



20 rue Médéric
750 17 Paris

<http://www.lyceejeandrouant.fr>

MENUS AU RESTAURANT JULIEN FRANÇOIS



ECOLE
HÔTELIÈRE
JEAN
DROUANT
PARIS

Semaine du lundi 03 novembre au jeudi 06 novembre 2025

Déjeuners		Dîners	
Lundi 03 novembre	Restaurant fermé	Lundi 03 novembre	Restaurant fermé
Mardi 04 novembre	Restaurant fermé	Mardi 04 novembre Prix : 36 €	Tourte de gibier flambée Assiette de Poissons fumés Suprême de pintade - garniture automnale Ou Filet de dorade - célerisotto - éclats de châtaigne Le Paris-brest revisité La pomme dans tous ses états
Mercredi 05 novembre Prix : 25 €	Crème renversée aux champignons caramel au porto Ou Omelette portugaise Cocotte du pêcheur et sa suite Ou Côte de veau à la crème, gratin de PDT au fromage Tarte Bourdaloue Ou Crème renversée au caramel	Mercredi 05 novembre Prix : 32 €	Amuse-bouche : Velouté de potiron Comme une Salade César Faux filet New York sauce béarnaise, onion rings, épis de maïs Cheesecake à la New-Yorkaise
Jeudi 06 novembre	Restaurant fermé	Jeudi 06 novembre	Restaurant fermé

Semaine du lundi 10 novembre au jeudi 13 novembre 2025

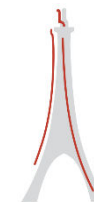
Déjeuners		Dîners	
Lundi 10 novembre	Restaurant fermé	Lundi 10 novembre	Restaurant fermé
Mardi 11 novembre	Férié	Mardi 11 novembre	Férié
Mercredi 12 novembre Prix : 22 €	Cocktail Avocat crevette Ou Saucisson en brioche, sauce porto Poulet rôti et pommes frites, légumes de saison, jus cuisson Ou Tagliatelles aux deux saumons Petits choux et craquelin Ou Gratinée d'automne au calvados	Mercredi 12 novembre	Restaurant fermé
Jeudi 13 novembre	Restaurant fermé	Jeudi 13 novembre Prix : 42 € Etudiants de Licence Métiers des Arts culinaires et des Arts de la Table Parcours : développement et créativité en restauration gastronomique	L'entrée Douceur de coco de Paimpol et maquereaux, échos de sous-bois Le poisson Sandre nacré, moules iodées et velours de butternut au cresson La viande Pintade des bois, parfum de cèpes et touche dorée de maïs Le dessert Carotte et coing en harmonie, senteurs de genièvre

Semaine du lundi 17 novembre au jeudi 20 novembre 2025

Déjeuners		Dîners	
Lundi 17 novembre	Restaurant fermé	Lundi 17 novembre	Restaurant fermé
Mardi 18 novembre	Restaurant fermé	Mardi 18 novembre Prix : 36 €	Tourte de gibier flambée Assiette de Poissons fumés Suprême de pintade - garniture automnale Ou Filet de dorade - célerisotto - éclats de châtaigne Le Paris-brest revisité La pomme dans tous ses états
Mercredi 19 novembre	Restaurant fermé	Mercredi 19 novembre Prix : 32 €	Amuse-bouche : Boxty (crêpe de pomme de terre) Stilton s'invite (Stilton, sucrine, poire rôtie, pignons de pin, croûtons) Plat végétal : mulligatawny (ragoût de lentilles corail et légumes racines aux épices) Ou Filet Mignon de porc Wellington, tombée d'épinard et pommes Duchesse Poire pochée au thé Earl grey, custard et cannelle
Jeudi 20 novembre	Restaurant fermé	Jeudi 20 novembre	Restaurant fermé

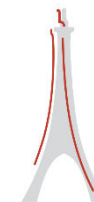
Semaine du lundi 24 novembre au jeudi 27 novembre 2025

Déjeuners		Dîners	
Lundi 24 novembre	Restaurant fermé	Lundi 24 novembre	Restaurant fermé
Mardi 25 novembre	Restaurant fermé	Mardi 25 novembre Prix : 45 €	Amuse-bouche : Avocat cocktail Escabe de crustacés Ou Tatin d'endive flambée- crème meringues Carré d'Agneau rôti en croûte moderne - garniture orientale Chariot de desserts
Mercredi 26 novembre Prix : 25 €	Noix St jacques, mascarpone curry Ou Œufs mollets florentine Moules marinière, frites Ou Poularde pochée sauce suprême, riz Pilaf Tiramisu ou Crêpes nature, trilogie de dessert	Mercredi 26 novembre Prix : 32€	Amuse-bouche : Croquette de Crevettes grises Tatin Chicon , crème au lard Carbonades flamandes, pommes frites Plateau de fromages Merveilleux au speculoos
Jeudi 27 novembre	Restaurant fermé	Jeudi 27 novembre	Restaurant fermé



