



LYCEE TECHNIQUE ET HOTELIER DE MONACO

7 Allée Lazare Sauvaigo

MC 98000 MONACO

+377 98 98 86 72

+377 93 25 38 67



Les menus du Cordon d'Or Du 06 février au 24 mars

Du lundi au vendredi pour le déjeuner, **arrivée impérative entre 12h10 et 12h30 pour une fin de service à 14h15.**

Le mardi et le vendredi pour le dîner, **arrivée impérative entre 19h10 et 19h30 pour une fin de service le mardi à 21h30 et le vendredi à 22h30.**



Semaine du 6 au 10 février

Lundi 6 février

Pour le déjeuner à 22 €

Aumonière d'escargots et champignons, crème d'ail doux
Entrecôte double vert-pré
Cerises flambées, glace vanille

Mardi 7 février

Pour le déjeuner à 22 €

Sardines marinées, polenta et poivrons
Carré d'agneau, jus au thym, légume farci
Crêpes à l'orange

Pour le dîner

Fermeture
exceptionnelle

Mercredi 8 février

Pour le déjeuner à 24 €

Œuf poché meurette ou Saucisson brioché aux noisettes
Quenelle de brochet sauce Nantua ou Steak flambé au poivre,
gratin dauphinois
Dessert à base de (pâte de levée, crème/mousse, fruit)

Jeudi 9 février

Pour le déjeuner à 24 €

Salade fraîcheur au homard
Côte de bœuf pour deux grillée, sauce barbecue maison, mac
and cheese et légumes grillés
Carrot cake, glace pain d'épices

Vendredi 10 février

Pour le déjeuner à 22 €

Tourte comtoise
Fish and chips
Charlotte pomme caramel

Pour le dîner à 25 €

Petite tourte de lapereau aux fruits secs, jus au thym
Canon d'agneau "riviera"
Tartelette pistache sorbet bière Kriek cerise

Semaine du 27 février au 3 mars

Lundi 27 février

Pour le déjeuner à 22 €

Bretzel garni de poissons fumés
Ballotine de truite au Riesling, épinards à la crème,
pomme fondante farcie de truite fumée
Tarte alsacienne

Mardi 28 février

Pour le déjeuner à 22 €

Sardines marinées, polenta et poivrons
Carré d'agneau, jus au thym, légumes farcis
Saint-Honoré

Pour le dîner à 24 €

Quiche au fromage
Médailles de veau au paprika, tomate farcie
Tarte tatin

Mercredi 1er mars

Pour le déjeuner à 22 €

Huîtres chaudes pochées sauce aux épices douces
ou Gnocchis au pistou
Darne de saumon grillée sauce paloise, pommes à l'anglaise
ou Gigolette de volaille aux parfums d'ici,
garniture du marché
Tropézienne poire vanille

Jeudi 2 mars

Pour le déjeuner 18 €

Brochette de crevettes, poupeton de blettes, beignet de
chou kalé
Riz au lait parfumé à la stevia, fleurs comestibles et ca-
cahuètes caramélisées

Vendredi 3 mars

Pour le déjeuner à 22 €

Tempura de crevettes, compote de tomate
Navarin d'agneau, pommes château
Tarte tatin

Pour le dîner

Fermeture
exceptionnelle

Semaine du 6 au 10 mars

Lundi 6 mars

Pour le déjeuner à 22 €

Risotto asperges et morilles
Couscous végétal aux falafels
Pêches flambées granité verveine

Mardi 7 mars

Pour le déjeuner & Pour le dîner

Fermeture
exceptionnelle

Pour le BTS blanc cuisine

Mercredi 8 mars

Pour le déjeuner à 25 €

Epreuve d'examen blanc, tables de 2 ou 4 couverts
Menu surprise
Entrée—Plat—Fromages—Dessert

Jeudi 9 mars

Pour le déjeuner à 25 €

Epreuve d'examen blanc, tables de 2 ou 4 couverts
Menu surprise
Entrée—Plat—Fromages—Dessert

Vendredi 10 mars

Pour le déjeuner à 22 €

Tempura de crevettes, compote de tomate
Navarin d'agneau, pommes château
Tarte Tatin

Pour le dîner à 25 €

Beignet de gambas, salade de choux blanc
Lotte à l'américaine, tagliatelles
Meringue vanille, tartare de fruits exotiques

Pour réserver

pour le déjeuner (+377) 98-98-89-25 de 9h à 15h

Pour le dîner (+377) 98-98-89-29 le matin unique-
ment

Semaine du 13 au 17 mars

Lundi 13 mars

Pour le déjeuner à 22 €

Soupe de poissons en soupière, rouille et croûtons
Selle d'agneau au basilic, fine ratatouille et panisses, jus
à l'ail doux et au thym
Assortiment de sorbets

Mardi 14 mars

Pour le déjeuner & Pour le dîner

Fermeture
exceptionnelle

Pour le BTS blanc cuisine

Mercredi 15 mars

Pour le déjeuner à 25 €

Epreuve d'examen blanc, tables de 2 ou 4 couverts
Menu surprise
Entrée—Plat—Fromages—Dessert

Jeudi 16 mars

Pour le déjeuner à 18 €

Filet de canette tomate mozzarella,
pommes de terre fondantes
Pudding Diplomate, crème anglaise

Vendredi 17 mars

Pour le déjeuner à 22 €

Gnocchis à la parisienne, courgettes et crevettes
Fricassée de volaille à la badiane, risotto
Opéra

Pour le dîner à 25 €

Tatin de tomate et filet de rouget en tapenade
Salmis de pintadeau, lasagnes de légumes
Paris-Brest

Tarifs

La formule 2 plats à 18 € comprend un apéritif ou un
verre de vin et une boisson chaude.

Pour les autres formules à déjeuner ou à dîner, un
cocktail est compris dans le tarif indiqué

Semaine du 20 au 24 mars

Lundi 20 mars

Pour le déjeuner à 22 €

Barigoule d'artichauts et pérugines
Blanquette d'agneau au basilic, légumes primeurs
Crêpes flambées

Mardi 21 mars

Pour le déjeuner à 22 €

Bisque crémeuse, gambas aux graines
Bar sauce émulsionnée, garniture à la pulpe de
pomme de terre
Sablé croustillant chocolat menthe

Pour le dîner

Fermeture
exceptionnelle

Nos élèves sont en épreuve de Bac

Mercredi 22 mars

Pour le déjeuner à 22 €

Feuilleté d'œufs brouillés Portugaise
Sole façon André Moreau, sauce Nantua,
pilaf printanier et légumes primeurs
Surprise de notre chef pâtissier

Jeudi 23 mars

Pour le déjeuner à 18 €

Papillote de cabillaud, fondue de poireaux, riz Basmati
Tiramisu aux fraises

Vendredi 24 mars

Pour le déjeuner à 22 €

Gnocchis à la parisienne, courgettes et crevettes.
Fricassée de volaille à la badiane, risotto
Opéra

Pour le dîner à 25 €

Minestrone de petits pois, lotte et chorizo
Côte d'agneau panée, pommes Macaire
Sablé spéculos et fruits secs, mousse chocolat au lait