

Livret des Menus




MENUS

DU 10-03-2025 AU 04-05-2025

 RÉSERVATIONS EN LIGNE

 **RÉSERVATIONS : 04.75.07.57.14**
de 8h30 à 11h30 - En période scolaire

 **ACCUEIL : 04.75.07.57.10**

40 rue Jean MONNET, 26600 Tain l'Hermitage

JOURNÉE



PORTES OUVERTES



LYCÉE HÔTELIER

DE L'HERMITAGE

L'hermitage
Les Bessards
La Brasserie

SAMEDI
15 MARS
2025

DÉJEUNER

MENU SPÉCIAL À 20€

APÉRITIF OFFERT

Fine tartelette de mousse de chèvre &
Déclinaisons de légumes (cru/cuits/pickles)

--

Suprême de volaille cuit tendrement à basse température
Jus corsé







Ecrasé de pommes de terre & légumes rôtis

--

Autour du chocolat Valrhona & des fruits exotiques







MENU

DU 10-03-2025 AU 14-03-2025

	MARDI 11/03	MERCREDI 12/03	JEUDI 13/03	VENDREDI 14/03
DÉJEUNER - 25€			Quiche de légumes primeurs Salade de jeunes pousses -- Dos de cabillaud beurre blanc crémé à l'orange Champignons sautés Flan de légumes -- Pot de crème café liégeois	
DÎNER - 29€			Soupe de maïs en cappuccino Morilles, Ailerons de volaille -- Magret de canard au Griottines de Fougerolles Pot au feu de légumes glacés au miel d'acacia -- Poire à la Beaujolaise	

MENU





DU 17-03-2025 AU 21-03-2025

	MARDI 18/03	MERCREDI 19/03	JEUDI 20/03	VENDREDI 21/03
DÉJEUNER - 25€			Quiche de légumes primeurs Salade de jeunes pousses -- Dos de cabillaud beurre blanc crémé à l'orange Champignons sautés Flan de légumes -- Pot de crème café liégeois	
DÎNER - 29€			Le petits pois-carottes, lardons, Revu par Mathilde et Steeve -- Pavé de loup cuit croustillant Ratatouille et son jus Panisse -- Ramène ton kiwi	

Les Bessards




MENU

DU 10-03-2025 AU 14-03-2025

	MARDI 11/03	MERCREDI 12/03	JEUDI 13/03	VENDREDI 14/03
DÉJEUNER - 17€	Pissaladière -- Poulet à l'américaine Pommes frites -- Café gourmand & Crème anglaise	Pissaladière -- Poulet à l'américaine Pommes frites -- Café gourmand & Crème anglaise		Assortiment de quiches & Salade verte -- Escalope de volaille Spaghettis à la fondue de tomates et champignons à la crème -- Paris-Brest
DÎNER - 28€			Soupe de maïs en cappuccino Morilles, Ailerons de volaille -- Magret de canard au Griottines de Fougerolles Pot au feu de légumes glacés au miel d'acacia -- Poire à la Beaujolaise	

MENU

DU 17-03-2025 AU 21-03-2025

	MARDI 18/03	MERCREDI 19/03	JEUDI 20/03	VENDREDI 21/03
DÉJEUNER - 17€	Pissaladière -- Poulet à l'américaine Pommes frites -- Café gourmand & Crème anglaise	Pissaladière -- Poulet à l'américaine Pommes frites -- Café gourmand & Crème anglaise	Pissaladière -- Poulet à l'américaine Pommes frites -- Café gourmand & Crème anglaise	Assortiment de quiches & Salade verte -- Escalope de volaille Spaghettis à la fondue de tomates et champignons à la crème -- Bavarois Vanille
DÎNER - 28€			Le petits pois-carottes, lardons - Revu par Mathilde et Steeve -- Pavé de loup cuit croustillant Ratatouille et son jus Panisse -- Ramène ton kiwi	

