

MENU

Restaurant d'Application

Le Bistronome

38, rue Jules Ferry - ORCHIES



RESERVATIONS

Aurore vous accueille au standard pour prendre les réservations tous les matins **de 8h30 à 12h00** au 03 20 41 10 40.

INFORMATIONS

Les boissons ne sont pas incluses dans le menu.

Pour des raisons d'organisation pédagogique, les menus peuvent être changés et la prise de commande au restaurant se fait entre 12h00 et 12h45 pour le service du midi.

Les réservations sont obligatoires et devront être passées avant 11h00 maximum pour le service du jour.

OCTOBRE :

MENU

Le Bistronome

Lundi 03 Octobre 2022

Menu spécial

Plat : Planche bistrot (charcuterie) et verre de vin ou soft

Dessert : Salade de fruit **14€**

Mardi 04 Octobre 2022

Entrée : Quiche aux fruits de mer

Plat : Ballottines de volaille mousseline Petits Légumes, jus corsé riz pilaf

Dessert : Crème caramel **19€**

Lundi 10 Octobre 2022

Entrée : Entrée du jour

Plat : Ballotine de saumon sauce vin blanc, purée de carotte citron, purée pois cassés courgettes farcies

Dessert : Crème caramel **19€**

Mardi 11 Octobre 2022

Entrée : Salade niçoise

Plat : Goujonnette de sole sauce tartare pommes vapeurs

Dessert : Tartelettes aux fruits **21€**

Vendredi 14 Octobre 2022

Entrée : Truite Bellevue et sa sauce verte

Plat : Lapin à la Gentiane et aux champignons des bois, gratin Dauphinois

Dessert : Tarte aux framboises **21€**

Lundi 17 Octobre 2022

Entrée : Assiette de charcuteries

Plat : Lapin aux champignons, gratin dauphinois, tagliatelles de carottes

Dessert : Choux chantilly **19€**

Mardi 18 Octobre 2022

Entrée : Œuf cocotte à la crème d'ail et toasts

Plat : Veau Marengo, tagliatelles

Dessert : Ile flottante **19€**

MENU

Le Bistronome

Mercredi 19 Octobre 2022

Entrée : Avocat crevettes, sauce cocktail.

Plat : Carré d'agneau, jus aux herbes, pommes fondantes et jardinière.

Dessert : Crêpe soufflée gentiane 21€

Lundi 24 Octobre 2022

Entrée : Potage aux lentilles corail et flan de bacon

Plat : Blanquette de veau au lait de coco, légumes glacés et polenta crémeuse

Dessert : Mousse aux fruits de la passion..... 19€

Mardi 25 Octobre 2022

Entrée : Accras de morue antillais et sa sauce piquante

Plat : Colombo de poulet, riz créole

Dessert : Mousse antillaise à la noix de coco 21€

Jeudi 27 Octobre 2022

Entrée : Aumônière picarde

Plat : Darne de cabillaud pochée aux parfums exotiques, riz safrané

Dessert : Cygne chantilly, crème anglaise 19€

NOVEMBRE :

MENU

Le Bistronome

Lundi 07 Novembre 2022

Entrée : Entrée du jour
Plat : Steak au poivre ou béarnaise, pomme pont neuf, crémeux de panais
Dessert : Tarte aux fruits **19€**

Mardi 08 Novembre 2022

Entrée : Tarte fin au fromage
Plat : Poulet sauté chasseur, billes de légumes glacées
Dessert : Mousse au chocolat **19€**

Mercredi 09 Novembre 2022

Entrée : Croustade de moules à la réunionnaise
Plat : Sole meunière, riz safrané et tians de légumes
Dessert : Ananas flambé **21€**

Lundi 14 Novembre 2022

Entrée : Œufs farcis Chimay
Plat : Carré de porc carré Choisy, pomme de terre château, flan de légumes
Dessert : Dessert du jour **19€**

Mardi 15 Novembre 2022

Entrée : Tarte à l'oignon
Plat : Curry d'agneau riz madras
Dessert : Crème brûlée **21€**

