raviolis au jambon de Bayonne, écume champignons</i> ~ <i>Magret de canard aigre-doux à la confiture de cerises d'Ixassou, pommes pailles, céleris et navets cuisinés</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Île flottante aux amandes, tuiles dentelles</i>



Côté Bagnolet le midi...

Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
Du Mardi au Jeudi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
Lundi 09 mars	RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC	
Mardi 10 mars	<p>Risotto à l'aneth et moules gratinées Ou Tartare de saumon ~ Bar grillé pour deux au fenouil et carottes fanes, beurre blanc anisé Ou Côte de bœuf grillée, fagot d'haricots verts, pommes Pont-Neuf, sauce béarnaise ~ Poires flambées, sorbet cassis Ou Dessert du jour des pâtissiers</p>	
Mercredi 11 mars	<p>Asperges vertes, caillé de chèvre, sablé parmesan Ou Salade façon César aux pois chiches, version végétale ~ Côte de bœuf au sautoir, sauce choron, composition jardinière Ou Pavé de bar en croûte de parmesan, vierge de tomates, oignons farcis et carottes fondantes à l'orange ~ Poire belle Hélène Ou Dessert du jour des pâtissiers</p>	
Jeudi 12 mars		<p>MENU DU CHEF</p>
Le Vendredi	Menu traditionnel : 13,50€	
Vendredi 13 mars	<p>Salade César ~ Longe de veau braisée, carottes fanes et tombée de haricots verts ~ Tarte feuilletée en bande aux poires</p>	



Côté brasserie le midi...

<i>Plat du Jour : 7€</i> <i>Formule 3 plats : 13,50€</i>	Brasserie Jean Esquenet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ <i>Entrée + Plat OU Plat + Dessert</i>
Lundi 09 mars <i>Saucisson brioché tiède, jus réduit</i> ~ <i>Sole meunière, pommes vapeurs & beurre citronné</i> ~ <i>Gratin d'agrumes au sabayon de Champagne</i>	Mardi 10 mars <i>Poireaux en vinaigrette</i> ~ <i>Navarin de bœuf, poêlée de légumes de saison et purée de tubercules</i> ~ <i>Boule de glace</i>	Mercredi 11 mars <i>Poireaux vinaigrette et œufs de truite</i> ~ <i>Blanquette de volaille & sa garniture</i> ~ <i>Nage d'agrumes aux épices</i>

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner	
<i>Menu gastronomique à 22€</i>	
Mardi 10 mars	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Tartelette de légumes et parmesan</i> ~ <i>Côte de bœuf, sauce béarnaise, pommes allumettes</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Soufflé au Grand Marnier</i>
Mercredi 11 mars	Menu à 19€ <i>Mise en bouche</i> ~ <i>Flamiche picarde</i> ~ <i>Darne de saumon Bonne Femme, pommes vapeurs et haricots verts</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Mille-feuilles pistache et chocolat blanc</i>
Jeudi 12 mars	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Salade périgourdine</i> ~ <i>Faux filet à partager, sauce bordelaise, pommes gaufrettes et tomates farcies</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Profiteroles au chocolat</i>



Côté Bagnolet le midi...

Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
Lundi 16 mars		MENU DU CHEF
Du Mardi au Jeudi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
Mardi 17 mars		MENU EXAMEN
Mercredi 18 mars		MENU EXAMEN
Jeudi 19 mars		MENU EXAMEN
Le Vendredi		Menu traditionnel : 13,50€
Vendredi 20 mars		MENU DU CHEF



Côté brasserie le midi...

<i>Plat du Jour : 7€ Formule 3 plats : 13,50€</i>	Brasserie Jean Esquenet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert
Lundi 16 mars <i>Saumon mi cuit, mayonnaise fumée</i> ~ <i>Magret de canard à l'orange, jus gourmand</i> ~ <i>Tarte citron meringuée légère</i>	Mardi 17 mars <i>Samossa aux légumes et sauce crèmeuse au curry</i> ~ <i>Poulet rôti, petits pois à la française et polenta crèmeuse au comté</i> ~ <i>Café gourmand</i>	Mercredi 18 mars <i>Œufs mayonnaise à l'huile de truffe</i> ~ <i>Côte de porc charcutière, pomme purées</i> ~ <i>Carpaccio de fruits</i>

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner		
Menu gastronomique à 22€		
Mardi 17 mars		<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Ceviche de bar et wasabi</i> ~ <i>Carré de porc pour deux et ses légumes printaniers</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Macaron poire caramel</i>
Mercredi 18 mars	 	MENU EXAMEN <i>Cœurs d'artichaut farcis</i> ~ <i>Carré d'agneau rôti au romarin, pommes Maxim's et fenouil braisé</i> ~ <i>Assortiment de fromages</i> ~ <i>Dessert des pâtissiers</i>
Jeudi 19 mars	 	MENU EXAMEN <i>Salade niçoise revisitée</i> ~ <i>Superposition de filets de rouget au poivron doux</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Tartelette citron meringuée</i>



Semaine 13 du 23 mars 2026 au 27 mars 2026

Côté Bagnolet le midi...

Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
Lundi 23 mars	RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC	
Du Mardi au Jeudi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
Mardi 24 mars	 MENU EXAMEN	
Mercredi 25 mars		 MENU EXAMEN
Jeudi 26 mars		 MENU DU CHEF
Le Vendredi	Menu traditionnel : 13,50€	
Vendredi 27 mars	Tarte aux maroilles ~ Lotte à l'américaine, riz pilaf ~ Cerises flambées sur lit de glace vanille	



Côté brasserie le midi...

