

« Lycée Hôtelier International de Lille » - 31, passage de l'Internationale  
59000 LILLE



« *Le* LHIL aux Saveurs »  
Restaurant d'application

Réservation en ligne :

[www.lhil.fr](http://www.lhil.fr) via la plateforme de réservation Zenchef

Lycée Hôtelier International de Lille

*Bienvenue* au Lycée  
Hôtelier International de  
Lille

- Réserver votre table en ligne au "Lhil aux saveurs" via Zenchef
- Réserver votre table en ligne au "BrassLHIL" via Zenchef
- MENUS 1ère période
- Accès au Lycée
- Accès à l'UFA

*Le « L.H.I.L. » 2022 / 2023*

*Madame, Monsieur,*

*C'est avec plaisir que nous vous communiquons les menus de notre restaurant d'application pour la première période de l'année scolaire 2022/2023.*

*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.*

*Notre restaurant «  LHIL aux Saveurs » est ouvert le midi ; le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi (arrivée 12h/12h15, départ 14h), en soirée ; le jeudi et vendredi (arrivée 19h/19h15, départ 21h30).*

*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.*

*Le lycée Hôtelier International de Lille, ce sont aussi ses formations en :*

- ✓ C.A.P. Art floral
- ✓ C.A.P. Commercialisation et services en hôtel, café, restaurant
- ✓ C.A.P. Cuisine
- ✓ C.A.P. Pâtissier
- ✓ C.A.P. Production Services en Restauration
- ✓ Baccalauréat Professionnel Alimentation, option « Boulangerie – Pâtisserie »
- ✓ Baccalauréat Professionnel Hôtellerie-Restauration « Cuisine » et « Commercialisation et Services en Restauration »
- ✓ Baccalauréat Technologique, série S.T.H.R. (Sciences et Technologie en Hôtellerie Restauration »
- ✓ Brevet de Technicien Supérieur - Management Hôtellerie Restauration (options A, B, C)
- ✓ Licence MEGAT (Management des Etablissements de la Gastronomie et des Arts de la Table)
- ✓ Mention complémentaire « Cuisinier en desserts de restaurant »
- ✓ Mention complémentaire « Sommellerie »
- ✓ Mention complémentaire « Traiteur »

*Pour tout renseignement, posez vos questions sur [restaurant.lyceehotelierlille@gmail.com](mailto:restaurant.lyceehotelierlille@gmail.com)*

*Dans l'attente du plaisir de vous accueillir,*

*Gastronomiquement vôtre,*

*Ph Deboubert*

*D.D.F.P.T*

Les déjeuners du lundi au Restaurant d'Application - «  LHIL aux saveurs »

**Lundi 26 septembre**  
**Menu à 19€ - boissons comprises** (Hors  
apéritif, boissons chaudes)

Gaspacho  
...  
Fricassée de volaille bourguignonne  
Pâtes fraîches  
...  
Tarte Chocolat

**Lundi 10 octobre**  
**Menu à 19€ - boissons comprises**  
(Hors apéritif, boissons chaudes)

Salade d'œuf poché  
...  
Filet de bar  
Fenouil braisé, riz pilaw  
...  
Profiteroles

**Lundi 17 octobre**  
**Menu à 19€ - boissons comprises**  
(Hors apéritif, boissons chaudes)

Quiche épinards, chèvre  
...  
Escalope de veau Val d'Ostane,  
Tagliatelles  
...  
Fruits flambés

**Lundi 7 novembre**  
**Menu à 19€ - boissons comprises**  
(Hors apéritif, boissons chaudes)

Gambas flambées  
...  
Carré d'agneau en croute  
Purée de panais, butternut rôti  
...  
Forêt noire

**Lundi 14 novembre**  
**Menu à 19€ - boissons comprises**  
(Hors apéritif, boissons chaudes)

Potage Julienne Darblay  
...  
Poulet au foin, sauce crème, riz pilaf  
...  
Tarte Bourdaloue

**Lundi 21 novembre**  
**Menu à 19€ - boissons comprises**  
(Hors apéritif, boissons chaudes)

Velouté d'endives aux crevettes grises  
...  
Râble de lapin farci à la bière  
...  
Bavarois à la chicorée

