RESTAURANT D’APPLICATION LYCEE SANTOS-DUMONT

MENUS : JANVIER – MARS 2026

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 6 Janvier au vendredi 9 Janvier

Brasserie
«Le 14 Bis»

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

	Lundi 05/01	Mardi 06/01	Mercredi 07/01	Jeudi 08/01	Vendredi 09/01
MIDI	Fermée	Fermée	Potage Dubarry Navarin, pommes Galette des rois	Saumon cru mariné aux épices et Chapati Filet de rouget, pipérade et crème de fenouil au safran Galette des rois	Fermée

Semaine du mardi 6 Janvier au vendredi 9 Janvier

Restaurant
« Le Santos Dumont

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

Pour les groupes et Soirées Spéciales tarifs modifiés

	Lundi 05/01	Mardi 06/01	Mercredi 07/01	Jeudi 08/01	Vendredi 09/01
MIDI	Fermé	Assiette gourmande Caille rôtie aux pruneaux, semoule aux fruits secs Bûche exotique	Fermé	Crème Dubarry Carré de veau Choisy Galette des Rois	Salade du Sud-Ouest Parmentier de canard / Salade Galette des rois
				Fermé	

Semaine du mardi 13 Janvier au vendredi 16 Janvier

Brasserie
«Le 14 Bis»

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

	Lundi 12/01	Mardi 13/01	Mercredi 14/01	Jeudi 15/01	Vendredi 16/01
MIDI	Fermée	Fermée	Quiche lorraine Haddock au chou, beurre blanc citronné Feuilleté aux figues	Quiche au saumon et épinard Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf Cheese-cake mangue-passion	Fermée

Semaine du mardi 13 Janvier au vendredi 16 Janvier

Restaurant
« Le Santos Dumont

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

Pour les groupes et Soirées Spéciales tarifs modifiés

	Lundi 12/01	Mardi 13/01	Mercredi 14/01	Jeudi 15/01	Vendredi 16/01
MIDI	Fermé	Velouté de potimarron et noisettes grillées Fricassée de volaille à l'ancienne, riz créole Ananas flambé	***Menu Grand Est*** Flammekueche Pannequets au Chaource Poulet rôti à la moutarde de Reims, choux chinois braisé Charlotte aux biscuits roses	Fermé	Velouté Esaü (lentilles) et œuf poché Poulet sauté façon Chasseur Semoule aux fruits secs Couronne des rois
SOIR				***Saveur d'Asie*** AB Gyoza croustillant au chou frisé et carottes, émulsion légère au sésame Rouleaux vapeur de légumes d'hiver et tofu mariné au miso, vinaigrette légère au sésame et graines de grenade Pavé de saumon rôti à la sauce soja-gingembre-citronnelle, purée de céleri-rave et bok choy sauté au sésame Tartelette tiède au yuzu et ganache au chocolat blanc, sablé croustillant au sésame noir	

Semaine du mardi 20 Janvier au vendredi 23 Janvier

Brasserie «Le 14 Bis»

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

	Lundi 19/01	Mardi 20/01	Mercredi 21/01	Jeudi 22/01	Vendredi 23/01
MIDI	Fermée	Fermée	Poireaux vinaigrette Poulet chasseur, pommes roties Riz Condé	Avocat cocktail Darne de saumon grillée, sauce Choron, pommes vapeur, brocolis, Flan de carotte Crêpes Suzette	Fermée

Semaine du mardi 20 Janvier au vendredi 23 Janvier

Restaurant « Le Santos Dumont

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

Pour les groupes et Soirées Spéciales tarifs modifiés

	Lundi 19/01	Mardi 20/01	Mercredi 21/01	Jeudi 22/01	Vendredi 23/01
MIDI	Fermé	Crème de panais Curry de volaille, riz madras Tarte à l'ananas flambé	***Menu gastronomique*** Tataki de thon au sésame Crumble d'avocat, crevettes, coriandre. Marbré de bœuf et lard de Colonatta, déclinaison de légumes Galette des rois revisitée	Fermé	Fermé
SOIR				***Menu Pays Scandinaves*** Gravlax de truite fumée aux herbes nordiques, crème à l'aneth , pickles de radis et pain croustillant au seigle. Épaule d'agneau confite aux baies de genièvre et miel, purée PdT, fumée au pin, sauce légère au vin blanc. ***ou*** Cabillaud poché aux herbes, sauce à la moutarde et raifort, légumes racines. Gâteau Kvaefjordkake, meringue et amande, parfumé aux Agrumes Mini tartes aux myrtilles et sablé au seigle,	

Semaine du mardi 27 Janvier au vendredi 30 Janvier

Brasserie
«Le 14 Bis»