<i>Plat du Jour : 7€ Formule 3 plats : 13,50€</i>	Brasserie Jean Esquenet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert
Lundi 23 mars Œuf poché, fricassée de champignons des bois ~ Carré d'agneau rôti, tian de légumes du soleil ~ Mousse au chocolat onctueuse	Mardi 24 mars Assiette de tapas ~ Riz façon paëlla mixte et aïoli ~ Churros et chocolat	Mercredi 25 mars Tartare de dorade et condiments ~ Escalope de veau viennoise, tagliatelles ~ Terrine de bananes, sauce chocolat

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner		
Menu Examen à 16€		
Mardi 24 mars 		MENU EXAMEN 
Mercredi 25 mars 		MENU EXAMEN Betterave en croûte de sel, sauce vierge ~ Darne de saumon pochée, sauce veloutée aux fruits de mer ~ Plateau de fromages ~ Dessert des pâtissiers
Jeudi 26 mars 		MENU EXAMEN Dans un bouillon, des légumes de Provence au pistou ~ Râble de lapereau farci à la provençale, gnocchis romains à la tomate, févettes au sautoir ~ Plateau de fromages (supplément 3€) ~ Tropézienne



Côté Bagnolet le midi...

Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
Du Mardi au Jeudi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
Lundi 30 mars	RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC	
Mardi 31 mars	 <i>MENU DU CHEF</i>	
Mercredi 1 ^{er} avril	RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC	
Jeudi 02 avril	RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC	
Le Vendredi	Menu traditionnel : 13,50€	
Vendredi 03 avril	 <i>MENU DU CHEF</i>	



Semaine 14 du 30 mars 2026 au 03 avril 2026

Côté brasserie le midi...

<i>Plat du Jour : 7€ Formule 3 plats : 13,50€</i>	Brasserie Jean Esquenet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert
Lundi 30 mars <i>RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC</i>	Mardi 31 mars <i>Mini tourte feuilletée et sa salade croquante</i> ~ <i>Goujonnette de lieu noir façon "Fish en Chips", sauce tartare</i> ~ <i>Ananas en spirale</i>	Mercredi 1^{er} avril <i>Crème froide de petits pois à la Française</i> ~ <i>Veau marengo & sa garniture</i> ~ <i>Moelleux au chocolat</i>

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner		
Menu gastronomique		
Mardi 31 mars		<i>MENU EXAMEN à 16€</i> 
Mercredi 1^{er} avril	<i>RESTAURANT NON OUVERT AU PUBLIC</i>	
Jeudi 02 avril		Menu "Maîtres Cuisiniers de France"  Boissons comprises <i>(Menu à consulter sur le site de réservation)</i>



Semaine 15 du 06 avril 2026 au 10 avril 2026

Côté Bagnolet le midi...

Restaurant « Le Bagnolet » - Déjeuner		
Le Lundi	Menu traditionnel : 13,50€	
Lundi 06 avril		FÉRIÉ
Du Mardi au Jeudi	Menu à choix : 16€	Entrée + Plat + Dessert
Mardi 07 avril		MENU EXAMEN
Mercredi 08 avril		MENU DU CHEF
Jeudi 09 avril		MENU EXAMEN
Le Vendredi		Menu traditionnel : 13,50€
Vendredi 10 avril	<p>Tarte fine au brocciu ~ Loup de mer rôti, petits pois à la française et purée de carottes ~ Pastizzu (comme un flan parfumé au zeste de citron et caramel)</p>	



Semaine 15 du 06 avril 2026 au 10 avril 2026

Côté brasserie le midi...

<i>Plat du Jour : 7€ Formule 3 plats : 13,50€</i>	Brasserie Jean Esquenet Déjeuner	Formule 2 plats : 11€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert
Lundi 06 avril  FÉRIÉ 	Mardi 07 avril <i>Menu Italien</i> Vitello Tonnato ~ Pâtes fraîches façon carbonara ~ Tiramisu	Mercredi 08 avril <i>Rillettes de saumon à l'aneth, croûtons et salade</i> ~ <i>Contre-filet rôti, pommes fondantes, navets glacés au miel</i> ~ <i>Tarte aux prunes</i>

Côté Bagnolet le soir...

Restaurant « Le Bagnolet » - Dîner	
<i>Menu gastronomique à 22€</i>	
Mardi 07 avril	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Panna cotta d'asperges blanches</i> ~ <i>Ballotine de volaille aux champignons, carottes et pommes gaufrettes</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Cornet de fruits frais et sorbet</i>
Mercredi 08 avril	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Langoustines amoureuses</i> ~ <i>Bar en croûte, beurre blanc et pommes vapeurs</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Nid de Pâques aux deux chocolats</i>
Jeudi 09 avril	<i>Mise en bouche</i> ~ <i>Floralies de légumes croquants en aioli, sablé parmesan, caillé de brebis et asperges vertes, vierge de tomate</i> ~ <i>Carré d'agneau rôti au romarin, tian provençal, pommes fondantes au jus</i> ~ <i>Plateau de fromages (supplément 3€)</i> ~ <i>Nougat glacé aux fruits confits, coulis fruits rouges</i>



Pause vacances...





Informations à notre aimable clientèle

Fin d'année scolaire

Pour terminer l'année scolaire, certains déjeuners et dîners vous seront proposés au retour des vacances de Pâques, du 27 avril 2026 à début juin 2026.

Nous vous invitons à vous rendre sur notre site de réservation en ligne pour consulter ces dates et ces menus.

Nos restaurants fermeront ensuite leurs portes 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, métiers du bar, chocolatiers et boulangerie-pâtisserie ainsi que nos élèves vous remercient de votre fidélité.