**Lundi 28 novembre**  
**Menu à 19€ - boissons comprises**  
(Hors apéritif, boissons chaudes)

Tartare de bar  
...  
Contre-filet rôti  
Pomme paille et jus  
...  
Arlette, crème vanille

**Lundi 5 décembre**  
**Menu à 19€ - boissons comprises**  
(Hors apéritif, boissons chaudes)

Boudin blanc en brioche  
...  
Filet mignon à la normande  
Pommes caramélisées, blésotto  
...  
Plateau de fromages  
...  
Poire pochée flambée

**Lundi 12 décembre**  
**Menu à 19€ - boissons comprises**  
(Hors apéritif, boissons chaudes)

Profiteroles d'escargots  
...  
Escalope de veau à la crème  
...  
Salade de fruits ou fruits flambés

**Les déjeuners du mardi au Restaurant d'Application - « Le LHIL aux saveurs »**

**Mardi 20 septembre**

**Menu à 19€ - hors boissons**

Papillote de lieu sauce pain brûlé  
Légumes étuvés

...

Confit aux 3 viandes façon potje'vleesh  
Pommes gaufrettes

...

Nectarines fraîches flambées  
Crumble sorbet à la bergamote

**Mardi 27 septembre**

**Menu à 19€ - hors boissons**

Dahl et Naan

...

Brochette de volaille Tandoori  
Duo de courgettes et riz composé

...

Chariot de tartes

**Mardi 04 octobre**

**Menu à 19€ - hors boissons**

Salade Caesar

...

Pièce de bœuf grillée Béarnaise,  
Gratin de pommes de terre, Légumes grillés

...

Autour des melons, pastèques et sorbets

**Mardi 11 octobre**

**Menu à 19€ - hors boissons**

Millefeuille Epinards et chèvre

...

Ballotine de saumon Sauce Satay  
Riz pilaf

...

Sabayon, faisselle et raisins flambés

**Mardi 20 octobre**

**Menu à 19€ - hors boissons**

Cocktail de gambas façon Florida

...

Carré d'agneau grillé en croûte, jus au thym  
Flan de courgettes et pomme Anna

...

Millefeuille « minute »

**Mardi 15 novembre**

**Menu à 10€ - hors boissons**

**(Plat – dessert)**

**Les marmitons se mettent aux fourneaux !**

Dos de cabillaud safrané  
Risotto

...

Tarte normande

**Mardi 22 novembre**

**Menu à 10€ - boissons comprises**

**(Entrée – plat)**

**Les marmitons se mettent aux fourneaux !**

Œufs mollet Florentine

...

Pavé de cabillaud au lait de coco  
Riz et fruits exotiques

**Mardi 29 novembre**

**Menu à 10€ - boissons comprises**

**(Plat – dessert)**

**Les marmitons se mettent aux fourneaux !**

Gratin d'endives au Maroilles  
Pomme de terre de Wimereux

...

Tarte Alsacienne

**Mardi 6 décembre**

**Menu à 10€ - boissons comprises**

**(Plat – dessert)**

**Les marmitons se mettent aux fourneaux !**

Magret de canard sauce roquefort

...

Chou à la crème

**Mardi 13 décembre**

**Menu à 19€ - hors boissons**

Œuf surprise, velouté d'endives

...

Entrecôte double réduction au vin rouge  
Pommes et champignons en cocotte

...

Salade d'ananas et noix de coco

Les déjeuners du mercredi au Restaurant d'Application - «  LHIL aux saveurs »

**Mercredi 28 septembre**  
**Menu à 19€ - hors boissons**

Assiette de charcuteries et condiments  
...  
Sole meunière ou Filet de Sole  
...  
Chocolat Caramel

**Mercredi 05 octobre**  
**Menu à 19€ - hors boissons**

Raviole ouverte de langoustines-  
coquillages, bouillon parfumé  
...  
Lotte rôtie, blinis, choux fleur, poireaux,  
sarrasin, bisque réduite de langoustines  
...  
Sablé breton, soupe de fraise, glace  
basilic

**Mercredi 12 octobre**  
**Menu à 19€ - hors boissons**

Raviole de foie gras, bouillon de canard  
...  
Lapin en carbonnade  
ou  
Râble de lapin farci  
...  
Buffet de pâtisseries et glaces