MENU

DU 10-03-2025 AU 14-03-2025

	JEUDI 13/03	VENDREDI 14/03
DÉJEUNER - 12€ À 16€	<p><u>CARTE DE PRINTEMPS</u></p> <p>Quiche féta, tomates cerises & basilic ou Carpaccio de légumes, vinaigrette miel gingembre, œuf poché ou Gâteau de foie de volaille coulis de tomate -- Gnocchis à la niçoise concassé de tomates Pesto à la Genovese ou Tartare de bœuf et pommes frites fraîches ou Filet de truite à la grenobloise -- Crème brûlée à la fève de Tonka ou Coulant au chocolat ou Pavlova aux fruits du moment</p>	<p><u>CARTE DE PRINTEMPS</u></p> <p>Salade drômoise ou Filet de maquereaux à la moutarde -- Aïoli ou Pièce de viande grillée, pommes frites sauce du jour -- Baba au rhum ou Coulant au chocolat</p>







MENU

DU 17-03-2025 AU 21-03-2025

	JEUDI 20/03	VENDREDI 21/03
DÉJEUNER - 12€ À 16€	<p><u>CARTE DE PRINTEMPS</u></p> <p>Quiche féta, tomates cerises & basilic ou Carpaccio de légumes, vinaigrette miel gingembre, œuf poché ou Gâteau de foie de volaille coulis de tomate -- Gnocchis à la niçoise concassé de tomates Pesto à la Genovese ou Tartare de bœuf et pommes frites fraîches ou Filet de truite à la grenobloise -- Crème brûlée à la fève de Tonka ou Coulant au chocolat ou Pavlova aux fruits du moment</p>	<p><u>CARTE DE PRINTEMPS</u></p> <p>Salade drômoise ou Filet de maquereaux à la moutarde -- Aïoli ou Pièce de viande grillée, pommes frites sauce du jour -- Baba au rhum ou Coulant au chocolat</p>







MENU

DU 25-03-2025 AU 28-03-2025

	MARDI 25/03	MERCREDI 26/03	JEUDI 27/03	VENDREDI 28/03
DÉJEUNER - 25€			Cromesquis de canard & Jeunes pousses -- Pavé de saumon Tomates provençales & Epinards -- Bavarois mangue	
DÎNER - 29€			Pavé de saumon mi-cuit Sauce romarin Fenouil à la crème de pistou -- Entrecôte double Beurre maître d'hôtel Pomme Pont-neuf -- Ananas caramélisé Mousse au fromage blanc Tuiles aux amandes	

MENU




DU 31-03-2025 AU 04-04-2025

	MARDI 01/04	MERCREDI 02/04	JEUDI 03/04	VENDREDI 04/04
DÉJEUNER - 25€			Œuf mollet façon bourguignonne -- Steak sauté Bercy Gratin dauphinois -- Ananas frais	
DÎNER - 29€			Soupe au pistou -- Carré d'agneau persillé Garniture printanière -- Savarin coco Meringue aux fruits secs	

Les Bessards





MENU

DU 25-03-2025 AU 28-03-2025

	MARDI 25/03	MERCREDI 26/03	JEUDI 27/03	VENDREDI 28/03
DÉJEUNER - 17€	Œuf mollet façon bourguignonne -- Steak sauté Bercy Gratin dauphinois -- Ananas frais	Œuf mollet façon bourguignonne -- Steak sauté Bercy Gratin dauphinois -- Ananas frais	Œuf mollet façon bourguignonne -- Steak sauté Bercy Gratin dauphinois -- Ananas frais	Salade chèvre chaud -- Saumon en papillote Purées de légumes -- Mousse au chocolat & Petits fours
DÎNER - 28€			Pavé de saumon mi-cuit Sauce romarin Fenouil à la crème de pistou -- Entrecôte double Beurre maître d'hôtel Pomme Pont-neuf -- Ananas caramélisé Mousse au fromage blanc Tuiles aux amandes	