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

	Lundi 26/01	Mardi 27/01	Mercredi 28/01	Jeudi 29/01	Vendredi 30/01
MIDI	Fermée	Férié	Assiette de poissons fumés Bourguignon, pâtes fraîches Baba au Rhum	Beignets de gambas et de courgette, sauce tartare Filet de canard au miel et citron, pommes Darphin et pleurotes Sablé breton aux agrumes	Femée

Semaine du mardi 27 Janvier au vendredi 30 Janvier

Restaurant
« Le Santos Dumont

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

Pour les groupes et Soirées Spéciales tarifs modifiés

	Lundi 26/01	Mardi 27/01	Mercredi 28/01	Jeudi 29/01	Vendredi 30/01
MIDI	Fermé	Saucisson brioché Navarin d'agneau, légumes à l'anglaise Coupe glacée, fruits, meringue	***Menu DOM/TOM*** Mini tartelette de patate douce caramélisée Tartare de thon rouge à la créole Pavé de dorade coryphène rôti purée de giraumon, sauce vierge passion-citron vert Ananas rôti au poivre de Sichuan et rhum agricole	St Jacques à la concassée de tomate Sauté d'agneau aux pommes Crème brûlée	Fermé
SOIR				Menu d'Amérique du Sud Mini empanadas au bœuf épicé, cumin, olives Ceviche de dorade et agrumes, leche de tigre coco-gingembre Filet de bœuf grillé, réduction de Malbec, purée de patate douce Dulce de leche revisité, mousse légère, tuile croquante	

Semaine du mardi 3 février au vendredi 6 février

Brasserie
«Le 14 Bis»

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

	Lundi 02/02	Mardi 03/02	Mercredi 04/02	Jeudi 05/02	Vendredi 06/02
MIDI	Fermée	Fermée	Salade Caesar Poulet USA Crumble aux pommes	Asperges gratinées au parmesan et œuf mollet pané Ballotine de volaille farcie aux fruits secs, pommes duchesse, fagot de HV Tarte à l'ananas	Fermée

Semaine du mardi 3 février au vendredi 6 février

Restaurant
« Le Santos Dumont

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

Pour les groupes et Soirées Spéciales tarifs modifiés

	Lundi 02/02	Mardi 03/02	Mercredi 04/02	Jeudi 05/02	Vendredi 06/02
MIDI	Fermé	*Chandeleur:* *Menu normand* Fricassée de pétoncles au Calvados Magret de canard à la Normande et pommes duchesse Crêpes flambées, boule de glace vanille	*Menu Auvergne-Rhône-Alpes* AB : cervelle de Canut, toast grillé Cornets de Murat, saumon fumé, crème fouettée à la ciboulette et Bleu d'Auvergne . Jambonnette de volaille aux noix de Grenoble, lentilles vertes du Puy au lard Île flottante aux pralines roses	*Menu breton* Assiette de la mer Bar grillé au fenouil, flan de légume Crêpes flambées	Fermé
SOIR				*Menu Afrique* AB Mini brochettes de crevettes, marinées à la sauce piri-piri Salade tiède de légumes racines rôtis, vinaigrette au gingembre et coriandre, éclats de cacahuète torréfiée Mafé au bœuf revisité *ou* Mérou à la mozambicaine, sauce coco-citronnelle et riz Parfumé Crumble d'ananas et noix de cajou, glace au gingembre frais M: Mini pastel à la noix de coco et gingembre confit, coulis de mangue	

Semaine du mardi 10 février au vendredi 13 février

Brasserie
«Le 14 Bis»

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

	Lundi 09/02	Mardi 10/02	Mercredi 11/02	Jeudi 12/02	Vendredi 13/02
MIDI	Fermée	Fermée	Harengs pommes à l'huile Souris d'agneau à la bière, purée de PdT Tarte au sucre	Œufs farcis Chimay Côte de bœuf bordelaise, pommes croquettes, mille-feuilles de légumes Tarte au citron	Fermée

Semaine du mardi 10 février au vendredi 13 février

Restaurant
« Le Santos Dumont

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

Pour les groupes et Soirées Spéciales tarifs modifiés

	Lundi 09/02	Mardi 10/02	Mercredi 11/02	Jeudi 12/02	Vendredi 13/02
MIDI	Fermé	***Menu breton*** Coquilles de St Jacques rôties au cidre Dorade en papillote et légumes croquants Paris-Brest	***Menu italien*** Arancini au potimarron et scamorza fumée Carpaccio de betterave rôtie Saltimbocca de volaille fermière Tartelette à l'orange sanguine et mascarpone vanillé	Œuf mollet florentine Magret au poivre vert Crumble aux pommes	Emincé d'avocat, sauce cocktail Osso Bucco, tagliatelles Tarte fine au poire
SOIR				***Menu Italie*** AB: Mini arancini ricotta et citron Tartare de dorade aux agrumes et fines herbes Filet de turbot rôti, risotto crémeux au safran, légumes racines glacés et jus truffé Tiramisu revisité à l'orange sanguine et chocolat blanc M:Cantucci aux amandes, mini financiers à la pistache et macarons à la bergamote	