**Mercredi 19 octobre**  
**Menu à 19€ - hors boissons**

Rouille de supions, croûtons et noisettes  
...  
Carré d'agneau des Pyrénées fumé, salsifis, carotte  
et épinards  
...  
Autour du citron

**Mercredi 09 novembre**  
**Menu à 19€ - hors boissons**

Noix de St Jacques  
Risotto céleri et panais  
...  
Carré d'agneau en croute moderne  
ou  
Filet d'agneau  
...  
Autour de la Forêt Noire

**Mercredi 16 novembre**  
**Menu à 19€ - hors boissons**

Terre et Mer, pickles de girolles  
...  
Côte à l'os au beurre d'Echiré  
poêlée de champignons de saisons  
pomme de terre fondantes  
...  
Soufflé chocolat

**Mercredi 23 novembre**  
**Menu à 19€ - hors boissons**

Œuf mollet, crème de topinambour, émulsion de lard  
...  
Buffet de plats :  
Curry d'agneau / Bœuf en croute / Blanquette de poisson  
...  
Tartelette mangue passion

**Mercredi 30 novembre**  
**Menu à 19€ - hors boissons**

Cappuccino de Mache au Boursault  
...  
Bar en croûte de sel, siphon de hollandaise, mousseline de  
Noirmoutier, butternut rôtis  
...  
Chariot de fromages  
...  
Café Gourmand  
madeleines, financier, cookies

**Mercredi 07 décembre**  
**Menu à 19€ - hors boissons**

Saumon fumé, toasts  
...  
Magret flambé  
ou  
Magret aux agrumes  
...  
Tartelette Granny

**Mercredi 14 décembre**  
**Menu à 30€ - Boissons comprises**

**Déjeuner caritatif**  
**au profit**  
**du**  
**« Noël des Déshérités »**

**Les déjeuners du jeudi au Restaurant d'Application - « *Le* LHIL aux saveurs »**

**Jeudi 22 septembre**  
**Menu à 19€ - hors boissons**

Gaspacho concombre, tartare de thon  
...  
Canon d'agneau en croûte d'olive  
mille-feuille de légumes  
...  
Autour des agrumes

**Jeudi 29 septembre**  
**Menu à 19€ - hors boissons**

Carpaccio de bar et sa glace salée  
...  
Carrée de veau à la sauge  
Polenta  
...  
Assiette gourmande

**Jeudi 06 octobre**  
**Menu à 19€ - hors boissons**

Nage de la mer  
...  
Magret de canard  
Pomme croquette farcies  
...  
Saint honoré pamplemousse  
ou  
Saint honoré classique

**Jeudi 13 octobre**  
**Menu à 19€ - hors boissons**

Œuf poché aux girolles  
...  
Sole meunière, flan de légumes  
...  
Autour de la pomme

**Jeudi 20 octobre**  
**Menu à 19€ - hors boissons**

Trilogie de saumon  
...  
Coquelet grillé et sa garniture  
...  
Dacquoise de fruits exotiques

**Jeudi 10 novembre**  
**Menu à 19€ - hors boissons**

Noix de Saint Jacques  
Crème de panais à la noisette  
...  
Rouget rôti, chutney de chorizo à l'orange  
Fenouil et écrasé de pommes de terre à l'olive  
...  
Variation autour de l'ananas

**Jeudi 17 novembre**  
**Menu à 19€ - hors boissons**

**Menu à Thème :**  
**L'ESPAGNE**

Buffets Froid et Chaud

**Jeudi 24 novembre**  
**Menu à 10€ - Hors boissons**  
**(Entrée – plat)**

**Les marmitons se mettent au fourneau !**

Œuf farci Chimay  
...  
Suprême de pintade aux agrumes

**Jeudi 1<sup>er</sup> décembre**  
**Menu à 10€ - Hors boissons**  
**(Plat – dessert)**

**Les marmitons se mettent au fourneau !**

Magret de canard sauce fromage  
...  
Chou chocolat

**Jeudi 8 décembre**  
**Menu à 10€ - Hors boissons**  
**(Plat – dessert)**

**Les marmitons se mettent au fourneau !**

Gratin savoyard  
...  
Tarte aux fruits

**Jeudi 15 décembre**  
**Menu à 10€ - Hors boissons**  
**(Plat – dessert)**

**Les marmitons se mettent au fourneau !**

Pavé de rumsteck sauce foie gras et sa garniture  
...  
Buffet de buches

Les déjeuners du vendredi au Restaurant d'Application - « *Le* LHIL aux saveurs »

