



NOS MENUS

RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

TARIFS 2025-2026

Entrée, plat, fromage, dessert
(hors boissons) **17€**

Entrée, plat, fromage, dessert avec
1 verre de vin et 1 café compris **22€**

*Suivant le marché, des changements peuvent
intervenir dans les menus ! Nous nous en excusons.*



RÉSERVATIONS



Réservations uniquement par téléphone au
03 81 97 36 37

Rue des Frères Lumière, 25200 BETHONCOURT



Octobre 2025

MERCREDI 1 OCTOBRE

Amuse-bouche
Spaghetti Napolitaine
Escalope de veau viennoise, purée
de brocoli
Plateau de fromages
Pana cotta, coulis de framboise ou
caramel au beurre salé

JEUDI 2 OCTOBRE

Amuse-bouche
Gnocchis de PDT franc comtois
Côtes d'agneau en croûte d'herbe,
Poêlée forestière et panais
Plateau de fromages
Nougat glacé, coulis de framboise

MERCREDI 15 OCTOBRE

Amuse-bouche
Œufs farcis Chimay
Médailillon de lotte à l'américaine,
riz vénéré
Plateau de fromages
Crêpes flambées

JEUDI 16 OCTOBRE

Amuse-bouche
Tarte tatin au butternut
Moules / frites
Plateau de fromages
Coupe Florida / Petits fours

MERCREDI 22 OCTOBRE

Amuse-bouche
Tarte au fromage
Escalope de veau viennoise, Chou de
Bruxelles
Plateau de fromages
Dessert des Certificat de
Spécialisation Desserts de Restaurant

JEUDI 23 OCTOBRE

Amuse-bouche
Soupe de potimarrons, vin jaune et
curry
Poulet sauté chasseur, pomme purée
Plateau de fromages
Dessert des Certificat de
Spécialisation Desserts de Restaurant

Octobre - novembre 2025

MERCREDI 29 OCTOBRE

Amuse-bouche
Œufs Mimosa
Poulet rôti au jus d'ail, Pommes
allumettes, purée de brocoli
Plateau de fromages
Tarte aux pommes

JEUDI 30 OCTOBRE

Amuse-bouche
Velouté Dubarry
Blanquette de volaille à
l'ancienne, riz pilaf
Plateau de fromages
Duo de mousse au chocolat

MERCREDI 19 NOVEMBRE

Amuse-bouche
Légumes à la grecque
Médailon de grondin au pesto,
crème de petits pois, riz pilaf
Plateau de fromages
Moka

JEUDI 16 NOVEMBRE

Amuse-bouche
Quiche Lorraine
Pot au feu
Plateau de fromages
Crêpes flambées

MERCREDI 26 NOVEMBRE

Amuse-bouche
Velouté Dubarry
Fricassée de volaille à l'ancienne,
riz pilaf
Plateau de fromages
Crème caramel

JEUDI 27 NOVEMBRE

Amuse-bouche
Tarte à l'oignon
Langue de bœuf, sauce piquante
Plateau de fromages
Bûche pralinée sur crème anglaise

Décembre 2025

MERCREDI 3 DÉCEMBRE

Amuse-bouche
Assiette de fruits de mer
Filet de bœuf aux morilles, gratin
Dauphinois, purée de patate douce
Plateau de fromages
Bûche de Noël

JEUDI 4 DÉCEMBRE

Amuse-bouche
Opéra de foie gras
Suprême de volaille au vin jaune
et morilles / pommes Dauphine
Plateau de fromages
Bûche de Noël

MERCREDI 10 DÉCEMBRE



Amuse-bouche
Assiette de fruits de mer
Filet de bœuf aux morilles, gratin
Dauphinois, purée de patate douce
Plateau de fromages
Bûche de Noël

JEUDI 11 DÉCEMBRE

Amuse-bouche
Opéra de foie gras
Suprême de volaille au vin jaune
et morilles / pommes Dauphine
Plateau de fromages
Bûche de Noël

MERCREDI 17 DÉCEMBRE



Amuse-bouche
Œuf cocotte au saumon fumé
Sole Grenobloise, fondue de
poireaux et purée de Topinambour
Plateau de fromages
Paris Brest revisité

JEUDI 18 DÉCEMBRE

Amuse-bouche
Soupe à l'oignon gratinée
Ballotine de volaille, tatin de
butternut
Plateau de fromages
Crème brûlée vanille Bourbon et
griottines de Fougerolles

