

MENUS A L'ATELIER BARTHOLDI

20, rue Médéric

75017 Paris



Information importante

Atelier Bartholdi

**Notre restaurant Bartholdi est fermé du 05 au 30 janvier 2026 inclus pour travaux.
N'hésitez pas à nous rendre visite, le restaurant Julien François reste ouvert.**

Atelier Bartholdi

Dîner du 15 janvier servi au restaurant Julien François (Prix : 28 €)

Dîner

Voyage dans les régions Auvergne, Normandie, île de France

Entrées (au choix) - Charcuterie d'auvergne, mâche, noix, bleu - Œufs mimosa à notre façon (ail noir) - assiette de la mer (crevettes, bulots)

Plats (au choix) - Aligot saucisse Tartare de viande et salade - Moules au camembert, frites

Desserts - Flognarde aux pommes - Crêpes Suzette flambées - Tarte normande

Atelier Bartholdi

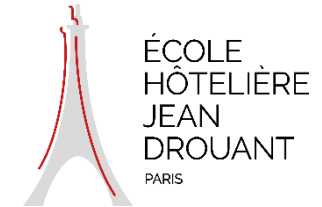
Déjeuners des 20 et 27 janvier 2026 servis au restaurant Julien François (Prix : 19 €)

Fricassée de champignons

La Saint Jacques, coco de Paimpol

Le chou aux agrumes, chantilly, fleur d'oranger

Semaine du lundi 02 au jeudi 05 février 2026



	Atelier Bartholdi
Lundi 02 février Prix : 10 €	Feuilleté aux œufs brouillés façon « portugaise » Cannelloni ricotta et épinards Quatre quart pommes caramel
Mardi 03 février	Restaurant fermé
Mercredi 04 février	Restaurant fermé
Jeudi 05 février Prix : 25 €	Dîner Menu healthy et veggie en 5 services Amuse-bouche : coquille croustillante de feuille de riz, cœur fondant de Tamara végétal Velouté de potimarron bi texture, crackers aux graines toastées Carpaccio de betteraves colorées, suprêmes d'oranges fraîches Chou-fleur rôti au jus brun, crumble de légumes racines, tofu parfumé Délice de pomme sur sablé croustillant, glace végétale onctueuses

Semaine du lundi 09 au jeudi 12 février 2026

	Atelier Bartholdi
Lundi 09 février	Restaurant fermé
Mardi 10 février	Restaurant fermé
Mercredi 11 février	Restaurant fermé
Jeudi 12 février Prix : 25 €	<p><u>Diner</u></p> <p>Restaurant Table d'hôtes : la table du voyage du Maroc à Madagascar</p> <p>Amuse-bouche : pastilla de canard</p> <p>Soupe aux quatre légumes</p> <p>Poulet Yassa de Dakar</p> <p>Koba coco flambée</p> <p>Thé à la menthe</p>

Samedi 14 février Journée portes ouvertes Prix : 12 € (2 plats) Ou 16 € (3 plats) avec un verre de vin et un café	<p><u>Menu Brasserie de 11h30 à 13 h 00</u></p> <p>Menu à découvrir le jour même</p>
--	---

Semaine du lundi 16 au jeudi 19 février 2026



	Atelier Bartholdi
Lundi 16 février Prix : 19 €	Cassiolette de fruits de mer et crevettes au safran Filet de dorade sauté meunière aux algues, risotto d'orge et endive braisée Crêpes flambées au guérison en salle
Mardi 17 février	Restaurant fermé
Mercredi 18 février	Restaurant fermé
Jeudi 19 février Prix : 28 €	<u>Dîner – la table des Médicis</u> Chou farci au sanglier et velouté au potimarron Osso-bucco, riz de Camargue Ou Poisson de rivière, boulangère de pommes de terre et topinambour Baba au rhum classique, chantilly vanille Ou Nougat glacé fruits confits et nougatine, ananas flambé

Vacances d'hiver du 21 février au 08 mars 2026



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
« Hrs-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.



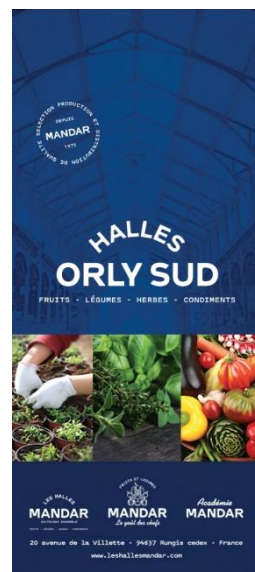
Nous vous souhaitons de passer un bon moment en notre compagnie.
N'hésitez pas à nous faire part de vos remarques.

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 régalerons dans nos restaurants d'application.



FRANCE **BOISSONS**
●●● servir, animer, réussir



Le meilleur de la gastronomie à votre porte !

