



RESTAURANT D'APPLICATION LYCEE SANTOS-DUMONT

MENUS : Mai – Juin 2025



LES HORAIRES

Le Midi

Accueil à 12 H 30
(Fin de service à 14 H 00)

Le Soir

Accueil à 19 H 30
(Fin de service à 22 H 00)

Réservation obligatoire :

☎ 01 41 12 02 75

✉ hotelleriesantosdumont@gmail.com

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,...)

Semaine du mardi 20 Mai au Vendredi 23 Mai

Brasserie
«Le 14 Bis»



Semaine du mardi 20 Mai au 23 Mai

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 19/05	Mardi 20/05	Mercredi 21/05	Jeudi 22/05	Vendredi 23/05
MIDI	Fermée	<p><u>Menu USA</u></p> <p>Salade Caesar, garlic bread</p> <p>Cheeseburger/ French fries</p> <p>Pecan pie</p>	<p><u>Menu examen Samia/Olivier</u></p> <p>Tartare de dorade aux fruits exotiques</p> <p>Magret de canard à l'orange/ pommes dauphines fagot de HV</p> <p>Tarte aux fraises, coulis de fruits rouges</p>	<p>Œuf mollet mariné, légumes au wok</p> <p>Risotto de fruits de mer à la manière d'une paëlla</p> <p>Mille feuilles aux framboises, crème pistache.</p>	Fermée

	Lundi 19/05	Mardi 20/05	Mercredi 21/05	Jeudi 22/05	Vendredi 23/05
MIDI	Fermé	Fermé	<p>Ab : betterave confite</p> <p>Aubergine, bœufs et épices</p> <p>Cabillaud vert (blette), petits pois et pomme de terre</p> <p>Fraisier</p>	Fermé	<p>Asperges sauce mousseline</p> <p>Piccata de veau au citron/romarin</p> <p>Fraises melba</p>
SOIR				Fermé	

Semaine du mardi 27 Mai au vendredi 30 Mai

Semaine du mardi 27 Mai au vendredi 30 Mai

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 26/05	Mardi 27/05	Mercredi 28/05	Jeudi 29/05	Vendred i 30/05
MIDI	Fermée	Tartare de saumon Pavé de bœuf forestier Tarte aux fraises	Aspic de saumon Pavé de bœuf au poivre, pomme darphin, tomate provençale Bavarois aux fraises	Féié	Fermé

	Lundi 26/05	Mardi 27/05	Mercredi 28/05	Jeudi 29/05	Vendredi 30/05
MIDI	Fermé	Poulpe grillé au paprika fumé, pomme de terre Filet de rouget snacké, barigoule d'artichaut violet du Roussillon Abricots flambés et Pastis Gascon	Velouté de PdT à l'ail, saumon fumé, pomme Maxim's Dos de saumon grillé, carottes rôties au miel Tartelette au citron meringuée	Féié	Fermé
SOIR				Fermé	

Semaine du mardi 3 Juin au vendredi 6 Juin

Semaine du mardi 3 Juin au vendredi 6 Juin

Brasserie
«Le 14 Bis»



Restaurant
«Le Santos Dumont»



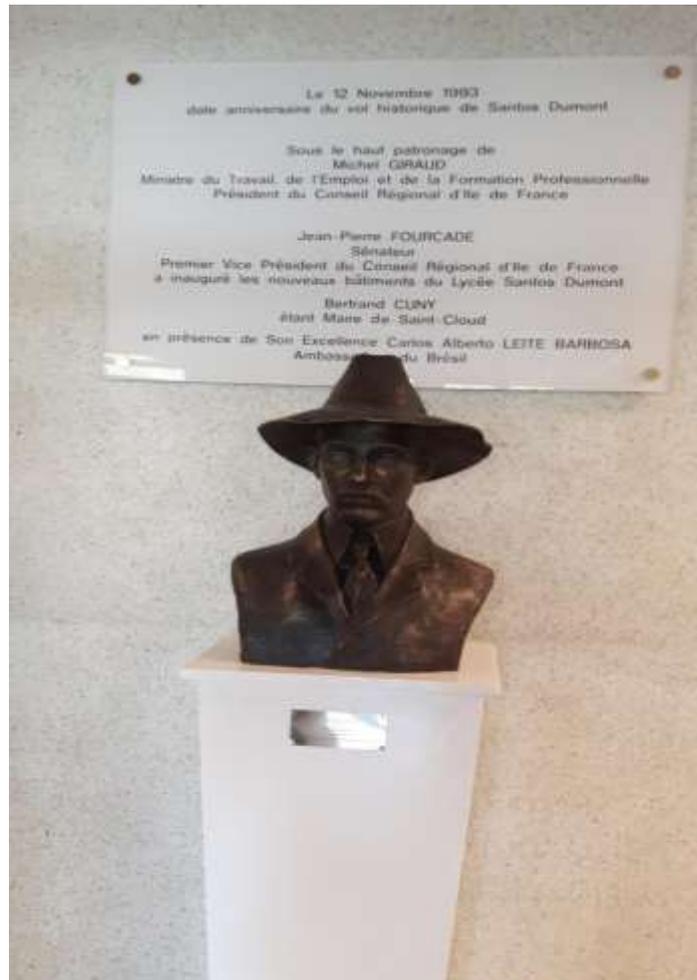
Tarifs : Solo 10,50 € Duo 13,50 € Trio 15,50 €

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

Pour les groupes et Soirées Spéciales tarifs modifiés

	Lundi 02/06	Mardi 03/06	Mercredi 04/06	Jeudi 05/06	Vendredi 06/06
MIDI	Fermée	Asperges beurre orange Poulet grillé à l'américaine Glace aux fruits d'été	Asperges gratinées au parmesan et œuf mollet pané Ballotine de volaille farcie aux fruits secs pomme duchesses fagots de haricots verts Tarte aux fraises	Tartare de saumon, avocat et citron vert Pavé de bœuf grillé, polenta, coulis tomate, poivron et Tapenade Fraise melba	Fermée

	Lundi 02/06	Mardi 03/06	Mercredi 04/06	Jeudi 05/06	Vendredi 06/06
MIDI	Fermé	Menu DOM TOM Tartare de thon au citron vert et aux épices, féroces d'avocat, Colombo de poulet Bananes flambées et rocher coco.	Saumon cru mariné aux épices et Chapati Filet de rouget, piperade et crème de fenouil au safran Cheese- cake aux fruits rouges	Beignets de gambas, chou blanc à la coriandre Pavé de bœuf, sauce béarnaise, pomme Pont- Neuf, tomate provençale Mousseline aux fruits, façon pavlova	Tartare de saumon, avocat et citron vert Pavé de bœuf grillé, polenta, coulis tomate, poivron et tapenade Fraise melba
SOIR				Fermé	



Alberto Santos Dumont
1873-1932