Janvier 2026

MERCREDI 7 JANVIER

Amuse-bouche
Assiette de fruits de mer
Gnocchis à la Parisienne
Poulet sauté chasseur/pomme purée
Plateau de fromages
Galette des rois

JEUDI 8 JANVIER

Amuse-bouche
Velouté de potimarron au vin
jaune et au curry
Cuisse de lapin à la moutarde /
polenta
Plateau de fromages
Duo de mousse au chocolat

MERCREDI 14 JANVIER

Fermé : CCF Cuisine

JEUDI 15 JANVIER

Fermé : CCF Cuisine + hôtellerie

MERCREDI 21 JANVIER

Fermé : CCF Cuisine

JEUDI 22 JANVIER

Fermé : CCF Cuisine + hôtellerie

MERCREDI 4 FÉVRIER

Amuse-bouche
Potage julienne Darblay
Cuisse de lapin à la moutarde,
Pomme Anna aux fruits secs
Plateau de fromages
Tarte Bourdaloue

JEUDI 5 FÉVRIER

Amuse-bouche
Saucisson brioché
Sole Dieppoise
Plateau de fromages
Coupe Florida et ses petits fours

Février - mars 2026

MERCREDI 11 FÉVRIER

Amuse-bouche
Assiette de charcuteries
Veau Marengo
Plateau de fromages
Dessert des Certificat de
Spécialisation Desserts de
Restaurant

JEUDI 12 FÉVRIER

CCF Brasserie
Menu divulgué le jour même

MERCREDI 18 FÉVRIER

Amuse-bouche
Croustade aux champignons
Blanquette à l'ancienne, riz pilaf
Plateau de fromages
Duo d'éclair vanille/chocolat

JEUDI 19 FÉVRIER

Amuse-bouche
Soufflé au vieux comté
Pavé de Biche sauté sauce grand
veneur, purée de panais
Plateau de fromages
Riz au lait

MERCREDI 4 MARS

Amuse-bouche
Avocat/ crevette
Filet mignon de Porc Duroc
Plateau de fromages
Tiramisu

JEUDI 5 MARS

Amuse-bouche
Œuf mimosa
Osso bucco, polenta au curry
Plateau de fromages
Salade de fruits

Mars 2026

MERCREDI 11 MARS

Amuse-bouche
Légumes à la grecque
Lasagnes végétariennes
Plateau de fromages
Dessert des Certificat de
Spécialisation Desserts de
Restaurant

JEUDI 12 MARS

Amuse-bouche
Poireaux vinaigrette
Rognons de veau flambés sauce
moutarde à l'ancienne
Plateau de fromages
Dessert des Certificat de
Spécialisation Desserts de Restaurant

MERCREDI 18 MARS

Amuse-bouche
Tarte au fromage
Rumsteak flambé au poivre vert
Plateau de fromages
Dessert des Certificat de
Spécialisation Desserts de Restaurant

JEUDI 19 MARS

Amuse-bouche
Avocat/crevettes
Moules marinière
Plateau de fromages
Dessert des Certificat de
Spécialisation Desserts de Restaurant

MERCREDI 25 MARS

Amuse-bouche
Salade de gambas aux agrumes
Souris d'agneau confite à la crème
d'ail
Plateau de fromages
Coulant chocolat crème anglaise

JEUDI 26 MARS

Amuse-bouche
Assiette de charcuteries
Bœuf Bourguignon/pommes cocotte
Plateau de fromages
Vacherin

Avril 2026

MERCREDI 1 AVRIL

Amuse-bouche
Salade Piémontaise
Papillote de rouget
Plateau de fromages
Crème caramel

JEUDI 2 AVRIL

Amuse-bouche
Salade de gambas aux agrumes
Souris d'agneau confite à la crème
d'ail
Plateau de fromages
Coulant chocolat crème anglaise

MERCREDI 8 AVRIL

Amuse-bouche
Champignons de Paris à la grecque
Ris de veau braisé, jardinière de
légumes
Plateau de fromages
Dessert des Certificat de
Spécialisation Desserts de Restaurant

