

*Menus présentés par la filière Hôtellerie-Restauration du lycée Auguste BARTHOLDI
Des élèves et des équipes impliqués pour vous réserver le meilleur accueil*

Menus 25-26



*La Table
d'Auguste*



Comment nous contacter ?

📍 142 rue Denis Papin 76360 BARENTIN

ddfpt.0760007v@ac-normandie.fr

<https://bartholdi-lyc.spip.ac-normandie.fr>



Informations et Réservations au 02 32 94 96 96

LES TARIFS	
	Lundi, Mardi, Jeudi – Midi Vendredi – Midi et/ ou soir
Déjeuner <i>Arrivée impérative entre 12 h 00 et 12 h 30</i>	14 € <i>Entrée/ plat/ dessert</i>
Dîner <i>Arrivée impérative entre 19 h 00 et 19 h 30</i>	24 € <i>Boissons non comprises</i>

Tarifs indicatifs sauf pour les menus spéciaux (examens, repas à thèmes...)

**Attention : Menus susceptibles d'être modifiés
selon les approvisionnements et/ ou le coût des denrées**

Bienvenue à la Table d'Auguste !

Les élèves de CAP et de BAC PRO du lycée Auguste Bartholdi ont le plaisir de vous accueillir à La Table d'Auguste où ils vous font découvrir leur professionnalisme naissant.

Les équipes vous remercient pour votre indulgence et votre précieuse participation dans les parcours de formation.

FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT D'APPLICATION

Paiements à effectuer sur place, en espèces, chèque ou carte de crédit

Règlement par carte bancaire à privilégier - Tickets restaurants non acceptés

Pour les groupes : acompte de 10 % à verser le jour de la réservation, encaissé en cas d'annulation non confirmée au plus tard 1 semaine avant la date de réservation

L'organisation du restaurant est dictée par des contraintes pédagogiques : conception des menus, horaires d'ouverture et de fermeture...

Aussi, nos menus sont planifiés avant les congés d'été mais certains impondérables peuvent nous amener à modifier l'un d'entre eux en dernière minute. Nous vous prions d'avance de bien vouloir nous en excuser.

Nous pouvons proposer des prestations de groupes pour des repas/ séminaires jusqu'à 40 personnes avec accueil café, repas et mise à disposition d'une salle avec le matériel nécessaire à la tenue d'une conférence.

Notre restaurant fonctionne uniquement sur réservation, effectuée au plus tard, à 10 heures, le jour J.

Pour toutes demandes de renseignements, n'hésitez pas à contacter Gaëlle GAUTIER, Directrice déléguée aux formations professionnelles : ddfpt.0760007v@ac-normandie.fr.

Au plaisir de vous retrouver à La Table d'Auguste,

Mardi 23 septembre 2025

La brasserie de La Table d'Auguste

Œufs mimosa revisités

Goujonnette de poissons sauce Tartare, ratatouille

Fraises Melba

Vendredi 26 septembre 2025 - Dîner

Céviche de crevettes

Carré de veau poêlé Choisy

Fromages de nos régions et ses accompagnements

Pêche Melba

Mardi 30 septembre 2025

La brasserie de La Table d'Auguste

Tartinade de la mer

Mignon de porc, moutarde à l'ancienne et son écrasé
de pommes de terre

Tarte Yport

Vendredi 03 octobre 2025 - Dîner

Assiette Terre et Mer

Rable de lapin, shiitaki wasabi nouilles sautées
et pat-choï

Fromages de nos régions et ses accompagnements

Soufflé glacé yuzu coulis chocolat

Mardi 07 octobre 2025

La brasserie de La Table d'Auguste

Salade fraîcheur

Blanquette de veau à l'ancienne aux petits légumes

Cygnés Chantilly

Vendredi 10 octobre 2025 - Dîner

Raviole de jambon sec et chèvre au pesto

Magret de canard au poivre vert flambé, pommes
croquettes, légumes de saison

Fromages de nos régions et ses accompagnements

Crumble de fruits automnal
et sa palette de sorbets

**Du 19 octobre au
02 novembre inclus**



Mardi 04 novembre 2025

La brasserie de La Table d'Auguste

Potage Saint Germain aux croutons

Entrecôte double sauce béarnaise pommes pont neuf

Poire Belle Hélène

Vendredi 07 novembre 2025

Pissaladière

Filet de rouget au caviar d'aubergine et poivron
confit

Suprême de volaille aux olives des Baux-de-
Provence ratatouille fine et riz de Camargue au
basilic

Tarte Tropicaine

Vendredi 07 novembre 2025 - Dîner

Tartare saumon/thon combawa/coriandre ;
Guacamole et chutney ananas.

