



RESTAURANT D'APPLICATION LYCEE SANTOS-DUMONT

MENUS Avril - Juin 2024



LES HORAIRES

Le Midi

Accueil à 12 H 30

(Fin de service à 14 H 00)

✉ hotelleriesantosdumont@gmail.com

Le Soir

Accueil à 19 H 30

(Fin de service à 22 H 00)

Réservation obligatoire :

☎ 01 41 12 02 75

Nos restaurants ont un but pédagogique. Les menus sont susceptibles de changer.

Restaurant « Le Santos Dumont »

Déjeuner du mardi au vendredi

20 €

Entrée, plat, dessert
(hors boissons)

Dîner du jeudi

26 €

Amuse-bouche, entrée, plat, dessert (hors boissons)

Brasserie « Le 14 Bis »

Formule rapide du midi

10,50 €

Plat et boisson froide

13,50 €

Entrée, Plat ou Plat, Dessert et boisson froide

15,50 €

Entrée, Plat, Dessert et boisson froide

Pour toute réservation de groupe, ou autres menus spéciaux, nous consulter (Soirées à thème, menu de Noël,...)



Menus de Avril - Juin 2024

La réservation est obligatoire

Madame, Monsieur, Chers Convives,

Les élèves et les enseignants des filières Hôtellerie-Restauration du lycée Santos Dumont sont particulièrement heureux de vous accueillir cette année au sein de leurs restaurants d'applications, "Le Santos Dumont" ainsi que la brasserie "Le 14 bis", pour vous faire déguster leurs réalisations culinaires et partager un moment de convivialité dans les règles de la tradition gastronomique française.

C'est avec une grande joie, après une année de restrictions, que nous vous retrouverons tout en respectant les règles en vigueur du secteur de la restauration pour assurer votre sécurité.

Cuisiner pour vous, vous servir, vous conseiller dans vos choix de vins afin que vous puissiez passer un bon moment et vous donner envie de revenir, voici le leitmotiv qu'auront à cœur nos jeunes de suivre tout au long de l'année.

"Classique ou moderne, il n'y a qu'une seule cuisine" disait Paul Bocuse : "La bonne". J'espère sincèrement que vous apprécierez celle proposée par nos deux restaurants.

Audrey Fouillard, Provisseure

Semaine du mardi 23 avril au vendredi 26 avril 2024

Semaine du mardi 23 avril au vendredi 26 avril 2024

Brasserie «Le 14 Bis»



Restaurant « Le Santos Dumont



Tarifs : Solo 10,50 € Duo 13,50 € Trio 15,50 €

Tarifs : Déjeuner 20 € Hors Boissons Dîner 26 € Hors Boissons

Pour les groupes et Soirées Spéciales tarifs modifiés

	Lundi 22/04	Mardi 23/04	Mercredi 24/04	Jeudi 25/04	Vendredi 26/04
MIDI	Fermée	Asperges du moment Darde de colin, sauce beurre blanc, légumes tournés Salade de fruits	Fermée	Asperges gratinées au parmesan et œuf mollet pané Ballotine de volaille farcie aux fruits secs, pommes duchesse, fagot de HV Tarte aux framboises	Fermée

	Lundi 22/04	Mardi 23/04	Mercredi 24/04	Jeudi 25/04	Vendredi 26/04
MIDI	Fermé	<u>Menu région Centre Val de Loire</u> Salade de crottin au miel Côte de veau légumes primeurs Tarte Tatin à la crème double	Fermé	<u>Menu Occitanie</u> Cromesquis de canard Aïgo bouillido Bourride sétoise Crème catalane	<u>Menu italien</u> Aubergines alla parmigianna Risotto primavera à gamberoni Tiramisu fruits rouges
SOIR				Fermé	

Semaine du mardi 30 avril au vendredi 3 mai 2024

Semaine du mardi 30 avril au vendredi 3 mai 2024

Brasserie «Le 14 Bis»



