

« *La Table D'Albert* »

Année 2021 / 2022

Accueil

Au déjeuner à 12 h 30/14 h 30

**Lundi, mardi, mercredi, jeudi,
vendredi**

Au dîner à 19 h 30 / 22 h 00

Mardi, mercredi, jeudi, vendredi

Prix des menus

Déjeuner : 18-20 euros

Dîner : 25 euros.

***Hors menus et soirées à thème, hors
boissons.***

*Merci de respecter les horaires de fin de
service dans l'intérêt de nos élèves et en
accord avec la législation,*

Accès au restaurant

***3 rue Pierre Leroux
75007 Paris***



☎ Réservation obligatoire ☎

Au **01 43 29 63 17 (10h30/16h30)**

ou **contact@albertdemun.net**

Confirmation téléphonique sous 48 heures

AVANT PROPOS

Chers clients,

Nous sommes heureux de vous présenter nos menus de l'année scolaire 2021/2022.

Une fois encore, notre équipe constituée de professeurs et d'élèves passionnés vous ont élaborés de jolies parenthèses gourmandes pour que vous puissiez passer un agréable moment.

Le Restaurant est l'occasion pour nos lycéens de faire une démonstration de leur savoir-faire au travers du service, de la cuisine, de la pâtisserie, de la boulangerie et de la sommellerie. Toutes nos formations sont sur notre site et à la fin de ce cahier de menus.

Bonne dégustation.

MESURES COVID 19

Pour protéger votre santé ainsi que la nôtre pendant toute la période d'épidémie liée au coronavirus, nous vous rappelons la nécessité d'appliquer les gestes barrières suivants et nous vous en remercions :

- Ne serez pas la main et ne faites pas la bise à notre personnel ni aux autres clients.
- Respectez une distance d'un mètre entre vous et le client qui est devant et/ou derrière vous et entrez progressivement dans notre restaurant en vous rendant directement à votre table.
- Nous vous procurerons un menu à usage unique que nous détruirons après votre usage.
- Mouchez-vous à l'aide d'un mouchoir à usage unique et évitez de le faire à l'intérieur du restaurant.
- Pour notre part, soyez convaincus que nous mettons tout en œuvre pour limiter la propagation du Coronavirus tout en maintenant un service le plus efficace possible.

Voici quelques exemples de bonnes pratiques d'hygiène que nous renforçons :

- Lavage et désinfection des mains du personnel encore plus fréquents
- Nettoyage et désinfection renforcés du matériel et des surfaces
- Manipulation des denrées alimentaires avec précaution.

Nous remercions notre aimable clientèle

- **de bien vouloir nous présenter le Pass Sanitaire**
- **de se prémunir d'un masque de protection lors de sa présence dans nos restaurants.**

Et bien sûr soyons tous solidaires, pour que nous puissions satisfaire au maximum les demandes de chacun...

Déjeuner du jeudi 7 octobre 2021

Velouté Dubarry
❧❧❧
Côte de porc sauce moutarde
Tagliatelle de carottes

❧❧❧

Tarte aux pommes

Dîner du jeudi 7 octobre 2021

Crème de citrouille au hareng fumé
Ou Gravelax de saumon,
Fraîcheur de concombre à la menthe

❧❧❧

Coulubiak de saumon – Beurre blanc
Ou Magret de canard aux poires
Purée de céleri,

❧❧❧

Brownie noix de pécan et glace vanille de Tahiti
Ou Terre de café pur arabica du Pérou

Déjeuner du vendredi 8 octobre 2021

Quiche Végétale
Ou Assiette de charcuteries

❧❧❧

Cuisse de poulet à la bordelaise
Tagliatelles fraîches

❧❧❧

Pomme rôtie au miel
Glace vanille

Dîner du vendredi 8 octobre 2021

Œuf mollet pané, champignons du moment,
parmesan, Jus de persil

❧❧❧

Filet de bar nacré, croûte de chorizo,
Olives noires, Coco de Paimpol cuisinés,
Tomates Cariocas
Ou caviar d'aubergines, pois chiches et persil

❧❧❧

Tarte tatin Glace vanille ou Crème fraîche

Déjeuner du mardi 12 octobre 2021

Tartare de tomates anciennes
Mousse d'avocats

❧❧❧

Filet de pintade en croûte persillée
Nems de courgettes et fèves,
Féta marinée sauce soja

