



LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
— THONON-LES-BAINS —

Livret des menus
2024 - 2025

Septembre - Octobre 2024



Bienvenue,

Au cœur des restaurants d'application du Lycée Hôtelier Savoie Léman, des lieux d'apprentissage dédiés à l'excellence culinaire et au service.

La Brasserie « Antonietti »

Le nom de notre brasserie a été attribué en la mémoire de M. Armand ANTONIETTI ancien Professeur de restaurant au Lycée Hôtelier Savoie Léman Résistant lors de la seconde guerre mondiale.

Le Restaurant le « 1912 »

En référence à la date de création à Thonon-les-bains du 1er Lycée Hôtelier Public de France.

Nos élèves, sous la supervision de leurs professeurs, ont à cœur de vous offrir une expérience gastronomique élaborée à partir de produits frais, le plus souvent possible locaux et de qualité.

L'accès aux prestations est encadré par des objectifs pédagogiques définis par les programmes d'études, imposant certaines contraintes indispensables à la formation des élèves.

Le temps consacré aux repas doit impérativement s'achever au plus tard à 14h15 pour le déjeuner et à 22h15 pour le dîner, afin de respecter l'emploi du temps et de préserver le bien-être des élèves.

Nos horaires d'accueil sont les suivants de **12h00 à 12h30** le midi et de **19h à 19h30** le soir.

Nos restaurants sont ouverts :

- Le Restaurant « 1912 » du Lundi soir au vendredi soir.
- La Brasserie « Antonietti » du mardi midi au vendredi midi, ouverture exceptionnelles le soir consultables sur le site.

[Réservation](#)

Tel : 04.50.81.13.50

Adresse : 40, Bd Carnot
74200 THONON-LES-BAINS



LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
— THONON-LES-BAINS —

Nos Menus pour la Rentrée

A midi pour déjeuner

Semaine du 25/09 au 27/09/2024

Brasserie "Antonietti"

Mercredi

Petit pâté
Saumon sauté beurre blanc
Légumes de saison
Dessert du jour

Jeudi

Soupe froide, wraps de poulet,
Tartine de poisson
Encornet farci, tortilla au chorizo, rissole
fermière, choux fleur vapeur et épinard
sauté
Dessert du jour

Vendredi

Déclinaison autour du fenouil
Pavé de Merlu sauté, jus d'une
marinière iodé
Coco de Paimpol, citron/ciboulette
« Tout Chocolat »

Menu Brasserie à 19€
Entrée, plat et dessert

Restaurant "1912"

MERCREDI

25€

Mikado Saumon fumé OU
Risotto d'épeautre aux légumes
~~
Feuilletés de coquillages OU
Longe de veau grillée
~~
Carte des Desserts

JEUDI

25€

Assiette de Saumon fumé OU
Risotto d'épeautre, légumes, émulsion basilic,
crumble au chèvre
~~
Mille-feuille de coquillages, espuma marinière,
ratatouille fine, purée de vitelotte OU
Mignon de veau grillée en croustade de chorizo,
crème d'ail, jus au thym, roulé de courgette
~~
Carte des Desserts

VENDREDI

28€

Œuf parfait, champignons du moment et lard
fumé OU Pâté croustade de volaille pickles et
petite salade de jeunes pousses
~~
Filet de féra, sur la peau, Chimichurri OU
« Pluma di Pata Negra », Aigre douce
Pommes de terre en beignets et légume de saison
« L'Aubergine »
~~
Carte des Desserts

Menu "1912" de 25€ à 28€
Formule Duo de 20€ à 23 €

Menu hors boissons et prix net

Nos soirées

Côté Bistrot à la Brasserie

Vendredi 04 octobre

Soirée Savoyarde

Assiette de fera fumée,
betteraves et poires

~~

Diots à la roussette de
Savoie, gratin de crozets

~~

Matafan aux pommes et
glace cannelle

19€

Côté Restaurant au "1912"

Vendredi 27 septembre

Déclinaison de courges

~~

Variation de tomates, eau de tomate,
mayonnaise gingembre et chips
basilic

~~

Truite toastée, mini légumes
croquant, crème acidulée oeufs de
truite

~~

Magret de canard basse température,
cazette, chou rouge confit, purée de
betterave jaune, pickel's, jus crème
de cassis

~~

Carte des Desserts

45€

Vendredi 04 octobre

Autour du chou fleur

~~

Gravlax de saumon, sauce tatziki,
betterave et huile ciboulette

~~

Manti farci à la langoustine, bouillon
langoustine, chutney mangue

~~

Carré d'agneau, croûte moderne purée
de panais, cromesquis de panoufle,
trompette de la mort, jus au thym

