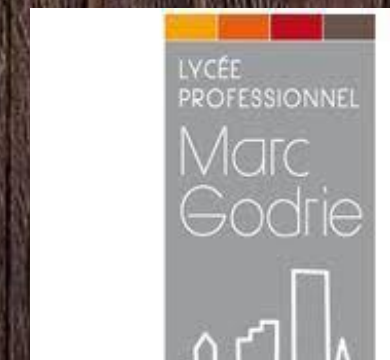


La Grande Toque



La Grande Toque

Le restaurant est associé à une structure pédagogique. Le personnel qui vous accueille, vous sert et qui œuvre est constitué d'élèves en formation encadrés par des professeurs. Leur cursus leur impose outre les ateliers de pratique, des cours théoriques et du travail personnel. Nous vous remercions de comprendre que leur temps de passage en salle et en cuisine est nécessairement mesuré.

De ce fait nous vous demandons de respecter les horaires d'accueil :

de 12h à 12h30 pour les déjeuners et de 19h à 19h30 pour les diners.

De la même façon les horaires de fin de service sont fixés à 14h pour les déjeuners et 21h30 pour les diners

Extrait du B.O. du M.E.N.n°43 du 23 novembre 1995

Les éventuelles différences tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent pas correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.



Menu De la Grande Toque

Semaine du 7 au 11 Septembre

Lundi 7 Septembre

Melon au Pineau des Charentes

Filet de sandre beurre blanc

Caviar d'aubergines et timbale de riz

Tarte fine aux pommes flambées au calvados

9€



Jeudi 10 Septembre

Tartare de langoustines aux légumes croquants

souris d'agneau au citrons confit et semoule aux épices

Salade d'oranges à la cannelle, cornes de gazelle

12€

Vendredi 11 Septembre Amérique Latine

Filet d'Églefin sauce Chimichurri

Risotto de mariscos

Tarte à l'avocat

12€

Menu De la Grande Toque

Semaine du 14 au 18 Septembre

Lundi 14 Septembre

Verrine d'avocat aux crevettes sauce cocktail

Papillote de la mer
Fondue du jardin

Déclinaison de choux

9€



Jeudi 17 Septembre

Salade Multicolore

Yakitori de la mer, sauce passion,
brunoise de légumes à la coriandre

Mille-feuille caramélisé

12€

Vendredi 18 Septembre

USA

New england Clams chowder

Travers de Porc laqué
Mash potatoes

Tarte à la citrouille

12€

Menu De la Grande Toque

Semaine du 21 au 25 Septembre

Lundi 21 Septembre

Menu Espagnole

Assortiment de Tapas

Gaspacho andalou

Zarzuela et riz safrané

Crème Catalane à l'orange

12€



Jeudi 24 Septembre

Bouillon de crevettes à la coriandre

Bœuf teriyaki, légumes sautés

Petit pot de crème au thé matcha

12€

Vendredi 25 Septembre

Menu végétarien

indien

Crème de lentille corail au lait de

coco et curry

Tofu Tandoori

Riz au lait à l'orange safran et

pistache

12€

Menu De la Grande Toque

Semaine du 28 Septembre au 2 Octobre

Lundi 28 Septembre

Tulipe d'escargots à l'oseille

Caille farcie sauce au porto
Pommes Darphin et tomate à la
provençale

Plateau de fromages

9€

Lundi 29 Septembre

Velouté de Butternut

Escalope de volaille à la crème
tagliatelles fraîches

Tarte aux pommes

9€



Jeudi 1 Octobre

Tarte fine tomate mozzarella

Papillote de rouget beurre anisé et
compotée de fenouil

Poire d'amour au chocolat

12€

Vendredi 2 Octobre Repas Japonais

Assortiment de makis

Yakisoba

Financier thé vert Matcha

12€

Menu De la Grande Toque

Semaine du 5 au 9 Octobre

Lundi 5 Octobre

Assiette scandinave

Pièce de bœuf Wellington
Mousseline de brocoli et Pommes
pont neuf et fond d'artichaut farcis

Bavarois aux marrons

12€

Mardi 6 Octobre

Coleslaw

Fish and chips sauce tartare

Cheese cake poire speculoos

9€



Jeudi 8 Octobre

Terrine de volaille aux épinards

Osso bucco à la milanaise
Spaghetti

Panna Cotta aux cerises amaréna

12€

Vendredi 9 Octobre

Repas Chinois

Rouleau de Printemps

Poisson au lait de coco
Porc Laqué
Riz cantonnais
Riz blanc

Nem de banane au chocolat blanc

12€

Menu De la Grande Toque

Semaine du 12 au 16 Octobre

Lundi 12 Octobre Menu Italien

Salade de poulpes marinés, pommes de terre et oignons rouges.

Côte de veau Milanaise, millefeuille de légumes mozzarella, Risotto aux champignons

Tiramisu

12€

Mardi 13 Octobre

Salade frisée à l'oeuf mollet

Filet de merlan sauce vierge
Purée de pomme de terre et céleri

Beignet aux pommes

9€



Jeudi 15 Octobre

Mousseline d'avocat au crabe

Longe de porc aux pruneaux
Potiron rôti

Tarte fines aux pommes, flambée au calvados

12€

Vendredi 16 Octobre

Pana cotta de fenouil et légumes croquants

Suprême de volaille farci

Poire pochée au vin rouge, sablé breton et glace vanille

12€