

Lycée hôtelier de Tahiti



Menus des restaurants

Période Septembre - Octobre 2024



Pour réserver :

Connectez-vous sur le site

www.lycée-hotelier-tahiti.com

Rubrique "Réserver"

(à privilégier durant les week-end et congés scolaires)

Par mail à : lyceehotelierdetahiti@gmail.com

Par téléphone : accueil du lycée 40 50 45 50 ou 40 50 45 59



Nos menus sont définis par les progressions pédagogiques
D'apprentissages de nos élèves.

Ils sont aussi sujet à évolution de dernière minute selon nos sources d'approvisionnements.

Merci de votre compréhension

Tous les pains servis dans nos restaurants sont confectionnés
et cuits sur place par nos élèves boulangers



Lundi 23 septembre

Déjeuner

Restaurant fermé ce lundi

Prochaine ouverture
A partir du
Lundi 14 octobre



Mardi 24 septembre

Déjeuner

Menu à 2900 xpf

Crème de moules et taro,
En soupière feuilletée

*

Pavé de Mahi Mahi rôti au gingembre confit,
Sauce safranée,
Risotto & aubergine grillée à la flamme

**

Minestrone aux fruits de saison,
Sorbet coco



Dîner



Menu à 3800 xpf

« Comme au Bouchon lyonnais »

Amuse-bouche

*

Saucisson en brioche,
Réduction de Porto et échalote

**

Quenelles de papio façon lyonnaise,
Coulis de crustacés

Poire pochée au vin rouge, flambée,
Granité épicé, tuile croustillante



Mercredi 25 septembre

Déjeuner

Restaurant fermé ce mercredi

Prochaine ouverture
A partir du
Mercredi 9 octobre



Dîner



Restaurant fermé ce mercredi soir

Ouverture semaine prochaine

Mercredi 2 octobre

Bar - Afterwork

Facturation à la carte

Découverte

Carte des cocktails & mocktails du jour

*

Assortiment de tapas, pizza, quiches, etc...

Planche de cochonnailles -charcuteries

Ardoise de fromage de France

**

Service à partir de 18.00 h et jusqu'à 19.45 heures

Le service d'une boisson sera obligatoirement accompagné

D'une composition à manger



Jeudi 26 septembre

Déjeuner

Menu à 2500 xfp

Menu « Retour du marché »

Salade « façon Niçoise » au Thon frais

*

Filet de Mérrou meunière,
Riz pilaf, Flan de petits pois & carottes glacées

**

Millefeuille à la vanille de Tahaa'a



Formule Snack à 900 xpf

Panini grillé au jambon & salade verte

*

Tarte aux poires à la crème d'amande

« Bourdaloue »

**

Dîner

Bar - Afterwork

Facturation à la carte

Découverte

Carte des cocktails & mocktails du jour

*

Assortiment de tapas, pizza, quiches, etc...

Planche de cochonnailles -charcuteries

Ardoise de fromage de France

**

Service à partir de 18.00 h et jusqu'à 19.45 heures
Le service d'une boisson sera obligatoirement accompagné
D'une composition à manger

Restaurant fermé ce jeudi soir

Ouverture semaine prochaine

Jeudi 10 octobre



Vendredi 27 septembre

Déjeuner

<p>Restaurant fermé ce vendredi</p>	 <p>École Hôtelière de Tahiti TE PAREPARE</p>
<p>Le Snack Vous proposera sa formule A 900 xpf A partir du Vendredi 11 octobre prochain Servi par nos nouveaux élèves.</p> <p>Sinon, Profitez déjà de son ouverture le jeudi midi</p>	

Dîner

<p><i>Restaurant fermé ce vendredi soir</i></p>



Lundi 30 septembre

Déjeuner

Restaurant fermé ce lundi

Prochaine ouverture
A partir du
Lundi 14 octobre



Mardi 1^{er} octobre

Déjeuner

	<p>Menu à 2900 xpf</p> <p>Salade de thon façon "niçoise" * Estouffade de boeuf braisée au vin rouge, Späetzle de "uru" ** Tartelette au citron meringuée ***</p>
--	---

Pour information et sans réservation

Notre Foodtruck sera à la FOIRE AGRICOLE

Lunch box à 1000 xpf

Ahi poke / Poisson cru à la grecque,
Salade tomate feta / Salade coleslaw papaye verte,
Goujonnette poulet sauce tartare / Goujonnette poisson sauce tartare,
*
Frite de uru
**
Tiramisu coco ananas, Salade de fruit, Mousse au chocolat

Dîner

	<p>Menu à 4100 xfp</p> <p>Menu « La Brasserie parisienne »</p> <p>Amuse-bouche : Soupe gratinée à l'oignon * Assiette de poissons fumés, Blinis et sauce crème aigre ** Duo « Terre & mer », Potage du Fenua ** Chariot de dessert : Baba au rhum, tarte Alcazar à l'abricot, Mousse choco-noisette, œuf à la neige ***</p>
--	---



Mercredi 2 octobre

Déjeuner

Restaurant fermé ce mercredi

Prochaine ouverture
A partir du
Mercredi 9 octobre



Dîner

Bar - Afterwork

Facturation à la carte

Découverte

Carte des cocktails & mocktails du jour

*

Assortiment de tapas, pizza, quiches, etc...