Semaine du mardi 17 février au vendredi 20 février

Brasserie
«Le 14 Bis»

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

	Lundi 16/02	Mardi 17/02	Mercredi 18/02	Jeudi 19/02	Vendredi 20/02
MIDI	Fermée	Fermée	Gnocchi à la parisienne Strogonoff, pommes frites Tarte aux pommes	Ceviche de poisson et crevettes Pavé de saumon confit, jeunes légumes, émulsion aux agrumes Crumble pommes/fruits rouges	Fermée

Semaine du mardi 17 février au vendredi 20 février

Restaurant
« Le Santos Dumont

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

Pour les groupes et Soirées Spéciales tarifs modifiés

	Lundi 16/02	Mardi 17/02	Mercredi 18/02	Jeudi 19/02	Vendredi 20/02
MIDI	Fermé	***Menu Ile de France*** Potage St Germain Entrecôte-double Bercy, pommes Pont-Neuf et petits pois à la française Saint Honoré	***Menu Bourgogne-Franche comté*** AB : Gougère au Comté Terrine de râble de lapin confit, mâche et sauce crémeuse au Comté Entrecôte Bareuzai, pomme au four Charlotte au pain d'épices	Légumes à la grecque Saumon grillé béarnaise, légumes grillés Crémeux de citron	Tartare de saumon Pavé de bœuf forestier Mousse au chocolat
SOIR				***Menu Espagne :*** AB Gaspacho andalou en verrine, mousse d'huile d'olive vierge, toast à l'ail Assortiment de tapas Suprême de volaille farci au jambon ibérique et champignons ***ou*** Merlu de ligne en salsa verde, palourde, asperge blanche juste rôti "Goxua revisité au yuzu et agrumes confits"	

Semaine du mardi 10 mars au vendredi 13 mars

Brasserie
«Le 14 Bis»

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

	Lundi 09/03	Mardi 10/03	Mercredi 11/03	Jeudi 12/03	Vendredi 13/03
MIDI	Fermée	Fermée	Fermée	Œufs mollets florentine Pavé de cabillaud à l'américaine, riz créole Comme une pêche Melba	Fermée

Semaine du mardi 10 mars au 13 mars

Restaurant
« Le Santos Dumont

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

Pour les groupes et Soirées Spéciales tarifs modifiés

	Lundi 09/03	Mardi 10/03	Mercredi 11/03	Jeudi 12/03	Vendredi 13/03
MIDI	Fermé	***Menu Picard*** Ficelles picardes Fricassée de volaille à la bière, chicons et pommes Boulangère Gâteau battu et Chantilly	***Menu DOM-TOM*** AB : Accras de poisson, sauce chien, féroce d'avocat Curry de volaille à l'indienne, riz madras et légumes marinés Entremet coco	Gnocchi à la parisienne Escalope de veau viennoise Bavarois framboise	Assiette de poissons fumés Pièce de bœuf, compotée d'oignons au vin rouge et BMH, gratin Dauphinois Tarte Chocolat banane
SOIR				***Menu Gastro-Show*** AB Tartare de saumon et agrumes au zeste flambé Vol-au-vent aux Saint-Jacques et bisque de crustacés Carré d'agneau en croûte d'herbes, polenta crémeuse, légumes juste croquants ou Filet de bar poêlé, légumes printaniers et sauce fumée à l'estragon Dôme chocolat blanc et fruits de la passion	

Semaine du mardi 17 mars au 20 mars

Brasserie
«Le 14 Bis»

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

	Lundi 16/03	Mardi 17/03	Mercredi 18/03	Jeudi 19/03	Vendredi 20/03
MIDI	Fermée	Fermée	Fermée	Tartare de saumon Fricassée de volaille à l'ancienne, légumes glacés Savarin aux fruits	Fermée

Semaine du mardi 17 mars au vendredi 20 mars

Restaurant
« Le Santos Dumont

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

Pour les groupes et Soirées Spéciales tarifs modifiés

	Lundi 16/03	Mardi 17/03	Mercredi 18/03	Jeudi 19/03	Vendredi 20/03
MIDI	Fermé	***Menu Nord*** AB Cocktail de crevettes grises Beignets de Maroilles et chicons Carbonade flamande Gaufre à la vergeoise, crème de spéculoos	***Menu portugais*** AB : granité de poire au Porto et chips de jambon Caldo Verde Bacalhau Pastel de Nata	Asperges mousseline Ballotine farcie sauce morilles Pavlova fruits rouges	Menu des Iles Tempura crevettes, salade chinoise Curry d'agneau, riz Madras Bananes Flambées, glace Rhum
SOIR				***Menu : Gastro Terre-Mer*** AB Huître "fine de claire" en gelée d'agrumes et émulsion de betterave Carpaccio de Saint-Jacques et bœuf, vinaigrette aux agrumes Filet mignon de veau rôti, jus corsé aux coques et estragon ou Cabillaud nacré, espuma de topinambour Crémeux patate douce, caramel et écume de lait 'huître	