❧❧❧

Nougat Glacé

Dîner du mardi 12 octobre 2021

Harira de poisson et légumes d'automne

❧❧❧

Tajine d'agneau
Semoule aux fruits moelleux

❧❧❧

Opéra et sa glace café

Déjeuner du mercredi 13 octobre 2021

Menu Normand

Cromesquis au camembert - Salade mesclun

❧❧❧

Carré de porc vallée d'Auge
Ou Limande sauce Dieppoise,
Ecrasé de Pomme de Terre

❧❧❧

Trou Normand

❧❧❧

Tarte Normande ou Faisselle en Capuccino

Déjeuner du jeudi 14 octobre 2021

Velouté Dubarry

❧❧❧

Côte de porc sautée sauce moutarde/
Tagliatelle de carottes

❧❧❧

Tarte aux pommes

Déjeuner du vendredi 15 octobre 2021

Quiche Végétale
Ou assiette charcuteries
~~~~~  
Cuisse de poulet à la bordelaise  
Tagliatelles fraîches  
~~~~~  
Pomme rôtie au miel, Glace vanille

Dîner du vendredi 15 octobre 2021

Cube mousseux de merlan en réduction de crustacés
à l'estragon
~~~~~  
Caille rôtie au miel épicé  
Ou grillée en crapaudine sauce Diable  
Streusel de pomme-coings, sticks de céleri panés  
~~~~~  
Nougat glacé ou Baba au rhum

Dîner du mardi 19 octobre 2021

Caldo verde ou gravlax de daurade
~~~~~  
Carré d'agneau aux palourdes Façon Alentejana  
Pommes de terre confites au paprika façon  
Hasselback  
~~~~~  
Feuille d'automne

Dîner du mardi 19 octobre 2021

Tartare de tomates anciennes et mousse d'avocats
~~~~~  
Filet de daurade aux agrumes et câpres  
Nems de courgettes et fèves,  
Féta marinée sauce soja  
~~~~~  
Opéra et sa glace café

Déjeuner du mercredi 20 octobre 2021

Menu à thème défini par les élèves

Dîner du mercredi 20 octobre 2021

Velouté de courges, raviole ricotta et noisette
~~~~~  
Faux-filet de bœuf mariné au piment doux  
(pour deux)  
Riz gluant aux légumes et au sésame  
~~~~~  
L'inspiration saisonnière du pâtissier

Déjeuner du jeudi 21 octobre 2021

Quiche lorraine
~~~~~  
Blanquette de dinde à l'Ancienne  
Riz pilaf  
~~~~~  
Chou à la vanille sauce Chocolat

Dîner du jeudi 21 octobre 2021

Tarte fine aux échalotes et boudin blanc sauce
moutarde Capuccino de champignons
~~~~~  
Pintade rôtie entière  
Ballotine de pintade Forestière  
Polenta de maïs, pain à la moutarde  
~~~~~  
Nuage exotique et son coulis mangue yuzu
Ou Textures chocolat caramel
Pruneaux flambés



*Vacances scolaires de la Toussaint
Du samedi 23 octobre
Au lundi 8 novembre 2021*



Dîner du mardi 09 novembre 2021

Tarte fine potimarron Saint Jacques



Ragoût de sanglier à la bière brune
Légumes racines rôtis



Croustillant aux fruits secs parfumé au Baileys

Dîner du mercredi 10 novembre 2021

Velouté de potiron et châtaigne à l'œuf poché



Magret de canard sauté
Croustillant de chou vert au lard
Pomme Croquette



Paris Brest ou Baba exotique

Déjeuner du vendredi 12 novembre 2021

Crème de potiron, châtaignes et fourme d'Ambert



Pavé de bœuf rôti sauce Bordelaise
Ou Tartare de bœuf

Pomme croquette, pomme frite



Tarte au chocolat flambée à l'armagnac

Dîner du vendredi 12 novembre 2021

Gyozas de canard, bouillon citronnelle et coriandre



Filets de rougets à l'unilatérale sauce Maltaise
Quinoa poivron-cerfeuil ou
Fregola aux petits pois étuvés et oignons doux