Mercredi 16 Novembre 2022

Entrée : Œuf poché Henry IV
Plat : Entrecôte double grillée beurre de roquefort, pommes Dauphine et petits légumes
Dessert : Crêpe suzette..... **19€**

Lundi 21 Novembre 2022

Entrée : Entrée du jour
Plat : Escalope de veau viennoise tagliatelle
Dessert : Crème brûlée **21€**

Mardi 22 Novembre 2022

Entrée : Allumettes au fromage
Plat : Darné de colin pochée, beurre fondu, pomme vapeur fondue de poireaux
Dessert : Salade de fruits **19€**

MENU

Le Bistronome

Mercredi 23 Novembre 2022

Entrée :	Tartare de saumon	
Plat :	Daube de sanglier, champignons sautés, petits oignons glacés à brun et pommes à l'Anglaise	
Dessert :	Crème Catalane	19€

Vendredi 25 Novembre 2022

Entrée :	Tartare de saumon à l'aneth acidulée du Roussillon	
Plat :	Paëlla	
Dessert :	Tarte aux pommes chiboust	21€

Lundi 28 Novembre 2022

Entrée :	Goujonnette de sole sauce tartare	
Plat :	Navarin d'agneau et petits légumes	
Dessert :	Dessert du jour	21€

Mardi 29 Novembre 2022

Entrée :	Aumônière chèvre lard	
Plat :	Poulet basquaise, gratin dauphinois	
Dessert :	Tarte chocolat	19€

Mercredi 30 Novembre 2022

Entrée :	Pamplemousse cerisette	
Plat :	Magret de canard sauce bigarade, pommes de terre sarladaises et fagot de haricots verts	
Dessert :	Dacquoise, crème anglaise au pineau des Charentes	19€

MENU

Le Bistronome

DECEMBRE :

Lundi 05 Décembre 2022

Entrée : Entrée du jour
Plat : Filet de lieu snacké beurre blanc, écrasé de pomme de terre, flan champignon
Dessert : Gratin de fruits **19€**

Mardi 06 Décembre 2022

Entrée : Œufs brouillés champignon
Plat : Côtes de porc charcutière, purée de pois cassés
Dessert : Tarte fin aux pommes **19€**

Mercredi 07 Décembre 2022

Entrée : Coupe Florida
Plat : Poulet rôti aux saveurs de thym frais
Dessert : Gâteau Basque aux cerises d'Ixassou **19€**

Vendredi 09 Décembre 2022

Entrée : Foie gras* mi-cuit et son chutney de mangues (*sous réserve)
Plat : Calamars farcis, sauce tomate et gingembre, riz madras
Dessert : Cannelés de Bordeaux et sa crème anglaise **21€**

Lundi 12 Décembre 2022

Entrée : Entrée du jour
Plat : Bœuf bourguignon, pomme de terre paille
Dessert : Crêpes flambées **19€**

Mardi 13 Décembre 2022

Entrée : Velouté de châtaignes au foie gras
Plat : Escalope de veau à la crème, pomme croquette jardinière
Dessert : Pudding **21€**

Mercredi 14 Décembre 2022

Entrée : Huitres chaudes à l'échalote en sabayon
Plat : Médaillon de lotte sauce bordelaise, légumes grillés
Dessert : Pruneaux flambés glace vanille **21€**

MENU

Le Bistronome

JANVIER :

Mercredi 04 Janvier 2023

Entrée : Salade Ch'ti (endive - crevette - pomme)
Plat : Darne de saumon beurre de bière de Wissant, riz pilaf
Dessert : Ch'tiramissu 19€

Vendredi 06 Janvier 2023

Entrée : Goujonnette de merlan sauce tartare
Plat : Médaillons de porc sauce Vieux Lille, flan des hortillons et pommes Pont-Neuf
Darne de saumon grillée au beurre de bière de Wissant
Dessert : Dessert du jour 19€