MENU

DU 31-03-2025 AU 04-04-2025

	MARDI 01/04	MERCREDI 02/04	JEUDI 03/04	VENDREDI 04/04
DÉJEUNER - 17€	Œuf mollet façon bourguignonne -- Steak sauté Bercy Gratin dauphinois -- Ananas frais	Œuf mollet façon bourguignonne -- Steak sauté Bercy Gratin dauphinois -- Ananas frais		Salade chèvre chaud -- Saumon en papillote Purées de légumes -- Omelette Norvégienne
DÎNER - 28€			Soupe au pistou -- Carré d'agneau persillé Garniture printanière -- Savarin coco Meringue aux fruits secs	

La Brasserie


MENU

DU 25-03-2025 AU 28-03-2025

	JEUDI 27/03	VENDREDI 28/03
DÉJEUNER - 12€ À 16€	<p><u>CARTE DE PRINTEMPS</u></p> <p>Quiche féta, tomates cerises & basilic ou Carpaccio de légumes, vinaigrette miel gingembre, œuf poché ou Gâteau de foie de volaille coulis de tomate -- Gnocchis à la niçoise concassé de tomates Pesto à la Genovese ou Tartare de bœuf et pommes frites fraîches ou Filet de truite à la grenobloise -- Crème brûlée à la fève de Tonka ou Coulant au chocolat ou Pavlova aux fruits du moment</p>	<p><u>CARTE DE PRINTEMPS</u></p> <p>Tomme en salade ou Avocat crevettes -- Aïoli ou Pièce de viande grillée, pommes frites sauce du jour -- Clafouti ou Salade de fruits frais & petits fours</p>




MENU

DU 31-03-2025 AU 04-04-2025

	JEUDI 03/04	VENDREDI 04/04
DÉJEUNER - 12€ À 16€		<p><u>CARTE DE PRINTEMPS</u></p> <p>Tomme en salade ou Avocat crevettes -- Aïoli ou Pièce de viande grillée, pommes frites sauce du jour -- Clafouti ou Salade de fruits frais & petits fours</p>






MENU

DU 07-04-2025 AU 11-04-2025

	MARDI 08/04	MERCREDI 09/04	JEUDI 10/04	VENDREDI 11/04
DÉJEUNER - 25€	Œuf mollet au confit de courgettes et fenouil & Velouté de volaille -- Truite en papillote au Kumquat Garniture du marché -- Omelette norvégienne	Brochette de crevettes -- Saumon fumé Blinis crème fouettée au citron & à l'Aneth -- Carré d'agneau jus au thym, garniture Choisy Pomme Darphin -- Déclinaison autour du citron	Chou farci végétal -- Carré d'agneau Garniture printanière -- Forêt noire	Œuf mollet croustillant -- Truite en papillote au Kumquat Garniture du marché -- Omelette norvégienne
DÎNER - 29€			Rouget de roche, Haricots lingots frais, Caponatina douce et pimentée -- Pavé de bœuf au poivre Déclinaison d'asperges -- Dôme au chocolat & Compotée d'agrumes	

MENU




DU 14-04-2025 AU 18-04-2025

	MARDI 15/04	MERCREDI 16/04	JEUDI 17/04	VENDREDI 18/04
DÉJEUNER - 25€	Amuse bouche : Mini quiche au comté -- Crème légère de fèves aux Coquillages, Huile De Poivron Rouge -- Blanquette de volaille, Coco et citronnelle, Riz madras -- Paris Brest		Chou farci végétal -- Carré d'agneau Garniture printanière -- Forêt noire	
DÎNER - 29€			Encornets farcis à la Sétoise -- Filet mignon de veau à la piémontaise Légumes primeurs -- Paris-Privas (Paris-Brest aux marrons glacés)	