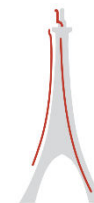
Semaine du lundi 1^{er} décembre au jeudi 04 décembre 2025

Déjeuners		Dîners	
Lundi 1 ^{er} décembre	Restaurant fermé	Lundi 1 ^{er} décembre	Restaurant fermé
Mardi 02 décembre	Restaurant fermé	Mardi 02 décembre Prix : 45 €	Amuse-bouche : Avocat cocktail Escabe de crustacés Ou Tatin d'endive flambée- crème maroilles Carré d'Agneau rôti en croûte moderne - garniture orientale Chariot de desserts
Mercredi 03 décembre Prix : 25 €	Charlotte de saumon fumé piperade glacée, vinaigrette coques Ou Velouté Dubarry Estouffade de boeuf provençale, et sa suite Ou Navarin d'agneau "aux primeurs" Plateau de fromages (en supplément)) Poire au sirop de vanille, ganache chocolat, boule vanille Ou Baba au rhum chantilly	Mercredi 03 décembre	Restaurant fermé
Jeudi 04 décembre	Restaurant fermé	Jeudi 04 décembre	Restaurant fermé



Semaine du lundi 08 décembre au jeudi 11 décembre 2025

Déjeuners		Dîners	
Lundi 08 décembre	Restaurant fermé	Lundi 08 décembre	Restaurant fermé
Mardi 09 décembre Prix : 25 €	Oeuf cocotte au foie gras Estouffade bourguignonne et sa suite Ou Filet de dorade sauce langoustines petits légumes d'hiver Tiramisu	Mardi 09 décembre Prix : 60 €	Menu dégustation Duo d'huîtres Raviole de Foie Gras Bar en croute de sel – potimarron Médallion de biche grand veneur – topinambours et salsifis Poire pochée et tête de moine Foret noire et cerises flambées Mignardises
Mercredi 10 décembre Prix : 25 €	Quiche échalote confite, chèvre, chantilly de chavignol ou Huitres chaudes à la duxelles de champignons Filet de faisan à la Brabançonne et sa suite ou Râble de lapin farci, champignons à la crème, pommes fondantes et purée de céleri Chariot de desserts : Tarte en bande, Ile flottante, mousse chocolat – Paris Brest	Mercredi 10 décembre Prix : 32 €	Amuse-bouche : Bortsch (Soupe de Betterave et crème fraiche) Kouloubiac de saumon Steak au poivre (Technique) , ragoût de légumes d'hiver au paprika, polenta crémeuse rôtie. Kolaczky à la griotte, glace pistache.
Jeudi 11 décembre	Restaurant fermé	Jeudi 11 décembre	Restaurant fermé



Semaine du lundi 15 décembre au jeudi 18 décembre 2025

Déjeuners		Dîners	
Lundi 15 décembre	Restaurant fermé	Lundi 15 décembre Prix : 58 € (eaux et boissons chaudes incluses)	SOIRÉE DÎNER-CONCERT EN TERRES SLAVES / CONTES DE NOËL <u>Amuse-bouche</u> : Caviar de sur blini de sarrasin aérien, crème double, tartelettes fines à la betterave confite, gelée de raifort et pousse de shiso Foie gras mi-cuit au Tokay et aux épices slaves (baie de genièvre, coriandre, aneth) Filet de chevreuil marine à la vodka et genièvre, croustillant de seigle, jus corsé aux airelles, compote de chou rouge et de kacha Bûche de Noël comme un pain d'épices, mousse d'orange/cannelle, glace pavot et miel <u>Mignardises</u> : Mini pirojki briochés à la confiture de griotte noire Guimauves vodka-citron confit Petits pryanki glacés (biscuits au miel et épices) façon macaron
Mardi 16 décembre	Restaurant fermé	Mardi 16 décembre Prix : 60 €	<u>Menu dégustation</u> Duo d'huîtres Raviole de Foie Gras Bar en croute de sel – potimarron Médaillon de biche grand veneur – topinambours et salsifis Paire pochée et tête de moine Forêt noire et cerises flambées Mignardises