JEUDI 9 AVRIL

CCF Restaurant
Menu divulgué le jour même

MERCREDI 15 AVRIL

Amuse-bouche
Asperges sauce mousseline
Pavé de truite rose, sauce vierge,
roulé de courgettes, risotto
Plateau de fromages
Dessert des Certificat de
Spécialisation Desserts de Restaurant

JEUDI 16 AVRIL

Amuse-bouche
Quiche Lorraine
Filet de sole dieppoise, pomme à
l'anglaise
Plateau de fromages
Dessert des Certificat de
Spécialisation Desserts de Restaurant

Avril - mai 2026

MERCREDI 22 AVRIL

Fermé : CCF Cuisine

JEUDI 23 AVRIL

Fermé : CCF Cuisine

MERCREDI 28 AVRIL

Fermé : CCF Cuisine

JEUDI 29 AVRIL

Fermé : CCF Cuisine

MERCREDI 6 MAI

Amuse-bouche
Méli-mélo d'asperges
Assiette anglaise, sauce tartare
Plateau de fromages
Dessert des Certificat de
Spécialisation Desserts de Restaurant

JEUDI 7 MAI

Amuse-bouche
Gravlax de truite rose
Magret de canard au griottines de
Fougerolles, fèves
Plateau de fromages
Dessert des Certificat de
Spécialisation Desserts de Restaurant

MERCREDI 13 MAI

Amuse-bouche
Assiettes de crudités
Tartare de bœuf Charolais / Pomme
Dauphine
Plateau de fromages
Café Gourmand

Mai - juin 2026

MERCREDI 27 MAI

Amuse-bouche
Tomate/Mozzarella
Tartare de saumon
Plateau de fromages
Tartelette chocolat / praliné /
framboise

JEUDI 28 MAI

Buffet d'été (anti pasti, mezze,
tapas...)

MERCREDI 3 JUIN

Amuse-bouche
Melon de Cavaillon aux griottines
de fourgerolles, chips de jambon cru
Magret de canard et son chutney
exotique
Plateau de fromages
Pana cotta coulis de framboises ou
caramel

JEUDI 4 JUIN

Amuse-bouche
Tomates/mozzarella
Côte de bœuf pour 2, beurre maître
d'hôtel, ratatouille et potatoes
Plateau de fromages
Assortiment de sorbet maison

MERCREDI 10 JUIN

Amuse-bouche
Assiette de crudités
Ris de veau
Plateau de fromages
Assortiment de sorbet maison

JEUDI 11 JUIN

Menue brasserie
Burger façon IFAC
Brownie au chocolat

Juin - juillet 2026

MERCREDI 17 JUIN

Amuse-bouche
Gaspacho andalou
Carré d'agneau, petits pois à la
française
Plateau de fromages
Riz au lait

JEUDI 18 JUIN

Amuse-bouche
ASPIC
Escalope de veau viennoise / pomme
pont neuf / épinard
Plateau de fromages
Fraises melba

MERCREDI 24 JUIN

Amuse-bouche
Salade Niçoise revisitée
Poulet à l'américaine, pommes
gaufrette et chips de légumes
Plateau de fromages
Tartelette aux fraises

JEUDI 25 JUIN

Amuse-bouche
Salade Caesar
Tataki de thon rouge
Plateau de fromages
Clafoutis abricot / amandes

MERCREDI 1 JUILLET

Amuse-bouche
Assiette de crudités
Darne de saumon beurre blanc
Plateau de fromages
Salade de fruits frais

JEUDI 2 JUILLET

Amuse-bouche
Salade de croustillant de chèvre
chaud
Moule marinière / frites
Plateau de fromages
Café gourmand

Juillet 2026

MERCREDI 8 JUILLET

Amuse-bouche
Tartare de Dorade aux agrumes
Steak au poivre flambé
Plateau de fromages
Tarte au citron meringuée

JEUDI 9 JUILLET

Amuse-bouche
Ballotine de grondin au pesto, crème
de petits pois
Foie de veau en persillade
Plateau de fromages
Entremets chocolat / menthe

MERCREDI 15 JUILLET

Menue brasserie
Burger façon IFAC
Coulant au chocolat crème anglaise

JEUDI 26 JUILLET

Brunch de l'été

MERCREDI 22 JUILLET

Amuse-bouche
Salade Comtoise
Assortiment de viande mariné à la
plancha
Plateau de fromages
Pana cotta

JEUDI 23 JUILLET

Brunch de l'été