**Vendredi 23 septembre**  
**Menu à 19€ - hors boissons**

Bonbons de crabe en rémoulade  
sauce crustacée  
...  
Ballottine de Volaille Sauce blanquette,  
Légumes du bouillon  
...  
Farandole de tartelettes

**Vendredi 21 octobre**  
**Menu à 19€ - hors boissons**

La Daurade  
Beurre blanc et collection Pourpre  
...  
Entrecôte de bœuf Bordelaise  
Pommes Amandine et Tomate rôtie  
...  
Chariot de desserts

**Vendredi 30 septembre**  
**Menu à 19€ - hors boissons**

Bonbon de crabe en rémoulade  
sauce crustacée  
...  
Ballottine de Volaille Sauce blanquette,  
Légumes du bouillon  
...  
Profiteroles au chocolat

**Vendredi 18 novembre**  
**Menu à 19€ - hors boissons**

La Daurade  
beurre de crustacés et collection Pourpre  
...  
Entrecôte de bœuf Bordelaise,  
Pommes Amandine et Tomate rôtie  
...  
Chariot de desserts

**Vendredi 09 décembre**  
**Menu à 19€ - hors boissons**

Déclinaison d'huîtres  
...  
Epaule d'agneau farcie  
Pommes braisées aux cèpes  
...  
« Choco expérience »

**Vendredi 07 octobre**  
**Menu à 19€ - hors boissons**

Le Cabillaud 44°C Tout en vert - risotto  
...  
Pintadeau aux morilles & vin jaune,  
Gratin de Charlotte au bleu de Gex  
...  
« Christo » bananes, chocolat  
Pignon de pin et bananes flambées  
ou  
Mirabelle cannelle sauge  
Mirabelles flambées

**Vendredi 25 novembre**  
**Menu à 19€ - hors boissons**

Assiette Nordique  
...  
Râble de lapin farci aux pleurotes  
Jus safrané et Spätzles  
...  
Omelette Norvégienne

**Vendredi 16 décembre**  
**Menu à 19€ - hors boissons**

Déclinaison d'huîtres  
...  
Epaule d'agneau farcie  
Pommes braisées aux cèpes  
...  
« Choco expérience »

**Vendredi 14 octobre**  
**Menu à 19€ - hors boissons**

Le Cabillaud 44°C Tout en vert - risotto  
...  
Pintadeau aux morilles & vin jaune, Gratin de  
Charlotte au bleu de Gex  
...  
Poire caramel tonka  
Paires fraîches flambées

**Vendredi 02 décembre**  
**Menu à 19€ - hors boissons**

Assiette Nordique  
...  
Râble de lapin farci aux pleurotes  
Jus safrané et Spätzles  
...  
Omelette Norvégienne

Les dîners du Restaurant d'Application - «  LHIL aux saveurs »

**Vendredi 23 septembre**  
**Menu à 25€ - hors boissons**

**EN MEDITERRANEE**

*Filet de rouget grillé*  
*Huile d'olive et ail confit, tuile de parmesan*  
...  
*Dorade sautée*  
*Hollandaise à l'absinthe, duo de fenouil*  
*Riz camarguais*  
...  
*Salade d'oranges à la fleur de thym*  
*Tuile orange sésame, sorbet au thym*  
*Biscuit moelleux*

**Vendredi 14 octobre**  
**Menu à 25€ - hors boissons**

**SOIREE LOCAVORE**

*Velouté de potimarron*  
*Crème fouettée et marrons grillés*  
...  
*Ballottine de Volaille de Licques en deux cuissons*  
*Fricassée de légumes d'automne*  
...  
*Assiette de fromages du Nord*  
...  
*Les petites saveurs du Ch'Ti*