Paris-Brest ou Saint-Honoré

Déjeuner du mardi 16 novembre 2021

Croustade d'œufs brouillés aux herbes



Fricassée de volaille à l'ancienne
Pomme Macaire



Opéra

Dîner du mardi 16 novembre 2021

Chaudrée aux palourdes en croûte feuilletée



Dinde rôtie à la marjolaine Coleslaw
Patates douces
Pain de maïs



Baba intensément gourmand

Dîner du mercredi 17 novembre 2021

Carpaccio St Jacques et crème Dubarry



Magret de canard au vinaigre de cidre et au miel
Pomme casserole aux champignons



Cappuccino ou riz impératrice

Déjeuner du jeudi 18 novembre 2021

Potage cultivateur



Darne de saumon grillée,
Beurre Blanc
Flan de légumes



Crêpes Suzette

Déjeuner du vendredi 19 novembre 2021

Crème de potiron et châtaignes la Fourme d'Ambert



Pavé de bœuf rôti ou Tartare de bœuf
Pomme croquette ou pomme allumette



Tarte au chocolat flambée à l'armagnac

Dîner du vendredi 19 novembre 2021

Ceviche de daurade royale mariné, pickles radis –
oignons rouges, chou Pak Choi



Magret de canard flambé

Ou Echine de cochon confite sauce Barbecue

Mousseline de carottes aux épices,

Panais frits grenade



Verrine chocolat ou framboise Opéra

Déjeuner du mardi 23 novembre 2021

Omelette soufflée aux poireaux



Poulet rôti au citron

Pomme Anna



Pommes rôties au miel, madeleine citron

Dîner du mardi 23 novembre 2021

Ceviche de daurade, Lait coco et citron vert



Rumsteak de bœuf sauce Chimichurri

Topinambours et Oca confits à l'ail



Bavarois de mangue, tuile au gruë de cacao

Dîner du mercredi 24 novembre 2021

Panna cotta de fenouil, saumon mariné



Filet de carrelet sauce grenobloise

Topinambours et châtaignes rôtis,

Crème de roquette



Crème brûlée aux agrumes, madeleine

Déjeuner du jeudi 25 novembre 2021

Potage cultivateur



Darne de saumon grillée,

beurre blanc

Flan de légumes



Crêpes Suzette

Dîner du jeudi 25 novembre 2021

Crème de cresson et mulot fumé

ou

Assiette de charcuteries



Pavé de saumon grillé sauce maltaise

Ou

Belle sole meunière pour deux

Légumes de saison sautés



Plateau de fromages

Ou

Verrine à l'orange

Dîner du vendredi 26 novembre 2021

Velouté de potimarron, comté et graines de courge,

Ou

Velouté de topinambours aux châtaignes et bleu

d'Auvergne



Aile de raie, émulsion de câpres, salade de

salicornes au vinaigre de framboises

Légumes croquants, gnocchis dorés



Plateau de fromages de saison

Ou Pruneaux flambés, glace rhum-raisins secs,

Cake aux fruits confits

Déjeuner du mercredi 30 novembre 2021

Potage julienne Darblay



Hampe de bœuf au poivre (pour deux)

Potimarron crémeux



Poire amandine, financier orange

Déjeuner du mercredi 30 novembre 2021

Soupe Solianka façon pot-au-feu



Sanglier Strognoff –
Déclinaison de choux



Biscuits Soushki au pavot, sorbet colonel

ou

plateau de fromages

Déjeuner du mercredi 1^{er} décembre 2021

Menu des Iles

Assortiment de spécialités (accras de morue,
samossas, verrine de tourteau/ avocat)



Ouassous au lait de coco et patate douce

Ou cari poulet rougail tomate Riz,
Gratin de chou chou, lentilles pays



Verrine de perle de coco à la mangue

Ou Banane Flambée glace vanille

Dîner du jeudi 02 décembre 2021

En amuse-bouche : Huitre chaude en sabayon



Croustillant de Camembert et Andouilles au sarrasin



Cabillaud rôti Sabayon au cidre

Ou

Côte de veau fondante pour deux, Jus à la sauge

Endives et panais Meunière



Plateau de fromages

ou

Verrine pomme caramel

Dîner du vendredi 03 décembre 2021

Tartare de bœuf ou Tartare de saumon
Papaye marinée, cacahuètes, rougail pistache,
Grenade éclatée