Restaurant « Le Santos Dumont



Tarifs: Solo 10,50 € Duo 13,50 € Trio 15,50 €

Tarifs: Déjeuner 20 € Hors Boissons Dîner 26 € Hors Boissons

Pour les groupes et Soirées Spéciales tarifs modifiés

	Lundi 29/04	Mardi 30/04	Mercredi 01/05	Jeudi 02/05	Vendredi 03/05
MIDI	Fermée	Macédoine Saumon rôti, beurre d'orange, épinard sautés, purée de PDT Salade de fraises	Férié	Fermée	Fermée

	Lundi 29/04	Mardi 30/04	Mercredi 01/05	Jeudi 02/05	Vendredi 03/05
MIDI	Fermé	Région Champagne/Arde nnes Assiette de jambon sec des Ardennes Poulet au Champagne, garniture printanière Assiette de Chource/salade Macarons aux biscuits roses à la framboise	Férié	AB : déclinaison de fenouil Asperges, sauce mouseline Filet d'agneau en croûte d'herbes/ petits légumes Tarte à la rhubarbe	Ceviche de daurade, tèche de tigre ou risotto de pâtes aux petits pois Sole meunière, ou x2 entrecôte grillée, marchand de vin légumes de saison, gratin dauphinois Tarte au citron, ou salade de fruits frais
SOIR				Mise en bouche Cannellonis Asperges gribiche Thon blanc sauce cacaahuète, panais en deux cuissons Fraisier	

Semaine du mardi 07 mai au vendredi 10 mai 2024

Semaine du mardi 07 avril au vendredi 10 mai 2024

Brasserie «Le 14 Bis»



Restaurant « Le Santos Dumont



Tarifs: Solo 10,50 € Duo 13,50 € Trio 15,50 €

Tarifs: Déjeuner 20 € Hors Boissons Dîner 26 € Hors Boissons

Pour les groupes et Soirées Spéciales tarifs modifiés

	Lundi 06/05	Mardi 07/05	Mercredi 08/05	Jeudi 09/05	Vendredi 10/05
MIDI	Fermée	<p>Menu chef d'œuvre: Bollywood Raita de concombre à la menthe</p> <p>Samoussa</p> <p>Nan</p> <p>Poulet Massala/Riz</p> <p>Kulfi et Alwa</p> <p>Cocktail Lassi à la mangue</p>	Féerie	Fermée	Fermée

	Lundi 06/05	Mardi 07/05	Mercredi 08/05	Jeudi 09/05	Vendredi 10/05
MIDI	Fermé	<p>Menu Grand Est - AB : mini pâté en croûte Asperges, crème de raifort/, chips de betterave</p> <p>Matelote de brochet au vin blanc, spaetzles au sarrasin</p> <p>Bretzel en guise de pain</p> <p>Tarte amandine aux mirabelles</p> <p>Assortiment de macarons de Nancy, crème de spéculoos</p>	Fermé	Fermé	Fermé
SOIR				Fermé	

Semaine du mardi 14 mai au vendredi 17 mai 2024

Semaine du mardi 14 mai au vendredi 17 mai 2024

Brasserie
«Le 14 Bis»



Restaurant
«Le Santos
Dumont



Tarifs: Solo 10,50 € Duo 13,50 € Trio 15,50 €

Tarifs: Déjeuner 20 € Hors Boissons Dîner 26 € Hors Boissons

Pour les groupes et Soirées Spéciales tarifs modifiés

	Lundi 13/05	Mardi 14/05	Mercredi 15/05	Jeudi 16/05	Vendredi 17/05
MIDI	Fermée	Fermée	<p>AB : Velouté de petit-pois et menthe</p> <p>Terrine de poivrons rouges et tapenade</p> <p>Limande à la grenobloise, écrasé de PdT</p> <p>Aumônière de crêpe aux fraises</p>	<p>Bouchée à la reine</p> <p>Carré de veau poêlé Choisy</p> <p>Salade de fruits frais</p>	Fermée