Semaine du mardi 17 mars au 20 mars

Brasserie
«Le 14 Bis»

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

	Lundi 23/03	Mardi 24/03	Mercredi 25/03	Jeudi 26/03	Vendredi 27/03
MIDI	Fermée	Fermée	Fermée	Œuf mollet mariné, légumes au wok Risotto de fruits de mer façon paëlla Mille-Feuilles aux framboises, crème pistache	Fermée

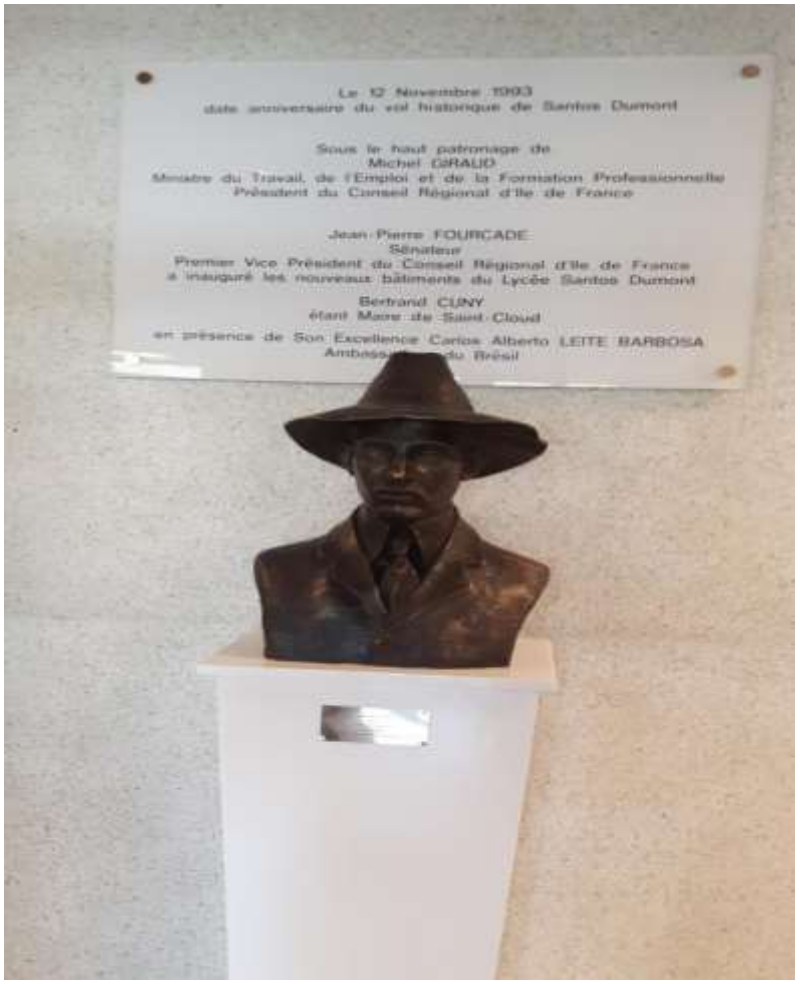
Semaine du mardi 17 mars au vendredi 20 mars

Restaurant
« Le Santos Dumont

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

Pour les groupes et Soirées Spéciales tarifs modifiés

	Lundi 23/03	Mardi 24/03	Mercredi 25/03	Jeudi 26/03	Vendredi 27/03
MIDI	Fermé	***Menu alsacien*** Flammenkuche Poulet au Riesling, Spaetzle Strudel aux pommes et cerises, flambées au Kirch et glace	***Menu portugais*** Pastel de bacalhau Carpaccio de poulpe à la portugaise Porco preto au saveurs de l'Altenjo Tarte à l'amande de l'Algarve	***Menu PACA*** Salade niçoise Bouillabaisse Tarte tropézienne	***Menu du Sud-ouest*** Salade du S/O Fricassée de volaille à la Normande, légumes Choux à la crème
SOIR				AB Velouté de potimaron, éclats de châtaigne, chips de lard, créme chantilly salé Pithiviers de volaille et champignon roulé, crème légère au vin jaune Filet de veau basse température, mousseline de topinambour, jus réduit au romarin Bavarois mangue passion, biscuit moelleux amande, coulis passion	



Alberto Santos Dumont
1873-1932