

## MENUS A L'ATELIER BARTHOLDI



20, rue Médéric

75017 Paris



ÉCOLE  
HÔTELIÈRE  
JEAN  
DROUANT  
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**



<b>Atelier Bartholdi</b>	
<b>Lundi 02 février</b> <b>Prix : 10 €</b>	Feuilleté aux œufs brouillés façon « portugaise » Cannelloni ricotta et épinards Quatre quart pommes caramel
<b>Mardi 03 février</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Mercredi 04 février</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Jeudi 05 février</b> <b>Prix : 25 €</b>	<b>Dîner</b>  <b>Menu healthy et veggie en 5 services</b>  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**

<b>Atelier Bartholdi</b>	
<b>Lundi 09 février</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Mardi 10 février</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Mercredi 11 février</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Jeudi 12 février</b> <b>Prix : 25 €</b>	<p><b>Diner</b></p> <p><b>Restaurant Table d'hôtes : la table du voyage du Maroc à Madagascar</b></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>

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

**Semaine du lundi 16 au jeudi 19 février 2026**

<b>Atelier Bartholdi</b>	
<b>Lundi 16 février</b> <b>Prix : 19 €</b>	Cassolette de fruits de mer et crevettes au safran Filet de dorade sauté meunière aux algues, risotto d'orge et endive braisée Crêpes flambées au guéridon en salle
<b>Mardi 17 février</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Mercredi 18 février</b>	<b>Restaurant fermé</b>
<b>Jeudi 19 février</b> <b>Prix : 28 €</b>	<b>Dîner – la table des Médicis</b>  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  
« 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://Ecole hôtelière de Paris - Lycée Jean Drouant) (lyceejeandrouant.fr)

Par mail : [reservations.lyceejeandrouant@gmail.com](mailto: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.  
Nhésitez pas à nous faire part de vos remarques.

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

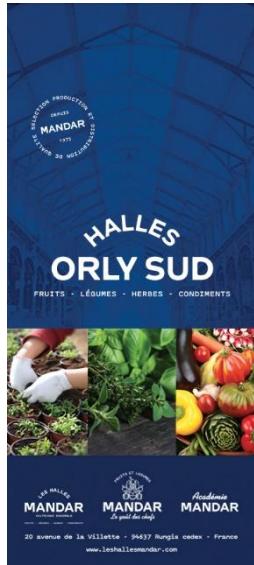
C'est grâce à eux et à leurs produits de qualité que nous vous régalaons dans nos restaurants d'application.



FRANCE BOISSONS  
servir, animer, réussir



**masse** 1884  
La maison du foie gras Depuis



**LE DELAS** Rungis

Le meilleur de la gastronomie à votre porte !