Lundi 09 Janvier 2023

Entrée : Entrée du jour
Plat : Mousseline de merlan arlequin, riz pilaf
Dessert : Œuf à la neige, crème anglaise 19€

Mardi 10 Janvier 2023

Entrée : Potage saint germain aux croutons
Plat : Bœuf Bourguignon pomme noisette
Dessert : Tarte Bourdaloue 19€

Mercredi 11 Janvier 2023

Entrée : Carpaccio de lotte à la fleur de vanille
Plat : Cassolette de la mer, petits légumes glacés, pomme à l'Anglaise
Dessert : Chou chantilly 21€

Lundi 16 Janvier 2023

Entrée : Soupe à l'oignon
Plat : Burger maison frites fraîches
Dessert : Dessert du jour 19€

Mardi 17 Janvier 2023

Entrée : Crêpes farcies façon picarde
Plat : Ballotine de saumon sauce Duglérée, gratin de blettes, pomme de terre
Dessert : Petits pots de crème 19€

Mercredi 18 Janvier 2023

Entrée : Œufs pochés Toupinel
Plat : Steak au poivre Maine d'Anjou, pommes amandine et navets glacés
Dessert : Crêpe normande 21€

MENU

Le Bistronome

Lundi 23 Janvier 2023

Entrée : Entrée du jour
Plat : Ragout de lapin trompettes de la mort, ratatouille pomme vapeur
Dessert : Beignets de pomme 19€

Mardi 24 Janvier 2023

Entrée : Velouté Dubarry
Plat : Œufs mollets florentine
Dessert : Tartelette framboise pistache 19€

Mercredi 25 Janvier 2023

Entrée : Assiette nordique
Plat : Lapin sauté au cidre de Cornouailles, garniture Grand-mère
Dessert : Bavaois à la pomme bretonne meringue 21€

Lundi 30 Janvier 2023

Entrée : Quiche
Plat : Filet de sole bonne femme
Dessert : Dessert du jour 21€

Mardi 31 Janvier 2023

Entrée : Œufs en gelée
Plat : Veau aux olives riz
Dessert : Poire belle Hélène 21€

FEVRIER :

MENU

Le Bistronome

Mercredi 01 Février 2023

Entrée :	Salade bretonne (mâche, crevette et fond d'artichaud)	
Plat :	Poulet sauce Ducroc, oignons rouges en feuille de brick, pomme fondante et laitue braisée	
Dessert :	Bavarois rubané et sa tuile à l'orange	19€

Vendredi 03 Février 2023

Entrée :	Tarte fine aux pommes, camembert et andouille de Vire	
Plat :	Sole meunière sur lit de salicornes et riz Valenciennes	
Dessert :	Mirliton de Rouen et sa compote de pommes	21€

Lundi 06 Février 2023

Entrée :	Entré du jour	
Plat :	Plat du jour (Essai chef d'œuvre)	
Dessert :	Dessert du jour	19€

Mardi 07 Février 2023

Entrée :	Carpaccio de bœuf	
Plat :	Coq au vin pomme de terre cocotte	
Dessert :	Bavarois rubané	21€

Mercredi 08 Février 2023

Entrée :	Velouté de carottes de créances à la crème d'Isigny	
Plat :	Escalope de veau à la normande, flan de choux-fleurs et gratin de pommes de terre au cœur de Neufchâtel	
Dessert :	Crêpe normande	19€

Lundi 13 Février 2023

Entrée :	saumon mariné au citron vert, féroce d'avocats	
Plat :	bavette aux échalotes caramélisées, tulipe de pommes noisettes et crèmeux de patate douce	
Dessert :	Mousseline aux fruits façon Pavlova	19€

Mardi 14 Février 2023

Entrée :	Escargots à la limousine et ses amandes torréfiées	
Plat :	Filet de bœuf aux girolles, flan de potiron et pommes allumettes	
Dessert :	Sabayon de fruits rouges à la verveine	21€

Jedi 16 Février 2023

Entrée :	Huitres chaudes à l'échalote en sabayon	
Plat :	Entrecôte double beurre de roquefort, pommes dauphines et légumes farcis	
Dessert :	Crème brulée au marc de Gewurztraminer	21€