Mignon de porc au chorizo crémeux vénéré

Fromages de nos régions et ses accompagnements

Millefeuille minute Bourbon et framboise

Vendredi 14 novembre 2025 - Dîner

Œuf mollet croquant aux écrevisses

Filet de veau rôti, jus de tajine
Gratin Bayeldi et pomme maxim's

Fromages de nos régions et accompagnements

Déclinaison de l'ananas
(rôti, tartare, flambé et sorbet)

Lundi 17 novembre 2025

Les débuts d'Auguste

Crème de chou-fleur aux coquillages

Pavé de bœuf sauce Béarnaise
Pommes Darphin

Profiteroles glacées

Vendredi 21 novembre 2025 - Dîner

Crème brûlée au foie gras

Salade de gésiers et magret fumé, vinaigrette au vin
rouge de Madiran

Pot au feu de canard au foie gras

Fromages de nos régions et accompagnements

Dacquoise aux noix et crème de fève Tonka caramel

Lundi 24 novembre 2025

Les débuts d'Auguste

Tagliatelles de courgettes au safran pays et noix

Magret de canard à l'aigre-douce
Frites de polenta

Crème brûlée aux pommes, sirop de mélisse

Vendredi 28 novembre 2025 - Dîner

LA NORMANDIE

Huitre chaude au pommeau

Feuilleté d'andouille aux pommes et pommeau
Crème de Camembert de Normandie

Marmite de poissons Dieppoise
Pommes persillées et poireau de Créances

Fromages de nos régions et accompagnements

Aumônière de pommes flambées au Calvados

*Tarif spécifique : 30 € boissons incluses
(1 apéritif, 2 verres de vin, café ou thé)*

Lundi 1^{er} décembre 2025

La brasserie de La Table d'Auguste

Oeuf mollet craquant bourguignonne

Brochette de lotte, beurre des îles
Riz madras

Crumble hivernal

Jeudi 04 décembre 2025

Les débuts d'Auguste

Croustillant de chèvre à la Popeye

Pavé de saumon grillé
Comptée de poireaux à la crème d'Isigny

Thé ou café douceur autour du chocolat

Vendredi 05 décembre 2024 - Dîner

Cappuccino de lentilles à l'œuf parfait
Chantilly au lard fumé

Souris d'agneau braisé au citron confit
Ragoût de fèves

Fromages de nos régions et accompagnements

Gratin de fruits exotiques

Lundi 08 décembre 2025

La brasserie de La Table d'Auguste

Tarte fine aux escargots à la crème d'ail

Ballottine de volaille aux champignons,
crème forestière et purée cressonnaïère

Pavlova aux fruits rouges

Mardi 09 décembre 2025

Menu de Noël

Salade périgourdine

Pavé de biche Grand Veneur, poire au vin pommes
amandine

Bûche fleur de neige

*Tarif spécifique : 25 € boissons incluses
(1 apéritif, 2 verres de vin, café ou thé)*

Jeudi 11 décembre 2025

Les débuts d'Auguste

Vol au vent de volaille à la crème de
champignons

Dos de Cabillaud et sa sauce
Epinards à la Ricotta

Assiette gourmande aux fruits



Vendredi 12 décembre 2025 - Dîner

Repas de Noël

Carpaccio de noix de saint jacques
aux fruit de la passion

Le foie gras dans tous ses états

Granité au champagne

Jambonnette de Chapon aux langoustines
Flan de champignons et riz crémeux aux morilles

Fromages de nos régions et accompagnements

Bûche bavaroise mangue citron vert

*Tarif spécifique : 30 € boissons incluses
(1 apéritif, 2 verres de vin, café ou thé)*



**Du 21 décembre
au 04 janvier inclus**

Mardi 06 janvier 2026

La brasserie de La Table d'Auguste

Quiche océane

Poulet sauté chasseur, pommes cocotte

Café ou Thé gourmand

Vendredi 09 janvier 2026

Assiette nordique, crème fouettée aux herbes et
accompagnements

Tajine d'agneau aux abricots
Semoule épicée

Galette feuilletée aux abricots

Vendredi 09 janvier 2026 - Dîner

Langoustines en amoureuse
Selle d'agneau farcie forestière, flan de mogettes
pommes boulangères
Fromages de nos régions et ses accompagnements
Nougat glacé coulis de fruits rouges

Lundi 12 janvier 2026

La brasserie de La Table d'Auguste
Soupe de potiron au lard et galette de Beaufort
Fricassée de veau forestière, riz pilaf
et flan de carottes
Ananas rôti au miel et gingembre