Les Bessards





MENU

DU 07-04-2025 AU 11-04-2025

	MARDI 08/04	MERCREDI 09/04	JEUDI 10/04	VENDREDI 11/04
DÉJEUNER - 17€	<u>MENU VÉGÉTARIEN</u> Choux fleur rôti aux épices sauce gribiche -- Dahl de lentilles Corail Chapati aux épices -- Soupe de fraises & Tuile aux amandes	<u>MENU VÉGÉTARIEN</u> Choux fleur rôti aux épices -- Dahl de lentilles Corail Chapati -- Soupe de fraises & Tuile aux amandes	<u>MENU VÉGÉTARIEN</u> Choux fleur rôti aux épices sauce gribiche -- Dahl de lentilles Corail Chapati aux épices -- Soupe de fraises & Tuile aux amandes	Assiette anglaise avec terrine de campagne et caillette -- Navarin d'agneau Tagliatelles fraîches -- Royal chocolat
DÎNER - 28€			Rouget de roche, Haricots lingots frais, Caponatina douce et pimentée -- Pavé de bœuf au poivre Déclinaison d'asperges -- Dôme au chocolat & Compotée d'agrumes	

MENU

DU 14-04-2025 AU 18-04-2025

	MARDI 15/04	MERCREDI 16/04	JEUDI 17/04	VENDREDI 18/04
DÉJEUNER - 17€	<u>MENU VÉGÉTARIEN</u> Choux fleur rôti aux épices sauce gribiche -- Dahl de lentilles Corail Chapati aux épices -- Soupe de fraises & Tuile aux amandes	<u>MENU VÉGÉTARIEN</u> Choux fleur rôti aux épices -- Dahl de lentilles Corail Chapati -- Soupe de fraises & Tuile aux amandes	<u>MENU VÉGÉTARIEN</u> Choux fleur rôti aux épices sauce gribiche -- Dahl de lentilles Corail Chapati aux épices -- Soupe de fraises & Tuile aux amandes	
DÎNER - 28€			Encornets farcis à la Sétoise -- Filet mignon de veau à la piémontaise Légumes primeurs -- Paris-Privas (Paris-Brest aux marrons glacés)	

La Brasserie

MENU

DU 07-04-2025 AU 11-04-2025

	JEUDI 10/04	VENDREDI 11/04
DÉJEUNER - 12€ À 16€	<p><u>CARTE DE PRINTEMPS</u></p> <p>Quiche féta, tomates cerises & basilic ou Carpaccio de légumes, vinaigrette miel gingembre, œuf poché ou Gâteau de foie de volaille coulis de tomate -- Gnocchis à la niçoise concassé de tomates Pesto à la Genovese ou Tartare de bœuf et pommes frites fraîches ou Filet de truite à la grenobloise -- Crème brûlée à la fève de Tonka ou Coulant au chocolat ou Pavlova aux fruits du moment</p>	<p><u>CARTE DE PRINTEMPS</u></p> <p>Salade César ou Harengs pommes à l'huile -- Aïoli ou Pièce de viande grillée, pommes frites sauce du jour -- Tarte au chocolat ou Crème brûlée</p>

MENU

DU 14-04-2025 AU 18-04-2025

	JEUDI 17/04	VENDREDI 18/04
DÉJEUNER - 12€ À 16€	<p><u>CARTE DE PRINTEMPS</u></p> <p>Quiche féta, tomates cerises & basilic ou Carpaccio de légumes, vinaigrette miel gingembre, œuf poché ou Gâteau de foie de volaille coulis de tomate -- Gnocchis à la niçoise concassé de tomates Pesto à la Genovese ou Tartare de bœuf et pommes frites fraîches ou Filet de truite à la grenobloise -- Crème brûlée à la fève de Tonka ou Coulant au chocolat ou Pavlova aux fruits du moment</p>	

L'hermitage
Les Bessards
La Brasserie



MENU

DU 21-04-2025 AU 25-04-2025

	MARDI 22/04	MERCREDI 23/04	JEUDI 24/04	VENDREDI 25/04

MENU

DU 28-04-2025 AU 02-05-2025

	MARDI 29/04	MERCREDI 30/04	JEUDI 01/05	VENDREDI 02/05

Liuret des Menus

📞 **RÉSERVATIONS : 04.75.07.57.14**
de 8h30 à 11h30 - En période scolaire

📞 **ACCUEIL : 04.75.07.57.10**



LYCÉE HÔTELIER

DE L'HERMITAGE

40 rue Jean MONNET, 26600 Tain l'Hermitage