	Lundi 13/05	Mardi 14/05	Mercredi 15/05	Jeudi 16/05	Vendredi 17/05
MIDI	Fermé	Fermé	<p>Menu examen 17 €</p> <p>14 tables de deux</p>	<p>AB Biersupp</p> <p>Flammenkuche, salade</p> <p>Boulettes de viande à la sauce blanche, Spätzles</p> <p>Kougelhopf</p>	<p>Menu à thème</p> <p>Menu Food-truck</p>
SOIR				<p>Asperges sauce mousseline</p> <p>Tournedos Rossini/ HV, Pommes dauphines</p> <p>Fraisier</p>	

Semaine du mardi 20 mai au vendredi 24 mai 2024

Semaine du mardi 20 mai au vendredi 24 mai 2024

Brasserie «Le 14 Bis»



Restaurant « Le Santos Dumont



Tarifs: Solo 10,50 € Duo 13,50 € Trio 15,50 €

Tarifs: Déjeuner 20 € Hors Boissons Dîner 26 € Hors Boissons

	Lundi 20/05	Mardi 21/05	Mercredi 22/05	Jeudi 23/05	Vendredi 24/05
MIDI	Fermée	Tartare de saumon Pavé de bœuf forestier Tarte aux fraises	Beignets de gambas et de courgettes, Filet de canard au miel/ pommes darphin et pleurottes Sablé bretons aux fraises	Menu examen 17€ 10 tables de deux Tomates mozzarella Côte de veau, légumes primeurs Tarte aux fruits rouges	Fermée

	Lundi 20/05	Mardi 21/05	Mercredi 22/05	Jeudi 23/05	Vendredi 24/05
MIDI	Fermé	Menu Monochrome floral Roulé betterave aux herbes Rose de saumon mariné, crème de raifort, pousses de betterave Ballotine de volaille, mousse de carotte, crème de vitelotte Coque de chocolat, mousse de myrtille, insert de fraise, Tuile aux amandes, mousse mascarpone et fruits	Menu examen 28 € 3 tables de 4 3 tables de 2 Tartare de saumon ou Tomates mozza Magret de canard au poivre ou pavé de saumon à Vaneth Tarte aux fraises ou crème brûlée	AB pissaladière Soupe au pistou Daurade et artichauts façon barigoule Tropézienne	Fermé
SOIR				Menu examen 4 tables de 4 /4 tables de 2 28 € - Salade chinoise ou asperges sauce Maltaise - Magrets de canard au poivre / p. dauphines ou Filet de bar rôti légumes glacés Tarte maître Pons ou déclinaison de fruits rouges	

Semaine du mardi 28 mai au vendredi 31 mai 2024

Semaine du mardi 28 mai au vendredi 31 mai 2024

Brasserie
«Le 14 Bis»



Restaurant
« Le Santos
Dumont



Tarifs : Solo 10,50 € Duo 13,50 € Trio 15,50 €

Tarifs : Déjeuner 20 € Hors Boissons Dîner 26 € Hors Boissons

Pour les groupes et Soirées Spéciales tarifs modifiés

	Lundi 27/05	Mardi 28/05	Mercredi 29/05	Jeudi 30/05	Vendredi 31/05
MIDI	Fermée	Poulet façon yakitori Brochette de gambas aux agrumes Millefeuille aux fraises	Bavarois d'asperges au saumon fumé; crème de vodka à l'aneth Pavé de bœuf grillé béarnaise, légumes grillés confits Choux chantilly	Beignets de gambas et de courgette sauce tartare Filet de canard au miel et citron, pommes d'arphim et pleurottes sablé breton aux fraises	Fermée

	Lundi 27/05	Mardi 28/05	Mercredi 29/05	Jeudi 30/05	Vendredi 31/05
MIDI	Fermé		Menu examen 28 € 3 tables de 4 3 tables de 2 Ceviche de dorade ou Asperges sauce mousseline Carré d'agneau, ou dos de cabillaud au beurre blanc Tarte aux fraises ou Crèmeux au citron	Menu création élèves	Fermé
SOIR				Fermé	