MENU

Le Bistronome

Lundi 27 Février 2023

Entrée :	Gnocchi à la romaine	
Plat :	Emincé de bœuf paprika, pomme purée	
Dessert :	Dessert du jour	19€

Mardi 28 Février 2023

Entrée :	Légumes à la grecque	
Plat :	Filet de sandre en crouste, pomme de terre vapeur courgettes glacées	
Dessert :	Tarte en bande	19€

MARS :

Mercredi 01 Mars 2023

Entrée :	Salade de saumon et pomme de terre à l'aneth	
Plat :	Carré d'agneau des prés salés du Mont St Michel, fondue d'oignons	
Dessert :	Crêpe flambée en salle ou Crêpe soufflée au Calvados	21€

Vendredi 03 Mars 202

Entrée :	Pavé de sandre à l'unilatéral, légumes à l'anglaise	
Plat :	Ovin race d'herbage sauce St Malo, gratin de choux-fleurs et pommes de terre	
Dessert :	Millefeuille au poiret	21€

Lundi 06 Mars 2023

Entrée :	Œufs mollés saint fiacre	
Plat :	Carré d'agneau primeur, purée de pomme de terre	
Dessert :	Dessert du jour	17€

Mardi 07 Mars 2023

Entrée :	Gaspacho de tomate concombre	
Plat :	Tartare de bœuf chips	
Dessert :	Tarte alsacienne	17€

Mercredi 08 Mars 2023

Entrée :	Médailon de saumon Bellevue, sauce verte	
Plat :	Goujonnettes de merlan sauce tartare, flan d'asperges de Sologne, pommes persillées et légumes grillés	
Dessert :	Ananas en gondole	20€

Lundi 13 Mars 2023

Entrée :	Gaspacho andalou	
Plat :	Tournedos sauce châtelaine	
Dessert :	Dessert du jour	20€

MENU

Le Bistronome

Mardi 14 Mars 2023

Entrée : Velouté Dubarry
Plat : Poulet rôti, courgette farcie, pommes noisette
Dessert : Crêpe fourrée 19€

Mercredi 15 Mars 2023

Entrée : Shrimp cocktail
Plat : Papillote de la mer, beurre nantais
Dessert : Charlotte aux poires, coulis de fruits rouges 21€

Vendredi 17 Mars 2023

Entrée : Petit feuilleté de foie de volaille des Challans, glace de Sancerre rouge
Plat : Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf
Dessert : Tarte amandine aux poires pochées au Chinon 21€

Lundi 20 Mars 2023

Entrée : Entrée du jour
Plat : Magret de canard au poivre vert, poêlée de champignon laitue braisée
Dessert : Riz à l'impératrice 19€

Mardi 21 Mars 2023

Entrée : Œufs en gelée
Plat : Waterzoi de poisson
Dessert : Clafoutis 19€

Mercredi 22 Mars 2023

Entrée : Salade Hawaïenne
Plat : Rognons bauge, flan de carottes, pommes Château et fagot d'asperges vertes
Dessert : Miroir de cerises de Montmorency sur fond de génoise 19€

Lundi 27 Mars 2023

Entrée : Pizza
Plat : Dos de cabillaud aux herbes, sauce vin blanc, poêlée de légumes
Dessert : Dessert du jour 19€

Mardi 28 Mars 2023

Entrée : Mousse avocat guacamole gressin
Plat : Tajine
Dessert : Pain perdu 19€

Mercredi 29 Mars 2023

Entrée : Soupe de moules au curry
Plat : Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf
Dessert : Tarte tatin 21€

MENU

Le Bistronome

AVRIL :

Lundi 03 Avril 2023

Entrée : Entrée du jour
Plat : Curry de poulet riz madras
Dessert : Tarte crumble pomme rhubarbe **19€**

Mardi 04 Avril 2023

Entrée : Rillettes aux deux saumons
Plat : Veau aux olives, pomme de terre château
Dessert : Poire pochée cassis **21€**

