20 rue Médéric
75017 Paris

http ://www.lyceejeandrouant.fr

MENUS AU RESTAURANT JULIEN FRANCOIS

ECOLE HÔTELIERE JEAN DROUANT PARIS

Semaine du lundi 05 au jeudi 08 janvier 2026

Déjeuners		Dîners	
Du lundi 05 au mercredi 07 janvier 2026	Restaurant fermé		Restaurant fermé
Jeudi 08 janvier	Restaurant fermé	Jeudi 08 janvier Prix : 42 € Etudiants de Licence Métiers des Arts culinaires et des Arts de la Table Parcours : développement et créativité en restauration gastronomique	Amuse- bouche L'Entrée Cannelloni de betterave, chèvre frais parfumé à la marjolaine, condiment harissa Le Premier Plat Chou farci d'exception – le « champion du monde » Le Second Plat Filet de rouget en écaille de pomme de terre, fondue de poireaux et pommes fondantes Le Dessert Harmonie de pomme et poire, granité à l'absinthe, glace fenouil et éclats de crumble Mignardises

ECOLE HÔTELIERE JEAN DROUANT PARIS

Semaine du lundi 12 au jeudi 15 janvier 2026

Déjeuners		Dîners	
Lundi 12 janvier Prix : 19 €	Garbure Béarnaise Croustillant de canard confit, oignons, noix et Ossau Iraty ; potimarron et champignons sautés Tourtière landaise aux pommes à l'Armagnac	Lundi 12 janvier	Restaurant fermé
Mardi 13 janvier Prix : 19 €	Flamiche Poulet cocotte grand-mère ou Curry de poissons riz créole Trio de desserts -panna cota, mousse au chocolat, quatre quart	Mardi 13 janvier Prix : 30 €	Saint Jacques en 2 façons Médaillon de Tacaud aux langoustines, sauce Noilly – déclinaison de carottes Ou Pavé de rumsteck pomme dauphine Millefeuille agrumes Ou Brioche perdue et ananas flambé
Mercredi 14 janvier	Restaurant fermé	Mercredi 14 janvier	Restaurant fermé

Jeudi 15 janvier	Restaurant fermé	Jeudi 15 janvier Prix : 42 € Etudiants de Licence Métiers des Arts culinaires et des Arts de la Table Parcours : développement et créativité en restauration gastronomique	<u>Dîner</u> Amuse-bouche L'Entrée Velouté racinaire, note fumée et éclats de noisette torréfiée Le Premier Plat Saumon mi-cuit, mousse de lait citronnée, condiment vierge aux agrumes Le Second Plat Paleron de bœuf confit au vin rouge, mousseline légère de pommes de terre, tartare d'huîtres et racines d'hiver Le Dessert « Promenade en sous-bois » — streusel, pistache et illusion de champignon Mignardises

Semaine du lundi 19 au jeudi 22 janvier 2026

ECOLE HÔTELIERE JEAN DROUANT PARIS

Déjeuners		Dîners	
Lundi 19 janvier Prix : 19 €	Garbure Béarnaise Croustillant de canard confit, oignons, noix et Ossau Iraty ; potimarron et champignons sautés Tourtière landaise aux pommes à l'Armagnac	Lundi 19 janvier	Restaurant fermé
Mardi 20 janvier Prix : 19 €	Velouté de carottes, curry et coco Moules Marinière, sauce mayonnaise, frites Ou Suprême de pintade rôtie jus de cuisson, gratin de spätzle Nougat glacé	Mardi 20 janvier Prix : 30 €	Saint Jacques en 2 façons Médaillon de Tacaud aux langoustines, sauce Noilly – déclinaison de carottes Ou Pavé de rumsteck pomme dauphine Millefeuille agrumes Ou Brioche perdue et ananas flambé
Mercredi 21 janvier Prix : 19 €	Vol au vent aux champignons La Saint-Jacques déclinaison d'algues Le chou à la pistache, chantilly chocolat	Mercredi 21 janvier	Restaurant fermé
Jeudi 22 janvier	Restaurant fermé	Jeudi 22 janvier Prix : 28 €	*Souffle nordique, voyage scandinave entre braise et glace* Amuse-bouche : Murmure des glaces Entrée : Soupe des mers du grand Nord Plat : Filet d'Odin Dessert : lueur des nuits polaires

ECOLE HÔTELIERE JEAN DROUANT PARIS

Semaine du lundi 26 au jeudi 29 janvier 2026

Déjeuners		Dîners	
Lundi 26 janvier Prix : 10 €	Feuilleté aux œufs brouillés façon « portugaise » Cannelloni ricotta et épinards Quatre quart pommes caramel	Lundi 26 janvier	Restaurant fermé
Mardi 27 janvier Prix : 19 €	Œuf dur mayonnaise Rôti de veau aux écrevisses Ou Foie de veau persillé, gratin de pommes de terre Riz au lait caramel au beurre salé	Mardi 27 janvier Prix : 32 €	Amuse-bouche : Tartare de bœuf à l'asiatique Royale de foie gras et œuf poché Rable de lapin farci et ses pommes croquettes Ou Chartreuse de merlan aux fruits de mer, beurre de coquillages à l'aneth Mini Pavlova ananas Crêpes Suzette Ou crêpes flambées
Mercredi 28 janvier	Restaurant fermé	Mercredi 28 janvier	Restaurant fermé
Jeudi 29 janvier	Restaurant fermé	Jeudi 29 janvier Prix : 28 €	La maison slave Ardoise de poissons fumés Pierogi (spécialité polonaise) -risotto de sarrazin et champignons Ou Goulash (spécialité hongroise) - légumes racines- Csipetke Fromage blanc et se fruits secs Pavlova-cerises Jubilé Ou Kremsnita (dessert hongrois)