Semaine du mardi 4 juin au vendredi 7 juin 2024

Brasserie «Le 14 Bis»



Tarifs: Solo 10,50 € Duo 13,50 € Trio 15,50 €

	Lundi 03/06	Mardi 04/06	Mercredi 05/06	Jeudi 06/06	Vendredi 07/06
MIDI	Fermée	Fermée	Fermée	Œuf mollet mariné légumes au wok Risotto de fruits de mer à la manière d'une paëlla Mille feuilles aux framboises, crème pistache	Fermée

Semaine du mardi 4 juin au vendredi 7 juin 2024

Restaurant « Le Santos Dumont



Tarifs: Déjeuner 20 € Hors Boissons Dîner 26 € Hors Boissons

	Lundi 03/06	Mardi 04/06	Mercredi 05/06	Jeudi 06/06	Vendredi 07/06
MIDI	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé
SOIR				<p><i>Menu examen</i> 4 tables de 4 /4 tables de 2 28 € Melon jambon ou millefeuille d'avocat langoustines</p> <p>Canon d'agneau rôti aux herbes/haricots verts et pommes d'arphin ou Pavé de saumon à l'unilatérale trilogie de purées,</p> <p>Tarte aux fruits exotiques ou bavarois fruits rouges</p>	

Semaine du mardi 11 juin au vendredi 14 juin 2024

Semaine du mardi 11 juin au vendredi 14 juin 2024

Brasserie «Le 14 Bis»



Restaurant « Le Santos Dumont



Tarifs: Solo 10,50 € Duo 13,50 € Trio 15,50 €

Tarifs: Déjeuner 20 € Hors Boissons Dîner 26 € Hors Boissons

	Lundi 10/06	Mardi 11/06	Mercredi 12/06	Jeudi 13/06	Vendredi 14/06
MIDI	Fermée	Fermée	<p>Ceviche de poisson et crevettes</p> <p>Pavé de saumon confit, jeunes légumes, émulsion aux agrumes</p> <p>Crumble pommes-fruits rouges</p>	Fermée	Fermée

	Lundi 10/06	Mardi 11/06	Mercredi 12/06	Jeudi 13/06	Vendredi 14/06
MIDI	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	<p>Œuf brouillé, concassé de tomate, pistou de basilic</p> <p>Saumon mi-cuit à l'unilatérale, mousseline de courgette au basilic, condiments courgettes-citron confit, sauce vierge</p> <p>Mojito, crémeux citron vert, biscuit madeleine, sorbet menthe-citron</p>
SOIR				Fermé	

Soirée spéciale le mercredi 19 juin 2024 :

Dîner Sidaction

MERCREDI 19 JUIN 2024 À 19H30

Quand la phytothérapie s'invite dans l'assiette !

**D'après les recherches du Dr Florence Brunel
Praticien Hospitalier
Service des Maladie Infectieuses et tropicales
à l'hôpital Édouard Herriot (Lyon)**

L'ensemble des dons seront reversés à
l'association Sidaction (règlement par chèque à
l'ordre de "Sidaction")

La classe de terminale Bac Pro en alternance vous
emmène dans leurs créations:

MENU 50€ par personne

Tartinade de petit pois à la menthe
et crème d'avocat à l'échinacéa

Tartare de gambas, mangue,
condiment curcuma

Filet de daurade, artichauts, radis
noir et passiflore

Longe de veau en croûte de
romarin, crème d'ail et petits
légumes

Pavlova fraise, cassis et crème
vanille reine des prés

Financier à la verveine

Pain au pavot



**Le Lycée
Santos Dumont
vous convie à son
Dîner Caritatif**

**Venez soutenir
l'association
Sidaction**

**Au restaurant d'application
du Lycée Santos Dumont
39 rue Pasteur,
91210 Saint Cloud**



**Places limitées
Réservation par téléphone au
01 41 12 02 75**

*Les dons alloués ouvrent droit à
réduction d'impôt*