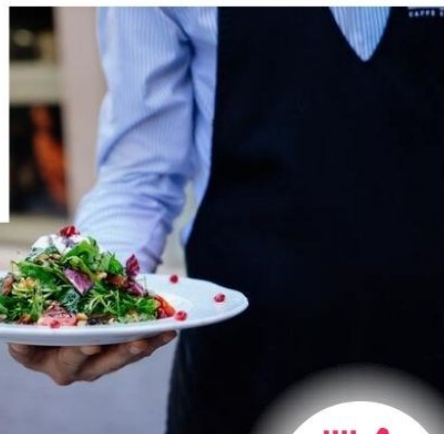




Menus

Sept. à Déc. 2025

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 à 12h15 suivant les jours d'ouverture.

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

15.00 €

(hors boissons)

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





Semaine du 01 au 02 septembre

MARDI 02 SEPTEMBRE

Tartare de fond d'artichaud et tomates sèches

Poulet rôti aux figues pommes cocotte

Tarte tatin glace vanille

MERCREDI 03 SEPTEMBRE

Salade melon/ pastèque, éclat de chèvre, fleur de ciboulette

Tajines de légumes aux olives

Tulipe de fruits frais et son sorbet

JEUDI 04 SEPTEMBRE

Avocat cocktail

Magret de canard chutney de mirabelles et pommes sautées

Crumble aux prunes

VENDREDI 05 SEPTEMBRE

Cromesquis de camembert émulsion de pommes

Darne de saumon beurre noisette à l'estragon

accompagné d'un duo haricots verts poivrons

Poire belle Hélène





Semaine du 08 au 12 septembre

MARDI 09 SEPTEMBRE

Carpaccio de tomates, abricot à la lavande et ses éclats de féta

Poulet vallée d'auge ratatouille maison

Tarte Normande

MERCREDI 10 SEPTEMBRE

Chèvre pané salade de jeunes pousses oignon rouge et pignons de pin

Steak au poivre et pommes cocottes

Pana cotta vanille et son financier

JEUDI 11 SEPTEMBRE

MENU VEGETARIEN

Gaspacho de poivrons et tomates

Tagliatelles de courgettes vertes et jaunes et son œuf poché

Pêches flambées au grand Marnier et sa glace

VENDREDI 12 SEPTEMBRE

Salade césar

Papillote de poissons sur sa compotée de poireaux fenouils

Moelleux au chocolat et sa glace vanille





Semaine du 15 au 19 septembre

MARDI 16 SEPTEMBRE

Assiette de charcuterie OU quiche lorraine

Brochette de volaille marinées

Poires flambées et sa quenelle de crème brûlée

MERCREDI 17 SEPTEMBRE

Saumon mariné aux groseilles et vinaigrette yuzu

Carré de porc basse température

Crêpes flambées, glace « maison »

JEUDI 18 SEPTEMBRE

Œuf cocotte crème de gorgonzola et oignons frits

Lotte aux épices et son quinoa vert

Tarte au citron meringuée

VENDREDI 19 SEPTEMBRE

MENU VEGETARIEN

Mesclun de carottes au cumin fromage de chèvre et vinaigrette au miel et citron

Tomate farcie à la courgette, féta et son jus épicée

Charlotte poires et chocolat





Semaine du 22 au 26 septembre

MARDI 23 SEPTEMBRE

Assiette de charcuterie OU quiche aux trois fromages

Bavette à l'échalotte et ses frites maison

Pommes flambées et sa glace « maison »

MERCREDI 24 SEPTEMBRE

MENU VEGETARIEN

Velouté de choux fleur et son émulsion au bleu d'auvergne

Yaki udon

Tarte douce au chocolat

JEUDI 25 SEPTEMBRE

Beignet de crevettes sauce tartare

Ballotine de volaille farcie aux épinards et pignon de pin poêlée de champignons

Pêches flambées caramélisés au miel et romarin sur son sablé breton

VENDREDI 26 SEPTEMBRE

Aumônière à l'époisses et éclats de raisins

Filet de lieu jaune, sauté de patate douce sauce beurre blanc à l'estragon

Soufflé glacé au citron





Semaine du 29 septembre au 03 octobre

MARDI 30 SEPTEMBRE

Œufs cocotte et ses mouillettes

Darne de saumon sauce hollandaise poêlée de choux et patate douce

Eclair aux deux saveurs

MERCREDI 01 OCTOBRE

MENU VEGETARIEN

Chèvre pané salade iceberg et vinaigrette agrumes

Pâte vertes et ricotta

Mousse aux trois chocolats et sa tuile à l'amande

JEUDI 02 OCTOBRE

Velouté de courge et chips de jambon Normand

Poulet rôti et pommes Anna

Crumble pommes coings et sa glace « maison »

VENDREDI 03 OCTOBRE

Rillettes de saumon et ses blinis « maison »

Magret de canard sauce au poivre de timut, et ses légumes de saison

Sphère tout chocolat





Semaine du 06 au 10 octobre

MARDI 07 OCTOBRE

Œuf poché fondue de poireaux et compotée d'oignons ou avocat cocktail

Poulet rôti et pommes Anna

Choux pâtissiers

MERCREDI 08 OCTOBRE

Capuccino de champignons

Filet de bar beurre noisette au citron et lentilles corail

Banane flambée et sa glace au caramel

JEUDI 09 OCTOBRE

MENU VEGETARIEN

Samoussa de légumes et mesclun

Quinoa à l'orange et aux panais

Tarte amandine aux poires

VENDREDI 10 OCTOBRE

Bisque de crevettes émulsion au lait de soja

Carré de porc laqué aux cacahuètes et ses nouilles chinoises

Ile flottante décor aux caramel





Semaine du 13 au 17 octobre

LUNDI 13 OCTOBRE

Velouté de topinambours et chips de bacon de Cyril Lignac
Médailillon de lotte polenta crémeuse et zestes de citrons verts
Sabayon aux fruits de saison