Mercredi 17 décembre	Restaurant fermé	Mercredi 17 décembre Prix : 32 €	Amuse- bouche : Siphon de betterave, blinis maison Assiette de Saumon Gravlax, crème au raifort Sole Meunière, confiture d'airelles, pomme de terre Hasselbach Omelette norvégienne agrumes et épices de Noël.
Jeudi 18 décembre Prix : 32 €	Entrée surprise Pavé de veau cuit à juste température, réduction à la figue, foie gras sauté, croustilles de brie truffé, poire pochée épicée, mousseline de céleri, condiment à l'orange douce-amère Dessert surprise	Jeudi 18 décembre Prix : 42 € Etudiants de Licence Métiers des Arts culinaires et des Arts de la Table Parcours : développement et créativité en restauration gastronomique	L'Entrée Fine daurade en ceviche, carotte parfumée et éclats d'agrumes Le Premier Plat Langoustine délicate en raviole, bisque corsée de crustacés Le Second Plat Filet de lotte rôti, variations de choux-fleurs et éclats de Guéméné Le Dessert Paris-Brest contemporain, praliné de sarrasin torréfié

Les élèves, étudiants, professeurs et la direction du lycée hôtelier Jean Drouant ont le plaisir de vous accueillir au sein de nos restaurants

- Salle « Julien François »

Vivez une expérience gastronomique dans la grande salle historique de Jean Drouant où fut conçue la Statue de la Liberté

- « L'Atelier Bartholdi »

Découvrez notre brasserie éphémère, un lieu convivial et décontracté



- ✓ Du lundi au jeudi entre 12h15 et 12h30 pour vos déjeuners
- ✓ Les mardis, mercredis et jeudis entre 19h15 et 19h30, pour vos dîners

Les tarifs des cartes et des menus proposés s'entendent
« Hors-boissons » sauf exceptions

NOUVEAU

Le lundi, les étudiants de la mention du bar ont le plaisir de vous proposer leur « after work » à partir de 18 h

Notre système de réservation :

Par téléphone au 01 56 21 01 02 de 10h à 16h

En ligne sur notre site : [École hôtelière de Paris - Lycée Jean Drouant](http://lyceejeandrouant.fr) (lyceejeandrouant.fr)

Par mail : reservations.lyceejeandrouant@gmail.com

Afin de garantir votre réservation, une empreinte bancaire vous sera demandée

Quelques informations à l'attention de notre clientèle pour mieux vous accueillir

Les élèves, étudiants et professeurs, la direction du lycée hôtelier Jean Drouant ont le plaisir de vous recevoir au sein des restaurants Julien François et atelier Bartholdi.

Vous êtes dans un lycée hôtelier dans lequel les élèves et les étudiants sont en formation. Ils donnent toujours le meilleur d'eux-mêmes mais peuvent commettre quelques maladresses. Nous vous remercions pour votre indulgence.

Pour des raisons pédagogiques, nous vous remercions de respecter les horaires du service de 12h15 à 14h15 et de 19h15 à 22h15



- Tous nos plats sont faits maison et concoctés par les élèves et étudiants sous la houlette de leurs professeurs
- Si vous avez une contrainte horaire et une durée limitée pour votre repas, merci de nous le faire savoir dès le début de votre repas. Dans ce cas, nous ne pouvons que vous encourager à choisir une formule deux plats par exemple
- Nos menus sont susceptibles de changement en fonction des contraintes pédagogiques et des arrivages des marchandises du jour.

Nous vous souhaitons de passer un bon moment en notre compagnie.

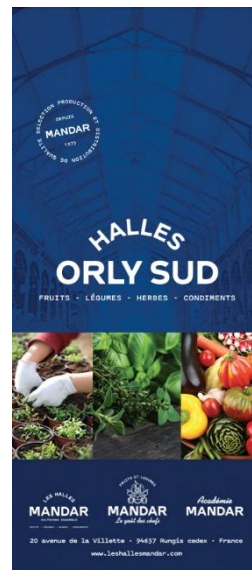
N'hésitez pas à nous faire part de vos remarques.



BON APPETIT BIEN SÛR

Nos fournisseurs principaux que nous souhaitons mettre ici à l'honneur.

C'est grâce à eux et à leurs produits de qualité que nous vous régaloons dans nos restaurants d'application.



Le meilleur de la gastronomie à votre porte !