~~

Carte des Desserts

45€



LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
— THONON-LES-BAINS —

Nos Menus pour la Rentrée

A midi pour déjeuner

Semaine du 30/09 au 04/10/2024

Brasserie "Antonietti"

Mardi

Velouté de courge, oeuf poché,
crème montée muscade
Epaule d'agneau confite, écrasée de
pomme de terre, sauce chimichouri,
duxelles champignon
Dessert du jour

Mercredi

Feuilleté Savoyard reblochon
Féra beurre blanc
légumes de saison
Dessert du jour

Jeudi

Fritot de volaille sauce cresson
Fish and chips, pomme pont neuf
et haricot vert
Dessert du jour

Vendredi

Longuet de brochet, émulsion oignon grillé
et sauce crustacé
Pintade en deux cuisson, moquette de Vendée
à la forestière
Pithiviers fondant, pomme et coing,
Sorbet pomme verte

Menu Brasserie à 19€
Entrée, plat et dessert

Restaurant "1912"

MARDI

25€

Saumon Fumé, mousse de légume d'automne, brocolis,
noisette et pousses d'épinards OU
Dahl de lentilles corail
~~
Filet de Daurade, beurre blanc à l'aneth
Aubergines et tomates Cariocas OU
Magret de canard, gastrique au fruit de saison
Pommes gueulantes et bouchons de cèpes persillés
~~
Carte des Desserts

MERCREDI

25€

Mikado Saumon fumé OU
Betterave rôtie, oranges sanguines
~~
Daurade contisée au chorizo OU
Magret de canard aux kumquats confits
~~
Carte des Desserts

JEUDI

25€

Assiette de Saumon fumé OU
Pavé de céleri rôti, purée de céleri fumée,
émulsion lard, noisettes torréfiées
~~
Filet de dorade à l'unilatéral émulsion vanille, risotto de
pomme de terre, et fenouil OU
Magret de canard rôti sauce orange, pommes
fondantes, purée de choux rouges et poire
~~
Carte des Desserts

VENDREDI

28€

Œuf parfait, champignons du moment et lard fumé OU
Pâté croûte de volaille pickles et petite salade de jeunes
pousses
~~
Filet de féra, sur la peau, Chimichurri OU
« Pluma di Pata Negra », Aigre douce
Pommes de terre en beignets et légume de saison
« L'Aubergine »
~~
Carte des Desserts

Menu "1912" de 25€ à 28€
Formule Duo de 20€ à 23 €

Menu hors boissons et prix net



LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
— THONON-LES-BAINS —

Nos Menus pour la Rentrée

A midi pour déjeuner

Semaine du 07/10 au 11/10/2024

Brasserie "Antonietti"

Mardi

Velouté de chou fleur, oeuf poché,
croquant noisette
Civet de joue de porc, pilaf de fregola
sarda, ratatouille fine
Dessert du jour

Mercredi

Rendez-vous au
Toques En Chablais
Place du Belvédère pour la
"Carte Blanche" du
Lycée Hôtelier Savoie Léman

Judi

Oeuf mimosa, poireau sauce Gribiche
OU Pied de porc gratiné
OU Gnocchi Parisienne

Entrecôte Bordelaise OU
Aile de raie Grenobloise
Flan de légume, céleri rave sauté

Dessert du jour

Vendredi

Rendez-vous au
Toques En Chablais
Place du Belvédère pour le
**"Concours des écoles
Internationales"** du
Lycée Hôtelier Savoie Léman

Menu Brasserie à 19€
Entrée, plat et dessert

Restaurant "1912"

MARDI

25€

Tatare de Saumon « devant vous » OU
Velouté de Potimarron et Abondance
Chaud et froid

Filet de Carrelet, herbes et Duxelles de champignons
Sauce vin blanc OU
Suprême de pintade basse température
Pommes mousseline et embeurrée de choux vert

Carte des Desserts

MERCREDI

Rendez-vous au
Toques En Chablais
Place du Belvédère pour la
"Carte Blanche" du
Lycée Hôtelier Savoie Léman

JEUDI

25€

Tartare de bœuf OU
Velouté de topinambour, croquette de cèpe,
émulsion foie gras, carpaccio de champignon

Paupiette de carrelet au gingembre, écrasé de
pomme de terre aux herbes, courge rôtie OU
Filet de pintade rôtie, déclinaison de carottes

Carte des Desserts

VENREDI

Oeuf parfait, champignons du moment et lard fumé OU
Pâté croûte de volaille pickles et petite salade de jeunes
pousses

Filet de féra, sur la peau, Chimichurri OU
« Pluma di Pata Negra », Aigre douce
Pommes de terre en beignets et légume de saison
« L'Aubergine »

