



RESTAURANT D'APPLICATION

OUVERT LE MIDI

**Mardi, mercredi et jeudi à partir de 12h15
SUR RÉSERVATION au 04 82 53 28 42**

SOIRÉES GASTRONOMIQUES

Certains jeudis à partir de 19h30

**Les élèves et les professeurs
du Lycée Hôtelier LA VISITATION
sont heureux de vous accueillir
dans leur restaurant d'application.**

**Les horaires de début
et de fin de service
doivent être respectés afin
que nos élèves puissent travailler
dans de bonnes conditions.
Nous vous remercions
de votre compréhension.**

Ouverture du restaurant

12 h 15

Fin du service

14 h 30



MENU DU JOUR 20 €

HORS BOISSONS

MERCREDI ET JEUDI

classes de première ou terminale

**ENTRÉE - PLAT CHAUD ET SA GARNITURE -
DESSERT**



MENU DU JOUR 18 €

VERRE DE VIN COMPRIS

LE MARDI

classe de seconde

**ENTRÉE - PLAT CHAUD ET SA GARNITURE -
DESSERT - 1 VERRE DE VIN "sélection du jour"**



SOIRÉE GASTRONOMIQUE 30 €

HORS BOISSONS

**ENTRÉE - PLAT CHAUD ET SA GARNITURE -
FROMAGES - DESSERT**

MENU ENFANT : 12 €

Jusqu'à 10 ans

ASSIETTE DE FROMAGES : 4 €



MENU EXAMEN 25 €

TOUT COMPRIS

**APÉRITIF - ENTRÉE -
PLAT CHAUD ET SA GARNITURE -
FROMAGE - DESSERT - VIN - CAFÉ**

*Le restaurant du Lycée Hôtelier de la Visitation
est un lieu de formation pour les élèves des sections
Baccalauréat Professionnel Service et Cuisine
et pour le certificat de spécialisation
Desserts de restaurant.*

*Votre indulgence et votre compréhension sont
nécessaires afin de permettre à nos jeunes de
progresser dans des conditions favorables.*

*Nous vous rappelons également que des
changements dans nos menus
peuvent se produire en fonction de
nos arrivages et contraintes pédagogiques
et qu'aucun remplacement de plat ne sera possible.*



MENUS PÉRIODE

AVRIL - MAI 2026

SEMAINE DU 21 AU 23 AVRIL

Mardi 21/04/26

MENU : L'AIN

Crème de persil et cresson aux cuisses de grenouilles

Ballotine de volaille au beurre d'écrevisses, jus lié,
Conchiglioni aux légumes

Tarte bressane aux pralines

Menu à 18 €

Mercredi 22/04/26

UN PRINTEMPS EN PAYS DE LOIRE

Sur un craquant aux céréales, jardin de légumes en plusieurs textures

Darne de saumon, sauce au muscadet, purée de moquette et petits légumes

Tarte du vigneron

Menu à 20 €

Jeudi 23/04/26

MENU : VAL DE LOIRE

Doucette, nantaise et croustillant de chèvre au chocolat balsamique

Créativité autour de la truite

Tarte aux poires et aux amandes

Menu à 20 €

SEMAINE DU 28 AU 30 AVRIL

Mardi 28/04/26

MENU : LE RHÔNE

Saucisson brioché, sauce aux Côtes-du-Rhône

Sandre à la lyonnaise
Pommes boulangère

Île flottante aux pralines

Menu à 18 €

Mercredi 29/04/26

Oh peuchère, il y a du choix !

Menu avec 2 entrées, 2 plats et 2 desserts au choix sur le thème de la PROVENCE

Le contenu du menu sera annoncé le jour même par les élèves

Menu à 20 €

Jeudi 30/04/26

CCF T PRO GR 1

3 CANDIDATS

3 TABLES DE 4
3 TABLES DE 2

Menu à 25 €

SEMAINE 05 AU 07 MAI

Mardi 05/05/26

MENU : L'ISÈRE

Marceline en salade, vinaigrette à l'huile de noix

Filet de truite à la grenobloise
Tombée d'épinards et gratin dauphinois

Pomme pochée flambée à la verveine

Menu à 18 €

Mercredi 06/05/26

Restaurant fermé

Jeudi 07/05/26

CCF T PRO GR 2

3 CANDIDATS

3 TABLES DE 4
3 TABLES DE 2

Menu à 25 €



MENUS PÉRIODE AVRIL-MAI 2026

SEMAINE DU 12 AU 14 MAI		
<p style="text-align: center; color: #a52a2a;">Mardi 12/05/26</p> <p style="text-align: center; color: #a52a2a;"><u>CCF 1 PRO</u></p> <p style="text-align: center;">4 CANDIDATS</p> <p style="text-align: center;">4 TABLES DE 4 4 TABLES DE 2</p> <p style="text-align: center; color: #a52a2a;">Menu à 25 €</p>	<p style="text-align: center; color: #a52a2a;">Mercredi 13/05/26</p> <p style="text-align: center;">Restaurant fermé</p>	<p style="text-align: center; color: #a52a2a;">Jeudi 14/05/26</p> <p style="text-align: center; color: #a52a2a;">FÉRIÉ - ASCENSION</p>
SEMAINE DU 19 AU 21 MAI		
<p style="text-align: center; color: #a52a2a;">Mardi 19/05/26</p> <p style="text-align: center; color: #a52a2a;"><u>MENU : HAUTE-SAVOIE</u></p> <p style="text-align: center;">*** ***</p> <p style="text-align: center; color: #a52a2a;">Menu à 18 €</p>	<p style="text-align: center; color: #a52a2a;">Mercredi 20/05/26</p> <p style="text-align: center;">Restaurant fermé</p>	<p style="text-align: center; color: #a52a2a;">Jeudi 21/05/26</p> <p style="text-align: center;">Restaurant fermé</p>
SEMAINE DU 26 AU 28 MAI		
<p style="text-align: center; color: #a52a2a;">Mardi 26/05/26</p> <p style="text-align: center;">Restaurant fermé</p>	<p style="text-align: center; color: #a52a2a;">Mercredi 27/05/26</p> <p style="text-align: center;">Restaurant fermé</p>	<p style="text-align: center; color: #a52a2a;">Jeudi 28/05/26</p> <p style="text-align: center; color: #a52a2a;"><u>SOIRÉE SPÉCIALE PARENTS D'ÉLÈVES 2 PRO</u> (à ne pas ouvrir aux autres clients avant le 05/05/26)</p> <p style="text-align: center; color: #a52a2a;">SOIRÉE TERRE ET MER</p> <p style="text-align: center;">AB : Crème de pois cassés, mousse de parmesan et chorizo ***</p> <p style="text-align: center;">Risotto d'asperges et crevettes, émulsion de jus de gambas ***</p> <p style="text-align: center;">Lapereau farci aux pruneaux et pain d'épices ***</p> <p style="text-align: center;">Entremet à la gelée de mirabelle et nougatine simple</p> <p style="text-align: center;">Café ou infusion</p> <p style="text-align: center; color: #a52a2a;">MENU À 30 €</p>