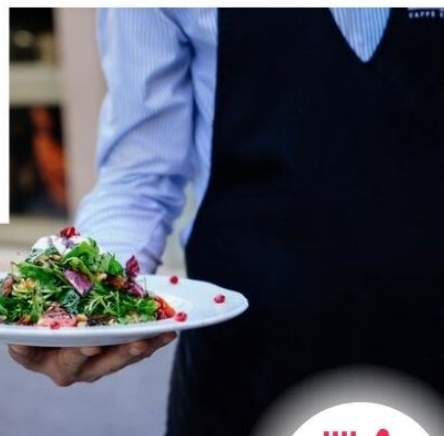




Menus

avril à juillet

À TABLE !





À notre aimable clientèle

Nous sommes tenus de porter à votre connaissance le texte suivant relatif aux menus présentés aux clients du restaurant d'application (**B.O. n°43 du 23 novembre 1995**)

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère 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 correspondre aux prix pratiqués par les restaurants privés. »





Réservations et tarifs

Notre restaurant, ouvert tous, vous accueille tous les midis à 12h30.

Les menus que nous vous proposons sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages.

Les réservations

Elles peuvent être faites le jour même, avant 10h, auprès de l'accueil en téléphonant au 02.33.78.86.88 ou par mail à fim-cherbourg@normandie.cci.fr

Les tarifs

Le menu.....	12 € (hors boissons)
Tarif formateur FIM.....	8 €
Tarif apprenant FIM.....	7 €

Les tarifs peuvent être différent en période d'examens ou lors de repas spéciaux.





Semaine du 4 au 8 avril

LUNDI 4 AVRIL

Avocat cocktail ou tartare de boeuf

Sole meunière et sa sauce hollandaise et pommes vapeur

Tarte aux pommes ou tarte au chocolat et sa glace maison

MARDI 5 AVRIL

Restaurant fermé

MERCREDI 6 AVRIL

Salade d'endives

Magret de canard rôti à la sarriette navets et radis sautés

Irish coffee version dessert

JEUDI 7 AVRIL

Tartine d'anchoïade copeaux et gelée de carottes

Cabillaud endives oranges sanguines et beurre de cacahuète

Sablé aux fruits de saison et noisettes torréfiées

VENDREDI 8 AVRIL

Taboulé libanais et houmous

Ballotines de volailles duo de purées et sa sauce au miel romarin

Mousse aux trois chocolats et son biscuit joconde

**Fermeture pour les vacances scolaires, réouverture de l'Atelier
Gourmand**





Semaine du 25 au 29 avril

LUNDI 25 AVRIL

Tartare de saumon à la mangue blinis maison et sa crème citronnée à la menthe
Entrecôte double ou cote de veau beurre maitre d'hôtel petite salade de mesclun
& ses pommes dauphines
Tarte à la rhubarbe et son sorbet fraise

MARDI 26 AVRIL

Pana cotta d'asperges de Laurine GUTLEBEN
Carré de porc caramélisé pomme grenailles jus de cuisson
Banane flambée, glace au lait de coco, meringue, fèves de tonka,
biscuit mangue et menthe

MERCREDI 27 AVRIL

Crème d'asperges jambon fumé et tuile à l'encre de seiches
Filet mignon tian de courgettes et aubergines et son jus de viande
Coup de foudre

JEUDI 28 AVRIL

Carpaccio de légumes et pickles
Filet de colin meunière et son caviar d'aubergines
Dacquoise pistache mousse fromage blanc agrumes et fraise basilic

VENDREDI 29 AVRIL

Tarte fine compotée d'oignons et sardines
Filet poulet mozzarella tombée d'épinard et jus d'herbes
Demi-sphère en chocolat garnie de fraises et espuma à la pistache





Semaine du 02 au 06 mai

LUNDI 2 MAI

Tartelette à la grecque et à la féta
Entrecôte double ratatouille maison et sa sauce au poivre Pomme Pont
Neuf ou côte de porc charcutière
Pressé du rhubarbe sur sablé et sorbet fraise

MARDI 3 MAI

Carpaccio de saumon aneth et yuzu
Pavé de bœuf sauce béarnaise pommes tournées
Ou darne de saumon
Tiramisu ou pêches flambées

MERCREDI 4 MAI

Asperges crues et cuites jambon fumé et tuiles de parmesan
Cabillaud rôti au lard sauce vierge et légumes de saison
Tulipe de fruits de saison et sa glace exotique

JEUDI 5 MAI

Tartare de saumon crème ciboulette et blinis
Brochettes de volailles légumes sauce curry
Croquettes de chocolat et sa crème anglaise

VENDREDI 6 MAI

Crème de petits pois et son émulsion au lard
Rôti de veau à la moutarde et ses petites pommes de terre grenailles
au thym et à l'ail
Charlotte aux fraises





Semaine du 09 au 13 mai

LUNDI 9 MAI

Restaurant fermé

MARDI 10 MAI

Restaurant fermé
examens

MERCREDI 11 MAI

Restaurant fermé
examens

JEUDI 12 MAI

Œuf poché sur sa salade de légumes de saison
Filet mignon au cidre et sa poêlée de courgettes
Tiramisu Lemon

VENDREDI 13 MAI

Gaspacho de concombres crevettes et nuage de coco badiane
Saumon cuit à l'unilatéral et son quinoa
Tarte aux fraises





Semaine du 16 au 20 mai

LUNDI 16 MAI

Restaurant fermé

MARDI 17 MAI

Restaurant fermé

Examens

MERCREDI 18 MAI

Restaurant fermé

Examens

JEUDI 19 MAI

Rouleaux de printemps

Aiguillettes de poulets au tandoori et ses nouilles chinoises

Perles du japon au lait de coco et mangues

VENDREDI 20 MAI

Rosace de melon, émietté de jambon fumé

Magret de canard laqué et ses légumes sautés

Carré au citron sur son biscuit sablé et sa glace à la rhubarbe

Restaurant fermé

Du lundi 23 au vendredi 27 mai





Semaine du 30 mai au 03 juin

LUNDI 30 MAI

Salade melon, pastèque basilic et éclat de chèvre frais
Carré d'agneau au romarin et miel accompagné de son tian
De légumes
Sablé fraises verveine

MARDI 31 MAI

Restaurant fermé

MERCREDI 1 JUIN

Green salad
Pavé de bœuf au pesto et ses poivrons multicolores
Tarte à l'abricot de Philippe CONTICINI

JEUDI 2 JUIN

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et vinaigrette aux câpres
Filet de flétan tagliatelles de légumes et beurre citronné
Crème brûlée aux fruits rouges

VENDREDI 3 JUIN

Tartare de maquereaux, avocat, coriandre, citron vert et pignon de pin
Petits farcis maison
Salade de fruits frais et meringue





Semaine du 6 au 10 juin

LUNDI 6 JUIN

Férié

Restaurant fermé

MARDI 7 JUIN

Restaurant fermé

MERCREDI 8 JUIN

Salade de tomates, glace à la tomate et gelée basilic

Brochettes de dinde

Pêche melba maison

JEUDI 9 JUIN

Entremet framboise et chèvre feuilles de roquette

Dos de cabillaud à l'unilatéral framboise croquant sucrine,

Asperges cuites & crues

framboisier

VENDREDI 10 JUIN

Tartare de crevettes

Thon rouge grillé snacké condiments et sa purée anisée

Salade de fruits frais





Semaine du 13 au 17 juin

LUNDI 13 JUIN

Menu autour du barbecue

Fermeture du restaurant

Réouverture en septembre