Mercredi 05 Avril 2023

Entrée : Croustade d'asperges sauce mousseline
Plat : Paupiette de volaille, lentilles vertes du Berry
Dessert : Abricots flambés **19€**

Mardi 11 Avril 2023

Entrée : Crème dieppoise
Plat : Endives au jambon
Dessert : Gland vanille **19€**

Mercredi 12 Avril 2023

Entrée : Salade parisienne
Plat : Tartare de bœuf, pommes allumettes
Dessert : Œuf à la neige **19€**

Vendredi 14 Avril 2023

Entrée : Soupe de moules au curry
Plat : Lasagnes de saumon épinards au Selles-sur-Cher
Dessert : Religieuse au chocolat et arômes de cointreau **19€**

Lundi 17 Avril 2023

Entrée : salade de pommes de terre aux herbes et aux pignons de pin
Plat : Escalope de bar au sésame et pavot, risotto aux herbes
Dessert : gratin de riz au lait, crème chiboust..... **21€**

Mardi 18 Avril 2023

Entrée : Fonds d'artichauts façon Henry IV
Plat : Quenelles de merlan, sauce armoricaine et riz pilaf
Dessert : Gâteau aux noix de Grenoble et sa crème de Chartreuse **19€**

Jeudi 20 Avril 2023

Entrée : Saucisson brioché
Plat : Magret de canard bigarade à l'orange, pommes sarladaises et fagot de haricots verts
Dessert : Bavaois rubané et sa tulle à l'orange **21€**



MENU

Le Bistronome

MAI :

Mardi 02 Mai 2023

Entrée : Œufs mollets à la reine
Plat : Filet de truite aux amandes, tian de légumes
Dessert : Panacotta mangue **19€**

Mercredi 03 Mai 2023

Entrée : Assiette nordique
Plat : Viennoise de barbue au beurre de poivrons, flan d'asperges et gâteau de pommes Elysées
Dessert : Opéra crème anglaise **21€**

Mardi 09 Mai 2023

Entrée : Entrée du jour
Plat : Emincée de veau au lait de coco pomme de terre grenaille
Dessert : Tarte citron meringuée **19€**

Mercredi 10 Mai 2023

Entrée : Terrine de sanglier corse aux aromates
Plat : Ragoût de lotte à la coppa et à la tomate corse, riz sauvage au basilic
Dessert : Ambrucciata corse aux zestes de citron **21€**

Vendredi 12 Mai 2023

Entrée : Terrine de volaille aux échalotes et condiments
Plat : Lapin aux olives de Nyons, polenta tomate provençale
Dessert : Tarte au citron de Menton meringuée **21€**

Mardi 16 Mai 2023

Entrée : Œufs frits bacon
Plat : Sole meunière, Sole frit, sole grillée, beurre composé, pomme purée carotte à l'orange
Dessert : Fraisier revisité **21€**

Mercredi 17 Mai 2023

Entrée : Salade de crottin gratiné
Plat : Bouillabaisse méditerranéenne
Dessert : Citron de Menton givré **21€**

Mardi 23 Mai 2023

Entrée : Entrée du jour
Plat : Plat du jour
Dessert : Dessert du jour **19€**



LA PROVIDENCE

Rue des Glycines
59310 ORCHIES

03 20 71 71 09
www.ndpo.fr

Lycée Hôtelier

Restaurant La Table de Mathilde

*du lundi au vendredi
le midi et le soir (Selon planning)*

Magasin Le Fournil de Soeur Mathilde

*du lundi au vendredi
10h30- 12h30 / 13h45 - 17h45
(Selon planning)*

Rue des Glycines - 59310 ORCHIES

UFA

Restaurant Le Bistrone

*Horaires variables
(Disponible sur place)*

Magasin

*le lundi de 13h30 à 16h30
du mardi au jeudi
13h30 à 17h30
le vendredi
10h00 à 12h00 / 13h30 - 17h30*

REJOIGNEZ-NOUS