Vendredi 16 janvier 2026

Tartelette à l'échalote
Mousse de chavignol au sancerre
Pavé de sandre en croûte de noisette au beurre blanc
Flan de légumes et lentilles vertes du Berry à
l'espagnole
Nougat glacé et coulis de fruits rouges

Vendredi 16 janvier 2026 - Dîner

Crème de poivrons aux coques, chantilly de chorizo
Salmi de pigeon cacao,
embeurré de choux, poires au vin
Fromages de nos régions et ses accompagnements
Ardoise de fruits exotiques, milkshake des îles

Lundi 19 janvier 2026

La brasserie de La Table d'Auguste visite l'Italie
Gaspacho de poivrons et chèvre frais, granité pimenté
Linguini à la Vongole
ou
Risotto de crevettes et moules au jus safrané
Tiramisu spéculoos café
ou
Tiramisu aux fruits rouges et chocolat blanc

Mardi 20 janvier 2026

La brasserie de La Table d'Auguste
Salade de chèvre chaud
Choucroute de la mer, beurre blanc
Moelleux au chocolat glace vanille

Vendredi 23 janvier 2026

Soufflé de pomme de terre au saumon fumé
Entrecôte double grillé sauce au choix
Polenta au cœur coulant et mousseline de butternut
Pêche melba

Vendredi 23 janvier 2026 - Dîner

Assiette de saumon fumé, blinis crème à l'aneth
Jambonnette de volaille Vallée d'Auge, riz pilaf,
compotée de pommes
Fromages de nos régions et ses accompagnements
Crêpes soufflées aux mandarines

Jeudi 29 janvier 2026

Les débuts d'Auguste
Tartare d'avocat et crabe, sauce Cognac
Emincé de poulet à l'estragon
Riz pilaf
Tarte au citron meringuée

Vendredi 30 janvier 2026

Tartine de maroilles
Chicon et noix torréfiée
Waterzoi de volaille
Petits légumes
Crème brûlée à la chicorée
Tuile caramélisée au spéculoos

Vendredi 30 janvier 2026 - Dîner

Tatin de Saint Jacques échalote et huile de mandarines

Carré d'agneau en croûte d'herbes, caviar d'aubergines pommes dauphines

Fromages de nos régions et ses accompagnements

Forêt noire revisitée, jus kirch, et ses cerises en jubillé

Mardi 03 février 2026

La brasserie de La Table d'Auguste

Toast de camembert chaud

Escalope viennoise, penne au pesto

Quatre Quart façon Tatin

Jeudi 05 février 2026

Les débuts d'Auguste

Œuf au plat aux foies de volaille

Sauté de porc aux 3 poivrons
Pommes croquettes

Tartare d'orange aux spéculoos

Vendredi 06 février 2026

Brick de crevettes aux herbes
Beurre citron à la menthe

Emincé de bœuf au gingembre
Légumes au wok et tagliatelle au wasabi

Profiteroles glacées vanille chocolat

Vendredi 06 février 2026 - Dîner

Salade Périgourdine

Ris de veau aux morilles, écrasé de pommes de terre, poêlée de petits légumes primeurs

Fromages de nos régions et ses accompagnements

Aumônière de poires, granité de poiré



**Vacances d'hiver
du 15 février au 1^{er} mars 2025 inclus**

Mardi 03 mars 2026

La brasserie de La Table d'Auguste

Ardoise de charcuteries

Sauté d'agneau en tandoori,
riz parfumé mangue et nan

Profiteroles

Jeudi 05 mars 2026

Les débuts d'Auguste

Ceviche acidulé de crevettes au coco et curry

Poulet au paprika
Riz madras

Tarte à l'orange en meringue

Vendredi 06 mars 2026 - Dîner

Brick d'œufs brouillés en paëlla
Filet de sole genevoise, tagliatelles fraîches
Fromages de nos régions et ses accompagnements
Déclinaison de fraises

Lundi 09 mars 2026

La brasserie d'Auguste
Bavarois томатé et sorbet chèvre
Saumon rôti en croûte de brick, jus de poulet aux
oignons et pommes rissolées
Gratin de pommes et noisettes au Calvados

Mardi 10 mars 2026

La brasserie de La Table d'Auguste
Œuf farcis Chimay
Carré d'agneau roti, flan de légumes
Banana Split

Jeudi 12 mars 2026

Les débuts d'Auguste
Tamura de crevettes à la Thai
Bavette à l'échalotes
Pommes Pont-Neuf
Papillote d'ananas aux épices

Lundi 16 mars 2026

La brasserie d'Auguste
Brochette de bœuf et fromage à l'asiatique
Côte de porc au sautoir, flan de légumes et churros de
pommes de terre
Paris-Brest aux éclats de noisettes