Carte des Desserts

28€

Menu "1912" de 25€ à 28€
Formule Duo de 20€ à 23 €

Menu hors boissons et prix net



LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
— THONON-LES-BAINS —

Nos soirées

Côté Bistrot à la Brasserie

Vendredi 11 octobre

Soirée Savoyarde

~~

*Beignets de pomme de terre
et reblochon, jambon cru.*

~~

*Sauté de porc à la Mondeuse
Polenta crémeuse à l'abondance.*

~~

*Biscuit de Savoie,
Confiture de myrtilles*

19€

Mardi 15 octobre

L'Automne est là

~~

*Raviole de légumes de saisons,
châtaigne et bouillon des sous-bois*

~~

*Grosse entrecôte au barbecue
Champignons des bois, pommes
grenailles et jus corsé*

~~

*Tarte aux figues
Coulis fruits noirs*

32€

Côté Restaurant au "1912"

Notre Soirée d'Exception en Hommage à nos
"Meilleurs Ouvriers de France"

Vendredi 11 octobre

L'incontournable VGE, soupe Valéry Giscard d'Estaing, doux
bouillon de volaille, foie gras,
truffe et petits légumes de **Paul Bocuse**
Champagne DEVAUX Grande Réserve

~~

Le crabe de **Frédéric Anton**, nuage de crabe verre, purée de
fenouil et crème montée au caviar
Riesling parcelaire Lieu-Dit Buehl

~~

L'anguille fumée d' **Olivier Nasti**, mini poireau, orange en gelée et
crèmeux brochet
Saint-Peray Haut Chamblard

~~

Le pigeon par **Christophe Bacquie**, cuit en croûte d'herbes, risotto
d'avoine aux trompettes de la mort, pommes de terre soufflées et
jus réduit
Cornas Temenos

~~

Chariot de Fromages
Banyuls

~~

Passion Maracuja par **Ludovic Mercier**, marmelade
mange-passion, biscuit à la patate douce et son coulis exotique
sublimé par sa tuile froissée au cacao
Rhum vieux Angostura

130€



Boissons comprises
avec accord mets
et vins



LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
— THONON-LES-BAINS —

Nos Menus pour la Rentrée

A midi pour déjeuner

Semaine du 14/10 au 18/10/2024

Brasserie "Antonietti"

Mardi

Velouté de carotte, oeuf poché,
julienne de carotte aux herbes
Daube de boeuf à la provençale,
polenta, légumes racines glacés
Dessert du jour

Mercredi

Feuilleté épinard chèvre
Saumon beurre blanc
Légumes de saison
Dessert du jour

Jeudi

Cassolette de la mer et sauce
crustacé
Cote de veau au cidre, flan aux
herbes,
choux fleur et pomme caramélisée
Dessert du jour

Vendredi

Raviole d'escargot, royale d'ail et coulis
de persil
Onglet de bœuf grillé à la
Bourguignonne
Poire poché au vin rouge comme une
Bourdaloue, sorbet cassis
Dessert du jour

Menu Brasserie à 19€
Entrée, plat et dessert

Restaurant "1912"

MARDI

25€

Saumon Fumé, garniture du moment
Mousse de légume d'automne, brocolis,
noisette et pousses d'épinards OU
Dahl de lentilles corail

~~~  
Filet de Daurade, beurre blanc à l'aneth  
Aubergines et tomates Cariocas OU

Magret de canard, gastrique au fruit de saison  
Pommes gueulantes et bouchons de cépes persillés

~~~  
Carte des Desserts

MERCREDI

25€

Mikado Saumon fumé OU
Betterave rôtie, oranges sanguines

~~~

Daurade contisée au chorizo OU  
Magret de canard aux kumquats confits

~~~

Carte des Desserts

JEUDI

25€

Assiette de saumon gravlax OU
Pavé de butternut rôti, purée de courge orange,
émulsion tonka

~~~

Daurade à l'unilatérale, émulsion aneth, risotto de  
céleri, légumes oubliés OU  
Magret de canard aux fruits rouge, purée de panais,  
pommes dauphines, légumes glacés

~~~

Carte des Desserts

VENDREDI

28€

Notre salade César version 2024 OU
Risotto Carnaroli, légumes racines et roquette Pesto

~~~

Pavé de saumon mi-cuit à l'oseille OU  
Carré de porc rôti en cocotte à l'ail et au thym, gratin  
Savoyard et potimarron

~~~

Carte des Desserts

Menu "1912" de 25€ à 28€
Formule Duo de 20€ à 23 €

Menu hors boissons et prix net