

## Notre concept

Nos élèves, étudiants et leurs professeurs ont le plaisir de vous proposer chaque jour des mets concoctés à partir de produits frais.

### Déjeuners

*-Du mardi au samedi-*

**Formule découverte 25.00 €**

Entrée + plat + dessert

**Formule Duo 20.00 €**

Entrée + plat ou plat + dessert

*-vendredi-*

**Menu 1912 28.00 €**

Entrée + plat + dessert

**Formule Duo 1912 23.00 €**

Entrée + plat ou plat + dessert ou entrée + dessert

### Dîners

*- Du mardi au jeudi -*

**« Un menu, un concept » 28.00 € / 32.00 € ou 38.00 €**

*- vendredi -*

**« Itinéraire gourmand » 42.00 €**

# Restaurant 1912 Déjeuners

## Menu du lundi 05 Février au vendredi 09 Février

### LUNDI 05



**FERMÉ**

### MARDI 06

Amuse-bouche selon  
l'inspiration du Moment

-

Avocat et crevette  
« Devant vous »

OU

Dans l'idée d'un poireau  
vinaigrette

-

Rouget en filet, snacké à la  
plancha.

Sucs de cuisson de tomates,  
chair d'aubergines et légumes  
à la Niçoise

OU

Jambonnette de volaille  
sautées, jus de cuisson  
Pommes Dauphine  
et semoule de céleri

-

Délices du pâtissier

### MERCREDI 07

Crevettes guacamole  
OU

Crudités contemporaine

-

Rouget juste saisi sauce  
aux fenouils

OU

Jambonnette de volaille et  
poêlée de légumes

-

Délices du pâtissier

### JEUDI 08

Tartare de boeuf pesto  
basilic  
OU

Pressé de gambas au  
magret fumé, purée de  
céleri

-

Pavé de saumon rôti à  
l'oseille, riz coco et  
déclinaison de carottes  
OU

Carré d'agneau rôti au miel  
et épices,  
poire au vin rouge et purée  
de haricot blanc au thym

-

Délices du pâtissier

### VENDREDI 09

Amuse-Bouche à partager  
selon l'inspiration du Moment

-

Gâteau de foie blond de  
volaille de tradition, coulis de  
tomate

OU

Saucisson en brioche, une  
traditionnelle sauce au porto

-

Longuet de poisson et fines  
herbes, Coulis d'étrilles  
OU

Petit Coquelet « rôti »,  
Jus à l'estragon.  
Pommes Anna et légume de  
saison « Le chou rouge »

-

Crêpes flambées,  
Œufs à la neige,  
crème Anglaise et  
pralines rouges  
et dessert du jour.  
Cake « A discrétion »

### LUNDI 05

#### La Norvège s'invite au 1912

38€ hors boissons

-

Soupe norvégienne

ou

Saumon gravlax betterave

-

Skrei orange et choux fleur

OU

Cerf cassis carotte tatin  
d'échalote

-

Kannelbullar revisité

### MARDI 06

Amuse-bouche

-

Crème de topinambour, cèpe  
et foie gras

OU

Ravioles d'escargot, royale  
d'ail et pleurotes

-

Filet de bar a l'anis  
declinaison de fenouil

OU

Mignon de veau basse  
temperature, declinaison de  
pommes de terre

-

Tartelette chocolat  
marrons, poires flambées et  
sorbet cassis

OU

Crepes suzettes

### MERCREDI 07

Amuse-bouche

-

Œuf parfait, crème et texture  
de panais

-

Raviole déstructurée,  
escargots, champignons et  
herbes fraîches

-

Mignon de veau basse  
température, Gastrique, pdt et  
salsifis

-

Bar en filet et sur la peau

-

Beurre blanc, carottes et  
poireaux

-

Carte des desserts

### JEUDI 08

Amuse-bouche

-

Œuf parfait, crème  
et texture de panais

OU

Raviole d'escargots,  
champignons  
et herbes fraîches

-

Mignon de veau

OU

Bar en filet et sur la peau

-

Délices du pâtissier

### VENDREDI 09

MENU EN COURS  
D'ELABORATION

# Restaurant 1912 Déjeuners

## Menu du lundi 12 au vendredi 16 Février

### LUNDI 12



**FERMÉ**

### MARDI 13

Amuse-bouche selon  
l'inspiration du moment

-

Tartare de bœuf « Devant  
vous »

OU

Risotto Carnaroli, tomates  
séchées copeaux de  
parmesan et roquette.

Gambas à la plancha

-

Pavé de saumon mi-cuit,  
sauce oseille. Potimarron et  
épinards au beurre

OU

Carré d'agneau rôti, croûte  
moderne. Jus court

Gratin savoyard et endives  
meunières

-

Carte des desserts et dessert  
du jour

### MERCREDI 14

Tartare de boeuf a votre  
goût

OU

Gambas a la plancha

-

Saumon et sabayon aux  
agrumes

OU

Carré d'agneau rôti

-

Délices du pâtissier

### JEUDI 15

Cocktail d'avocat et  
crevettes

OU

Œuf parfait, crème de  
chèvre, jambon cru

-

Noix de saint jacques  
snackés, mortadelle, chou

rave

OU

Râble de lapin farci aux  
olives, endive braisée

-

Délices du pâtissier

### VENDREDI 16



**FERMÉ**

# Restaurant 1912 Dîners

## Menu du lundi 12 au vendredi 16 Février

**LUNDI 12**

"MENU DES CHEFS"

**MARDI 13**



FERMÉ

**MERCREDI 14**



FERMÉ

**JEUDI 15**

Amuse-bouche

-

Œuf parfait, crème et  
texture de panais

OU

Raviole d' escargots,  
champignons et herbes  
fraiches

-

Mignon de veau

OU

Bar en filet et sur la peau

-

Carte des desserts

**VENDREDI 16**



FERMÉ