Poulet jaune fermier à la crème de coco,

Noix de cajou et citron confit

Riz basmati aux amandes roussies



Plateau de fromages de saison

ou

Ananas flambé, glace fromage blanc et rocher coco

Déjeuner du mardi 07 décembre 2021

Velouté Saint Germain – Crumble parmesan



Sauté d'agneau façon Marengo
Skordalia de panais à l'ail et romarin



Mi-cuit chocolat pistache

Dîner du mardi 07 décembre 2021

Tarte flambée végétarienne ou traditionnelle



Carré de porc aux épices

Pommes paillason,

Oignons rouges caramélisés



Forêt-Noire

Déjeuner du mercredi 08 décembre 2021

Velouté de courge butternut à la fève tonka



Epaule d'agneau farcie aux légumes,

Ou filet de dorade en écailles de pomme de terre
poêlée de champignons



Tarte au chocolat ou Poire pochée au vin rouge

Dîner du mercredi 08 décembre 2021

Ravioles au fromage Jus de cresson



Croustillant de Pintade et champignons

Pommes sautées



Crêpes flambées

Ou coupe glacée maison -

Dîner du jeudi 09 décembre 2021

Noix Saint Jacques sautées Crèmeux passion
Frites de panais



Médaille de lotte à l'Armoricaine
Ou pavé de bœuf au sésame et au poivre flambé
Risotto vert



Tarte fine flambée aux pommes
Caramel beurre salé

Dîner du vendredi 10 décembre 2021

Tataki de saumon ou Tataki de veau quadrillé au
sésame, mangue, papaye, betterave, soja



Selle d'agneau farcie, chutney acidulé aux abricots
confits

Frites de polenta dorées ou
Scorsonères étuvés au beurre



Crêpes flambées, glace au lait d'amandes, marmelade
d'orange, zestes confits

Déjeuner du mardi 14 décembre 2021

Œuf parfait, Crème de potiron au lard



Hampe de Bœuf flambé
Spatzles sautés aux champignons



Bûche festive

Dîner du mardi 14 décembre 2021

Carpaccio de Saint Jacques au pamplemousse
et radis noir



Magret de canard sauté sauce Périgueux
Wellington de légumes



Mont Blanc cassis

Déjeuner du mercredi 15 décembre 2021

Menu de Noël

Salade de mâche et frisée st Jacques et coques,
vinaigrette à la mangue



Suprême de pintade aux épices de Noël,
courges rôties au miel

Ou saumon en portefeuille truffé Gratin dauphinois



Bûche traditionnelle au café
Ou
Bûche au citron meringuée

Dîner du mercredi 15 décembre 2021

Roulé de poireaux et truite et tapenade



Filet de volaille aux mangues Rougail de tomates
Riz Sauvage



Crêpes flambées
Ou

Coupe glacée maison

Déjeuner du jeudi 16 décembre 2021



Menu de Fête



*Vacances scolaires de Noël
Du samedi 18 décembre 2021
Au dimanche 02 janvier 2022*



*L'ensemble des élèves et des enseignants du secteur hôtelier vous retrouveront avec plaisir
avec de nouveaux menus mis en ligne prochainement
pour une nouvelle année gourmande à la Table d'Albert en 2022
Passez de belles fêtes de fin d'année*

NOS FORMATIONS HÔTELLERIE RESTAURATION & ALIMENTATION

PÂTISSERIE ET BOULANGERIE

- CAP Boulangerie
- CAP Pâtisserie
- Mention Complémentaire Cuisinier Dessert De Restaurant

SOMMELLERIE

- MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE
- BREVET PROFESSIONNEL SOMMELLERIE

BACCALAUREAT

- TECHNOLOGIQUE STHR - Sciences et Technologies de l'hôtellerie Restauration
- PROFESSIONNEL : Cuisine Ou Service & Commercialisation

BTS : Brevet De Technicien Supérieur Management Hôtellerie Option A B C

- Et Année de Mise à Niveau
- En alternance et initial

BACHELOR CHEF D'ENTREPRISE

- En partenariat avec le Collège Thierry Marx – Formation en alternance

LICENCE PROFESSIONNELLE

Hôtellerie Encadrement et Exploitation en Hôtellerie et Restauration de Luxe en partenariat avec l'université de Nanterre