Planche de cochonnailles -charcuteries

Ardoise de fromage de France

**

Service à partir de 18.00 h et jusqu'à 19.45 heures

*Le service d'une boisson sera obligatoirement accompagné
D'une composition à manger*

Menu à 3800 xfp

« Les Territoires Ultra-Marins »

Crabe farci et chevrettes lait coco

*

Carry de poulet Réunionnais

ou

Cassolette de saumon des dieux et fruit de mer,

Bisque de langouste,

Gnocchi « façon ipo »

Petits légumes du Fenua

**

Tarte tatin pomme papaye, lait de coco et glace
vanille



Jeudi 3 octobre

Déjeuner

Formule Snack à 900 xpf

Bruschetta à la tomate & mozzarella,
Salade verte

*

Jésuite feuilleté à la vanille

**



Dîner



Bar - Afterwork

Exceptionnellement fermé ce jeudi



Vendredi 4 octobre

Déjeuner



Dîner

Menu à 4500 xfp

“La Vanille des Outre-Mers”

Amuse-bouche

*

Céleri et supions en risotto, bouillon de coques à la vanille

Tuile de pain, vanille

**

Filet mignon de veau farci à la vanille,
Polenta crémeuse et légumes du Fenua

Sauce au café

La Vanille de Tahiti dans tous ses états sucrés



Lundi 7 octobre

Déjeuner

Restaurant fermé ce lundi

Ouverture
A partir de la semaine prochaine

Lundi 14 octobre



Mardi 8 octobre

Déjeuner

Menu à 2900 xpf

Traditionnelle quiche Lorraine,
Salade roquette,

Vinaigrette moutardée

*

Cassolette de saumon des dieux,

Fei rôti et ipo coco

**

Profiteroles glacées à la vanille,

Sauce au chocolat noir



Dîner



Menu à 3800 xfp

Menu « Autour de nos racines »

Amuse-bouche :

Betterave rouge en croûte de sel
et en raviole, noix

*

Rémoulade de céleri rave, pomme verte,
Saumon fumé et crevettes

**

Croustillant au confit de canard,
Légumes racines au jus corsé

**

Panais rôti, noisette et mandarine



Mercredi 9 octobre

Déjeuner

Menu à 2700 xpf

Tartare de thon rouge

*

Filet de canette rôti aux pommes,
Sauce à l'orange

**

Tartelettes, crème à la vanille de Tahiti
& abricots flambés



Dîner

Bar - Afterwork

Facturation à la carte

Découverte

Carte des cocktails & mocktails du jour

*

Assortiment de tapas, pizza, quiches, etc...

Planche de cochonnailles -charcuteries

Ardoise de fromage de France

**

Service à partir de 18.00 h et jusqu'à 19.45 heures

Le service d'une boisson sera obligatoirement accompagné

D'une composition à manger

Menu à 4100 xfp

Menu Aquitaine

Carpaccio de Saint-Jacques
Aux agrumes et piment d'Espelette,
Bouquet de roquette

*

Magret canard au miel et vinaigre balsamique,
Purée de courge,
Petits légumes glacés


**

Gâteau basque à la cerise noire,
Pêche rôti au romarin,
Sorbet citron



Jeudi 10 octobre

Déjeuner

<p style="text-align: center;">Menu à 2900 xpf</p> <p>Salade de crevettes et avocat aux agrumes *</p> <p>Tournedos de mahi-mahi rôti, Crème de coco, Arancini à la pota **</p> <p>Cheesecake aux fruits exotiques, Ananas flambé au rhum ***</p>	<p style="text-align: center;">Menu à 3100 xfp</p> <p style="text-align: center;">« Le thon rouge dans tous ses états »</p> <p>Tartare en gelée de pamplemousse, mi-cuit à l'huile de sésame & fumé *</p> <p>Tresse de Saumon et mérrou, Beurre de seurette et citron confit, ou Carré d'agneau rôti en croute d'herbes, Jus mentholé Purée de Tarua au miel, Tomate farcie tapenade **</p> <p>Crèmeux de potiron au gingembre ***</p>
<p style="text-align: center;">Formule Snack à 900 xpf</p> <p>Quiche « lorraine » & salade verte *</p> <p>Coupe de crème glacée **</p>	 <p style="text-align: center;">École Hôtelière de Tahiti TE PAREPARE</p>