MARDI 14 OCTOBRE

Avocat cocktail OU Tartare de saumon à la pomme
Carré de porc poêlée forestière et pomme de terre charlotte
Parfait glacé au pralin

MERCREDI 15 OCTOBRE

Œuf mollet crème gorgonzola et ses mouillettes « maison »
Poulet grillée et son jus accompagné de légumes tournées
Tarte tatin et glace vanille

JEUDI 16 OCTOBRE

Ceviche de bar sablé parmesan et vinaigrette passion
Carré d'agneau à la Dijonnaise pomme Darphin
Plateau de fromages
Mousse chocolat éclat de tuile aux amandes et brunoise de poires caramélisées

VENDREDI 17 OCTOBRE

MENU VEGETARIEN

Tarte tatin au fenouil
Penne amandes et choux fleur rôtis au curry
Banane flambée OU blanc manger coco ananas (agar agar)





Semaine du 03 au 07 novembre

LUNDI 03 NOVEMBRE

Beignets de crevettes sauce Tartare
Darne de saumon sauce hollandaise fenouil, courge
Eclair au chocolat revisité

MARDI 04 NOVEMBRE

Velouté Dubarry
Bœuf bourguignon
Parfait glacé à la crème de marron

MERCREDI 05 NOVEMBRE

Velouté potiron
Burger steak de champignons
Pavlova à la cannelle et fruits de saison

JEUDI 06 NOVEMBRE

Assiette de charcuterie ou quiche Lorraine
Dos de cabillaud sauce cidre et son écrasé de pommes de terre
Forêt noire

VENDREDI 07 NOVEMBRE

Œuf meurette
Poulet rôti et son jus de viande/ gratin Dauphinois
Tarte Tatin





Semaine du 17 au 21 novembre

MERCREDI 19 NOVEMBRE

Assiette de charcuterie OU œuf parfait sauce camembert et mouillettes « maison »

Blanquette de veau

Ananas flambé sur son crumble amandes et sa glace

JEUDI 20 NOVEMBRE

Œufs parfait, crème de comté et mouillettes au sésame

Carré de porc et son crémeux de potimarrons

Cheesecake citron

VENDREDI 21 NOVEMBRE

Quiche à la tomme de Savoie

Pavé de cabillaud pané, lentilles corail et sauce Choron

Finger mangue noix de coco





Semaine du 24 au 28 novembre

LUNDI 24 NOVEMBRE

Aumonière champignons

Carré d'agneau en croûte persillé, jus de viande et mousseline de panais

Tartelette chocolat noisettes et fève de tonka

JEUDI 27 NOVEMBRE

MENU DE NOEL

Amuse-bouche

Escalope de foie gras chutney d'oignons et réduction vin rouge

Filet de bœuf en brioche

Plateau de fromages

Soupe d'oranges aux épices nougatine et air de coriandre

VENDREDI 28 NOVEMBRE

MENU DE NOEL

Amuse-bouche

Saumon fumé « maison » et sa crème au citron

Suprême de volaille fermière champignons et ses légumes anciens

Plateau de fromages

Choux praliné saupoudré de sucre glace et noisettes caramélisées





Semaine du 01 au 04 décembre

LUNDI 01 DECEMBRE

MENU DE NOEL

Amuse-bouche

Carpaccio de saumon et st jacques aux agrumes

Filet mignon en croûte d'herbes écrasé de pomme de terre à l'huile d'olives

Plateau de fromages

Tarte citron déstructurée de Denny IMBROISI

JEUDI 04 DECEMBRE

MENU DE NOEL

Amuse-bouche

Escalope de foie gras chutney d'oignons et réduction vin rouge

Pavé de saumon, mousseline de panais, beurre de sauge et champignons

Plateau de fromages

Ananas rôti flambées en croûte coco et sa glace « maison »





Semaine du 08 au 12 décembre

LUNDI 08 DECEMBRE

MENU DE NOEL

Amuse-bouche

Tartare de saumon, mangue et aneth, émulsion de pommes

Filet de volaille fermière pomme de terre rissolées aux épices sauce au vin rouge

Plateau de fromages

Eclair de Noël

MARDI 09 DECEMBRE

MENU DE NOEL

Amuse-bouche

Foie gras et son chutney pommes

Poêlée de saint jacques et son risotto

Plateau de fromages

Nougat glacé et son coulis de fruits

MERCREDI 10 DECEMBRE

MENU DE NOEL

Amuse-bouche

Ceviche de bar aux agrumes

Pavé bœuf rossini

Plateau de fromages

Buche de Noël





Semaine du 08 au 12 décembre

JEUDI 11 DECEMBRE

MENU DE NOEL

Amuse-bouche

Sabayon d'huitres au champagne

Queue de lotte sauce aux marrons

Plateau de fromages

Croquant de chocolat poire-chocolat

VENDREDI 12 DECEMBRE

MENU DE NOEL

Amuse-bouche

Saumon fumé maison et ses blinis

Magret de canard au miel et épices

Plateau de fromages

Ananas rôtis aux épices et sa glace