Mardi 17 mars 2026

**MENU EXAMEN
Première BAC PRO**



Tarif spécifique : 18 €

Entrée/ plat/ dessert/ apéritif/ ¼ vin par personne/ café

Attention : uniquement des tables de 2 ou 4

Jeudi 19 mars 2026

Les débuts d'Auguste
Œuf Orsini sur carpaccio d'avocat
Lasagnes aux épinards et Ricotta
Mousse chocolat myrtilles

Vendredi 20 mars 2026

**MENU EXAMEN
Première BAC PRO**



Tarif spécifique : 18 €

Entrée/ plat/ dessert/ apéritif/ ¼ vin par personne/ café

Attention : uniquement des tables de 2 ou 4

Vendredi 20 mars 2026

SOIRÉE PROJET

NORMANDIE

BRETAGNE

*Tarif spécifique : 30 € boissons incluses
(1 apéritif, 2 verres de vin, café ou thé)*

Lundi 23 mars 2026

La brasserie d'Auguste

Crème de pois cassés,
mousse de parmesan au chorizo

Carré d'agneau en croûte d'herbes

Gratin Dauphinois à l'ail fumé
Thé ou café douceur

Lundi 30 mars 2026

La brasserie d'Auguste

Tartare aux 2 saumons et agrumes

Carbonade de bœuf à la Flamande
Pommes croquettes

Crème renversée au caramel, poire pochée et
granité de William

Jeudi 02 avril 2026

**MENU EXAMEN
Terminale BAC PRO**



Tarif spécifique : 18 €

Entrée/ plat/ dessert/ apéritif/ ¼ vin par personne/ café

Attention : uniquement des tables de 2 ou 4

Vendredi 03 avril 2026

**MENU EXAMEN
Terminale BAC PRO**



Tarif spécifique : 18 €

Entrée/ plat/ dessert/ apéritif/ ¼ vin par personne/ café

Attention : uniquement des tables de 2 ou 4



**Du 12 au
26 avril 2026 inclus**

Mardi 28 avril 2026

La brasserie d'Auguste

Eclairs avocat et saumon fumé coulis aneth

Tataki de thon au sésame, wok de légumes

Café ou Thé gourmand

Jeudi 30 avril 2026

Les débuts d'Auguste

Glacé de petits pois à la menthe et bacon grillé

Magret de canard aux myrtilles
Polenta crémeuse

Charlotte passion

Lundi 04 mai 2026

La brasserie d'Auguste

Buisson d'acras de morue
sauce aigre-douce Jambalaya

Soupe glacée à l'ananas aux
senteurs exotiques, sorbet citron

Mardi 05 mai 2026

**MENU EXAMEN
2^{ème} année CAP**



Tarif spécifique : 18 €

Entrée/ plat/ dessert/ apéritif/ ¼ vin par personne/ café

Attention : uniquement des tables de 2

Jeudi 07 mai 2026

Les débuts d'Auguste

Œuf nuage à la poêlée forestière

Lasagnes de saumon aux poireaux

Soupe d'ananas aux senteurs exotiques
et sorbet citron

Lundi 11 mai 2026

La brasserie d'Auguste

Tamura de légumes et gambas croustillantes

Suprême de volaille croquant,
crème de chorizo et ragoût de fèves

Mousse chocolat myrtilles

Mardi 12 mai 2026

**MENU EXAMEN
2^{ème} année CAP**



Tarif spécifique : 18 €

Entrée/ plat/ dessert/ apéritif/ ¼ vin par personne/ café

Attention : uniquement des tables de 2

Lundi 18 mai 2026

La brasserie d'Auguste

Moules, sauce au choix – frites

Bavarois mangue-citron vert
ou

Bavarois cassis

Thé ou Café

Jeudi 21 mai 2026

Les débuts d'Auguste

Velouté frais de courgettes
et crostinis au Roquefort

Magret de canard au miel et 4 épices
Mousseline de carottes et céleri

Charlotte framboises

Vendredi 22 mai 2026

Assiette de fruits de mer

Gigot d'agneau de pré salé à la bretonne
Coco de Paimpol et oignon de Roscoff rôti

Fondant caramel au beurre salé

Jeudi 28 mai 2026

Les débuts d'Auguste

Œufs brouillé au chorizo

Risotto de pétoncles et crevettes flambées
OU

Carré de porc laqué aux épices et au miel
Pommes grenailles

Mousse passion et biscuit
OU

Miroir mangue framboises
et mousse de Curaçao



*Les équipes vous remercient pour votre présence à leur table
et votre précieuse collaboration dans les parcours de formation.*

Au plaisir de vous retrouver l'année prochaine...