Dîner

<p style="text-align: center;">Bar - Afterwork <i>Facturation à la carte</i></p> <p style="text-align: center;">Découverte</p> <p style="text-align: center;"><i>Carte des cocktails & mocktails du jour</i> *</p> <p style="text-align: center;"><i>Assortiment de tapas, pizza, quiches, etc...</i> <i>Planche de cochonnailles -charcuteries</i> <i>Ardoise de fromage de France</i> **</p> <p style="text-align: center;">Service à partir de 18.00 h et jusqu'à 19.45 heures Le service d'une boisson sera obligatoirement accompagné D'une composition à manger</p>	<p style="text-align: center;">Menu à 3800 xpf</p> <p style="text-align: center;">Menu "La Bourgogne"</p> <p>Œuf poché bourguignonne et escargots persillés *</p> <p>Nougat de joue de bœuf braisée au vin rouge, Carottes glacées **</p> <p>Poires pochées dijonnaise, Sorbet à la crème de cassis ***</p>
---	---



Vendredi 11 octobre

Déjeuner

Formule Snack 900 xfp

Bruschetta à la tomate et mozzarella

Salade verte aux herbes

*

Coupe de crème glacée

**



Dîner



Menu à 4100 xfp

“L’Italie”

Antipasti

*

Linguine aux coquillages & parmesan

ou

Ravioles marine, jus d'étrilles

**

Picatta de veau à la sauge,
Risotto aux asperges vertes

Café gourmand

ou

« Comme une tarte citron »



Lundi 14 octobre

Déjeuner

Menu à 1900 xpf

Quiche Lorraine
*

Cuisse de volaille aux crustacés,
Riz parfumé
**

Salade de fruits frais

Menu à 1900 xpf

Comme une « salade Niçoise »
*

Suprême de volaille à la moutarde,
Riz pilaf
**

Salade de fruits frais,
Glace à la vanille,
Arlettes caramélisées



Mardi 15 octobre

Déjeuner

Menu à 2900 xpf

Goujonnettes de volaille , sauce Tartare & salade
roquette

*

Navarin d'agneau en cuisson lente,
Légumes "racine" glacés

**

Tartelette au chocolat à la fève de Tonka



Dîner



Restaurant fermé ce mardi soir

Prochaine ouverture le
Mardi soir
A partir du



Mercredi 16 octobre

Déjeuner

Menu à 1900 xpf

Crème Dubarry

Escalope de volaille sautée "viennoise"

Tarte feuilletée aux fruits



Menu à 2300 xpf

Steak tartare de bœuf,
assaisonné à votre goût

*

Brochette de poulet au miel & gingembre,
Légumes et nouilles asiatiques

**

Tarte, crème à la vanille de Tahiti
& ananas flambé

Dîner

Bar - Afterwork

Facturation à la carte

Découverte

Carte des cocktails & mocktails du jour

*

Assortiment de tapas, pizza, quiches, etc...

Planche de cochonnailles -charcuteries

Ardoise de fromage de France

**

Service à partir de 18.00 h et jusqu'à 19.45 heures

Le service d'une boisson sera obligatoirement accompagné

D'une composition à manger

Menu à 3800 xpf

Menu Alsace

Soupe à l'oignon,
sa tartine façon flammekueche

*

Choucroute de la mer au Riesling,
Pomme « fondante »

**

Tartelette aux prunes comme un streusel,

Crème montée à la fleur de sel,

Caramel balsamique



Jeudi 17 octobre

Déjeuner

Menu à 1500 xpf

Rémoulade de papaye verte au gingembre

*

Blanquette de volaille au curry,

Riz créole & pota sauté

**

Choux « Chantilly » au caramel beurre salé



Formule Snack à 900 xpf

Panini grillé au jambon,
Salade verte aux fines herbes

*

Coupe glacée «Poire Belle-Hélène »
(glace vanille & sauce au chocolat noir)

**

Dîner

Bar - Afterwork

Facturation à la carte

Découverte

Carte des cocktails & mocktails du jour

*

Assortiment de tapas, pizza, quiches, etc...

Planche de cochonnailles -charcuteries

Ardoise de fromage de France

**

Service à partir de 18.00 h et jusqu'à 19.45 heures

Le service d'une boisson sera obligatoirement accompagné

D'une composition à manger

Menu à 4100 xpf

En passant par L'Aquitaine

Salade landaise et copeaux de foie gras

*

Cuisse de canard confite & grillée,

Pommes sautées à la sarladaise,

Salade frisée à l'ail

**

Gâteau basque,

*

Cannelé de Bordeaux



Vendredi 18 octobre

Déjeuner



Formule Snack 900 xfp

*Hot-dog « tradition »,
Salade verte aux fines herbes*

*

Coupe de crème glacée

**

Dîner

Menu à 4500 xfp

“De la ferme à l’assiette”