**Vendredi 30 septembre**  
**Menu à 25€ - hors boissons**

**LES CALANQUES**

*Filets de rouget sauté*  
*Tarte fine de tomates confites, crème de thym*  
...  
*Dorade farcie au fenouil au four*  
*Risotto aux légumes verts*  
...  
*Soupe de pêche et fraises*  
*aux olives noires confites*

**Vendredi 21 octobre**  
**Menu à 25€ - hors boissons**

**L'AUTOMNE**

*Crème de butternut au foie gras*  
*Mousse de lait fumée, Noisettes concassées*  
...  
*Ballottine de volaille de Licques farcie,*  
*Légumes d'automne glacés au miel*  
...  
*Assiette de fromages du Nord*  
...  
*Le chariot gourmand aux saveurs des Haut de France*

**Vendredi 7 octobre**  
**Menu à 25€ - hors boissons**

**LA MER**

*Filets de rouget Meunière*  
*Huile au romarin, croquant de parmesan*  
...  
*Dorade grillée, sabayon anisé*  
*Duo de riz français - légumes du soleil*  
...  
*Gaspacho de melon en deux textures,*  
*Tuile orange sésame, sorbet fraises et basilic*  
*Biscuit moelleux*

**Jeudi 10 novembre**  
**Menu à 25€ - hors boissons**

**LES ANTILLES**

*Accras de morue*  
...  
*Gambas flambées au rhum*  
*Fenouil braisé aux agrumes*  
...  
*Curry d'agneau au lait de coco, légumes de saison*  
...  
*Douceur glacé des îles*



Les dîners du Restaurant d'Application - «  LHIL aux saveurs »

**Vendredi 18 novembre**  
**Menu à 25€ - hors boissons**

**AUTOUR DU BEAUJOLAIS NOUVEAU**

Salade beaujolaise  
Foie gras poché au vin et agrumes  
...  
Suprême de volaille fermière laquée au Beaujolais  
Mousseline de céleri et châtaignes  
...  
Plateau de fromages  
...  
Douillon de poire confite au vin  
cassis et chocolat

**Vendredi 09 décembre**  
**Menu à 25€ - hors boissons**

**L'ART CULINAIRE**

Effilochée de veau cuite en basse température  
Jus d'aromates, déclinaison de pommes de terre et truffe  
...  
Carré d'agneau en croûte de pain d'épices  
Déclinaison de légumes d'hiver  
...  
Découverte fromagère  
...  
Biscuit au citron confit  
Crèmeux de mandarine au poivre de Séchouan  
Gelée de pamplemousse

**Vendredi 25 novembre**  
**Menu à 25€ - hors boissons**

**LES GRANDS CHEFS**

Effiloché de joues de porc basse température aux légumes confits,  
caviar d'aubergines et pickles  
...  
Côtes d'agneau en croute d'épices  
Légumes racines rôtis  
Mousseline de Pomme de terre  
...  
Découverte fromagère  
...  
Crème d'agrumes sur biscuit moelleux au curcuma  
Purée de citron en condiment

**Jeudi 15 décembre**  
**Menu à 25€ - hors boissons**

**LES FÊTES DE FIN D'ANNEE**

Espuma de foie gras et fruits secs  
...  
Huîtres chaudes  
Jus en sabayon de Champagne  
...  
Cassolette d'écrevisses à l'américaine  
...  
Buffet de Noël  
Abricots flambés

**Vendredi 02 décembre**  
**Menu à 25€ - hors boissons**

**LA GASTRONOMIE**

Quasi de veau en basse température  
Jus d'agrumes  
Tube de pommes de terre et mousseline de truffe  
...  
Carré d'agneau en croûte de piment  
Poire pochée aux épices, déclinaison de carottes et chou snacké  
...  
Découverte fromagère  
...  
Biscuit au Physalis et citron confit  
Gelée de pamplemousse,  
Crème aux agrumes

**Vendredi 16 décembre**  
**Menu à 25€ - hors boissons**

**LES FÊTES DE FIN D'ANNEE**

Coquillages et crustacés sur lit de glace, Aioli  
...  
Pièce de saumon  
Coques et jus réduit  
Petits encornets farcis  
Légumes du marché  
...  
Brillat Savarin truffé  
...  
Soufflé glacé au Grand Marnier