



Mesdames, Messieurs,

C'est avec plaisir que nous vous communiquons une première session des menus de notre brasserie. La nature pédagogique de notre restaurant d'application impose le respect de quelques règles ainsi que le droit à l'erreur pour les élèves et apprentis qui sont en formation.

Les menus communiqués sont liés aux impératifs pédagogiques de formation et ne peuvent être modifiés.

Le BrassLhil« Le Fives Cail » est ouvert le midi le lundi, mardi, mercredi, jeudi (arrivée 12h/12h15, départ 13h30) suivant les emplois du temps des classes.

Les différences tarifaires avec la profession s'expliquent par le caractère pédagogique des formations. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration. Ils ne peuvent correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

Les menus sont consultables sur notre site. Les réservations s'effectuent uniquement en ligne sur le site <https://www.lhil.fr/> via notre partenaire Zenchef.

Dans l'attente du plaisir de vous accueillir.

L'équipe pédagogique

MENU BRASSERIE MIDI - Mars -avril 2026- menus 10€ hors boissons

SEMAINE DU 02/03/2026					
	lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
MIDI		Cassolette de fruits de mer - Cerises jubiléées	Fish & Chips – sauce aux herbes - Cheesecake	oeuf mollet florentine -- rouleau de volaille de Licques noisette, coppa,fruits secs	

SEMAINE DU 09/03/2026					
	lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
MIDI	AB : Oeuf poché aux champignons et noisettes - Asperges au beurre de roquette - Carré d'agneau poêlé garniture primeur et gratin Dauphinois	Œufs cocotte au comté - Poulet rôti, frites, salade	Fish & Chips – sauce aux herbes - Cheesecake	entrecôte double sautée beurre aux épices, purée de pomme de terre à la muscade, carottes glacées au cumin -- chou à la crème vanillée	

SEMAINE DU 16/03/2026					
	lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
MIDI		Œufs cocotte au comté - Poulet rôti, frites, salade	Filet de truite -Spätzle Sauce citronnée - Tarte alsacienne aux pommes	entrecôte doublé sautée au poivre purée de pomme de terre , carottes glacées au cumin -- éclairs à la crème tonka	

SEMAINE DU 23/03/2026					
	lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026

MIDI	AB : Oeuf poché aux champignons et noisettes - Asperges au beurre de roquette - Carré d'agneau poêlé garniture primeur et gratin Dauphinois	Entrecôte double beure maître d'hôtel, pomme duchesse, endives braisées - Eclair à la crème de spéculoos	Filet de truite -Spätzle,Sauce citronnée - Tarte alsacienne aux pommes	bouchée à la reine volaille , riz créole -- café gourmand : crème brulée au carambar et confiseries	
------	---	---	--	---	--

	SEMAINE DU 30/03/2026				
	lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
MIDI		Entrecôte double beure maître d'hôtel, pomme duchesse, endives braisées - Eclair à la crème de spéculoos	Steak sauté Bercy, Tomates rôties - Poire pochée Belle Hélène, sauce chocolat	feuilleté au saumon, riz aux pommes -- café gourmand tiramisu normand	

	SEMAINE DU 06/04/2026				
	lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
MIDI		attention Menu 15€ hors boissons	Steak sauté Bercy, Tomates rôties - Poire pochée Belle Hélène, sauce chocolat	attention Menu 15€ hors boissons	

VACANCES SCOLAIRES DU 13 avril au 26 avril 2026