Amuse-bouche

*

Bouchée de ris et rognons de veau flambés

OU

Salade « Caesar » originale, assaisonnée à votre goût

**

Poulet fermier « façon Grand-mère »

OU

Suprême de volaille fermière en croûte de noisette,

Farci aux champignons,

Garniture de légume

Strudel aux pommes, coulis exotique

OU

Entremets fruits rouges-pistaches,

Cerises flambées



Lundi 21 octobre

Déjeuner

Menu à 1900 xpf

Avocats et crevettes cocktail

*

Pavé de poisson du lagon rôti,
Echalotes, miel et citron des Marquises,
Riz parfumé

**

Tarte aux pommes à l'alsacienne



Menu à 1900 xpf

Salade de légumes rôtis aux agrumes

*

Suprême de volaille aux champignons,
Boullghour gourmand

**

Salade de fruits frais,
Glace à la vanille,
Arlettes caramélisées



Mardi 22 octobre

Déjeuner

Menu à 2900 xpf

Œuf croustillant, en meurette au manioc

*

« Bonbon » de poulet fafa croustillant,
Farandole de légumes du Fa'apu

**

Tarte Tatin pomme-papaye vanille, lait de coco
juste pressé



Dîner



Menu à 4100 xfp

« Saveurs marines »

En amuse-bouche :

Une Huître chaude

*

Penne aux crevettes de Moorea,

Sauce à l'encre de seiche

**

Nougat de saumon des dieux,

Tarte fine aux légumes confits


Pain coco « un peu perdu »,
Caramel laitier à la fleur de sel de Tahiti,

Sorbet au citron & Nori



Mercredi 23 octobre

Déjeuner

	<p>Menu à 2700 xpf</p> <p>Mousseline de thon aux herbes, Crème de poivron fumée *</p> <p>Bœuf à la bière brune de Tahiti, Garniture de légumes **</p> <p>Coulant au chocolat noir & poire pochée ***</p>
<p>Menu à 1900 xpf</p> <p>Quiche au pota ***</p> <p>Goujonnettes de poisson, sauce "Tartare", Garniture de légumes ***</p> <p>Tiramisu ***</p>	 <p>École Hôtelière de Tahiti TE PAREPARE</p>


Dîner

<p>Menu à 3800 xpf</p> <p>« Provence- Alpes-Côtes d'azur »</p> <p>Tartare de poisson à la bouillabaisse et ratatouille, Mouillette et aïoli *</p> <p>Daube d'agneau provençale, Frites de Uru **</p> <p>Tarte tropézienne, Glace vanille & coulis de fruits rouges ***</p>	<p>Bar - Afterwork <i>Facturation à la carte</i></p> <p>fermé</p>
--	---



Jeudi 24 octobre

Déjeuner

<p>Menu à 1700 xpf</p> <p>Céleri rave en rémoulade * Blanquette de volaille à l'ancienne, Riz pilaf & légumes sautés ** Choux « Chantilly » aux fruits rouges ***</p>	<p>Formule Snack à 900 xpf</p> <p>Salade « fraîcheur » de cru et cui-dités * Coupe glacée «Poire Belle-Hélène » (glace vanille & sauce au chocolat noir) **</p>
<p>Menu à 3300 xfp</p> <p>« Cuisine des Chefs »</p> <p>Œufs pochés « façon Paul Bocuse » * Mahi-mahi soufflé « Jean Galopin » ou Pavé de Bœuf grillé Sauce Béarnaise M Guérard, Purée de pomme de terre « Joël Robuchon » & Nage de légumes « Alain Passard » ** Moelleux au chocolat « Michel bras » ***</p>	

Dîner

<p>Bar - Afterwork <i>Facturation à la carte</i></p> <p>Découverte du Mexique</p> <p><i>Carte des cocktails & mocktails du jour</i> * <i>Assortiment de tapas, détail à venir</i> ** Service à partir de 16.30 h et jusqu'à 19.45 heures Le service d'une boisson sera obligatoirement accompagné D'une composition à manger</p>	<p>Menu à 3800 xpf</p> <p>Menu "La Bretagne"</p> <p>Galette de blé noir aux fruits de mer et andouille de Guéméné * Fricassée de volaille au cidre, Déclinaison de choux fleur ** Sablé breton, truffes au Pommeau & gel d'agrumes ***</p>
---	--



Vendredi 25 octobre

Déjeuner

Menu à 1900 xpf

Salade aux lardons, croûtons
Et champignons

*

Côte de porc grillée, beurre maître d'hôtel,
Pomme de terre « Pont-Neuf »

**

Eclair à la vanille ou chocolat



Formule Snack
à 900 xpf

Panini grillé au jambon,
Salade verte aux fines herbes

*

Coupe glacée «Poire Belle-Hélène »
(glace vanille & sauce au chocolat noir)

**

