



Mois de Mars 2023

LYCÉE des MÉTIERS de l'HÔTELLERIE et du TOURISME "Archipel Guadeloupe"
97190 LE GOSIER



RESERVATION Tél : 05 90 85 28 95 Email : resa@lhtgosier.com

www.lhtgosier.com/NosRestaurants


Restaurants Bistrot, Initiation 1 & Initiation 2

Jour	Restaurant bistrot	Restaurant d'initiation 1	Restaurant d'initiation 2
Jeudi 2 mars		Menu à 16.00 € boissons comprises Entrée du Jour -- O -- Côtes de porc charcutière, purée de pommes de terre -- O -- Salade de fruits frais	Menu à 16.00 € boissons comprises Quiche lorraine -- O -- Darne de dorade poché au curry, Pomme vapeur, courgettes et carottes glacés -- O -- Dessert du jour
Mardi 7 mars			Menu à 16.00 € boissons comprises Entrée du jour -- O -- Travers de porc laqué au miel, Semoule, mini ratatouille -- O -- Mousse au chocolat
Jeudi 9 mars	Menu à 16.00 € -Boissons comprises « Restauration à thème » Rouleau de printemps -- O -- Ragoût de porc au caramel, shop suey de légumes, riz blanc -- O -- Dessert du jour	Menu à 16.00 € boissons comprises Entrée du jour -- O -- Côtes de porc charcutière, purée de pommes de terre -- O -- Salade de fruits frais	Menu à 16.00 € boissons comprises Salade composée -- O -- Ragout de bœuf bourguignonne, pâtes multicolores -- O -- Génoise/sauce anglaise

PAGE SUIVANTE

Jour	Restaurant bistrot	Restaurant d'initiation 1	Restaurant d'initiation 2
Mardi 14 mars			<p align="center">Restaurant d'initiation 2</p> <p align="center"><u>Menu à 16.00 € boissons comprises</u></p> <p align="center">Assiette Créole (rillette de thon accras de corossol) -- O -- Darnes de vivaneau grillées, Purée d'Igname, gratin bayeldi -- O -- Pêche melba</p>
Mardi 21 mars			<p align="center"><u>Menu à 16.00 € boissons comprises</u></p> <p align="center">Tarte à l'oignon -- O -- Vivaneau entier rôti sauce caraïbe, gratin de bananes jaune -- O -- Dessert du jour</p>
Jeudi 23 mars		<p align="center"><u>Menu à 16.00 € boissons comprises</u></p> <p align="center">Goujonnettes de poisson chat, Beurre maître d'hôtel -- O -- Spaghetti napolitaine Épinards sautés -- O -- Dessert du jour</p>	<p align="center"><u>Menu à 16.00 € boissons comprises</u></p> <p align="center">Croustillant de crevette à la parisienne -- O -- Carré de porc rôti assortiment de purées (carotte, courgette, P-de -terre) -- O -- Ananas frais</p>
Vendredi 24 mars		<p align="center"><u>Menu à 16.00 € - boissons comprises</u> "fusion food"</p> <p align="center">Poulet aux cacahuètes -- O -- Assortiment de fromages, confiture d'ananas, noix. -- O -- Trilogie de desserts (crème au carambar, Milk-Shake banane-framboise, cristalline orange)</p>	<p align="center"><u>Menu à 16.00 € - boissons comprises</u></p> <p align="center">Tapas des iles : l'accra, tataki de thon au piment végétarien, crémeux d'avocat croustillant de patate douce -- O -- Magret de canard juste température, jus court à la créole, banane tapée -- O -- Café ou thé gourmand</p>

PAGE SUIVANTE

Jour	Restaurant bistrot	Restaurant d'initiation 1	Restaurant d'initiation 2
Mardi 28 mars			<p align="center"><u>Menu à 16.00 € boissons comprises</u></p> <p align="center">Salade tiède de foie volaille -- O -- Escalope de veau poêlée, Jardinière de légumes -- O -- Poire Belle Hélène</p>
Jeudi 30 mars	<p align="center"><u>Menu à 16.00 € -Boissons comprises</u> « Restauration à thème »</p> <p align="center">Rouleau de printemps -- O -- Ragoût de porc au caramel, shop suey de légumes, riz blanc -- O -- Dessert du jour</p>	<p align="center"><u>Menu à 16.00 € boissons comprises</u></p> <p align="center">Feuilleté de tomates, à la moutarde, roquette -- O -- Bœuf bourguignon tagliatelles de légumes, PDT sauté rissolées à l'ail -- O -- Dessert du jour</p>	<p align="center"><u>Menu à 16.00 € boissons comprises</u></p> <p align="center">Coleslaw -- O -- Court-bouillon de vivaneau, façon antillaise Écrasé de patate douce en duo, (Blanche, jaune, rouge) -- O -- Crêpes flambées</p>
Vendredi 31 mars		<p align="center"><u>Menu à 16.00 € - boissons comprises</u> "fusion food"</p> <p align="center">Poulet aux cacahuètes -- O -- Assortiment de fromages, confiture d'ananas, noix. -- O -- Trilogie de desserts (crème au carambar, Milk-Shake banane-framboise, cristalline orange)</p>	<p align="center"><u>Menu à 16.00 € - boissons comprises</u></p> <p align="center">Tapas des îles : l'accra, tataki de thon au piment végétarien, crémeux d'avocat croustillant de patate douce -- O -- Magret de canard juste température, jus court à la créole, banane tapée -- O -- Café ou thé gourmand</p>

PAGE SUIVANTE

Service réservation ouvert du lundi au vendredi de 8h00 à 12h00 et de 13h à 15h.

Site internet : www.lhtgosier.com – Vous pouvez réserver en ligne à partir du site !

Horaires : Déjeuner à 12h15 précise / Diner à 19h15 précise

Modes de règlements : Nous vous demandons de régler de préférence par carte bancaire ou chèque

Nous vous rappelons que pour des raisons pédagogiques, **il ne nous est pas possible d'accueillir les personnes accompagnées d'enfants de moins de 12 ans**. Par ailleurs, aucun tarif « enfant » ne sera accordé.

Merci de vous conformer aux règles de l'Établissement et d'adopter une tenue correcte.