ECOLE HÔTELIERE JEAN DROUANT PARIS

Semaine du lundi 02 au jeudi 05 février 2026

Déjeuners		Dîners	
Lundi 02 février	Restaurant fermé	Lundi 02 février	Restaurant fermé
Mardi 03 février Prix : 19 €	Panais à la vanille, toast de saumon fumé Sauté de veau Marengo Ou Brandade de morue, salade verte Tarte aux pommes normande	Mardi 03 février Prix : 32 €	Amuse-bouche : Tartare de boeuf à l'asiatique Royale de foie gras et oeuf poché Rable de lapin farci et ses pommes croquettes Ou Chartreuse de merlan aux fruits de mer, beurre de coquillages à l'aneth Mini Pavlova ananas Crêpes Suzette Ou Crêpes flambées
Mercredi 04 février	Restaurant fermé	Mercredi 04 février Prix : 25 €	Menu Inde et végé Amuse-bouche : Naan ail et persil Samossa de légumes de saison Curry de légumes et tofu, chapati Khir (riz au lait végétal indien parfumé à la cardamome)

Jeudi 05 février	Restaurant fermé	Jeudi 05 février Prix : 42 € Etudiants de Licence Métiers des Arts culinaires et des Arts de la Table Parcours : développement et créativité en restauration gastronomique	Amuse-bouche L'Entrée Fine tarte de potimarron, jeunes pousses et salades à grosses côtes Le Premier Plat Lieu noir nacré, textures et nuances de carotte Le Second Plat Dos de sanglier, racines d'hiver — salsifis, crosne, navet boule d'or et betterave Chioggia — siphon de navet et pickles acidulés Le Dessert Autour de la pomme : tatin fondante, mille-feuille croustillant et caramel beurre salé aux pommes Mignardises

Semaine du lundi 09 au jeudi 12 février 2026

ECOLE HÔTELIERE JEAN DROUANT PARIS

Déjeuners		Dîners	
Lundi 09 février Prix : 19 €	Cassolette de fruits de mer et crevettes au safran Filet de dorade sautée Meunière aux algues, risotto d'orge et endive braisée Crêpes flambées	Lundi 09 février	Restaurant fermé
Mardi 10 février Prix : 19 €	Vol au vent volaille et champignons Pavé de saumon en croûte d'herbes Ou Parmentier de canard confit Petit choux chantilly, fruits frais	Mardi 10 février Prix : 32 €	Feuilleté de viande sauce suprême Ou Tartare de saumon Sole grillée Meunière Pomme de terre écrasée Petit plateau de fromages Charlotte vanille cœur poire
Mercredi 11 février Prix : 19 €	Quiche aux poireaux et lardons Ou Gnocchi à la parisienne Carbonnade flamande Ou Escalope de veau viennoise, spaghettis à la milanaise Plateau de fromages (avec supplément de 5 €) Riz au lait caramel beurre salé Ou Œufs à la neige	Mercredi 11 février Prix : 25 €	Menu Afrique Subsaharienne Amuse-bouche : Pastel au thon Pampoenkoekies (beignet de patate douce sud-africain) Maffé au poulet, haricots Nébé Blissi Tébil (banane plantainbraisée, cacahuète grillée), glace

Jeudi 12 février	Restaurant fermé	Jeudi 12 février Prix : 42 € Etudiants de Licence Métiers des Arts culinaires et des Arts de la Table Parcours : développement et créativité en restauration gastronomique	Amuse- bouche Entrée : Velouté de topinambours, éclat pourpre au roquefort, dés de polenta au vert et noix, croquant châtaigne. Viande : Médaillon de veau en croûte de noisette du piémont, Demi-glace café-orange, Carottes glacées à brun et Tuile d'herbes fines. Poisson : Daurade royale roulée, Sauce à la Kombu royale, Wakamé aux agrumes, Céleri-rave rôti et sa virgule de purée. Dessert : Fondant intense, chocolat noir, huile d'olive, fleur de sel. Mignardises

ECOLE HÔTELIERE JEAN DROUANT PARIS

Semaine du lundi 16 au jeudi 19 février 2026

Déjeuners		Dîners	
Lundi 16 février	Restaurant fermé	Lundi 16 février Prix : 69 € boissons comprises (cocktail, vins, boissons chaudes)	Dîner concert en deux pianos autour d'un carnaval gourmand Amuse-bouche : cromesqui d'écrevisses épices cajun/tarte fine compotée d'oignons, oignons rouges pickles Tartare de Saint Jacques et arlequin de betteraves Suprême de pintade masquée, rôtie, à la truffe, jus court au café, poêlée de légumes carnavalesque Parade sucrée en dôme de chocolat blanc et citron vert, compotée de goyave et steusel de noisettes, coulis de myrtilles Mignardises : beignet de bananes Fressinette/tartelettes caramel beurre salé, ganache chocolat noir, éclat de cacahuètes
Mardi 17 février	Restaurant fermé	Mardi 17 février Prix : 32 €	Feuilleté de viande sauce suprême Ou Tartare de saumon Sole grillée Meunière Pomme de terre écrasée Petit plateau de fromages Charlotte vanille cœur poire

Mercredi 18 février	Restaurant fermé	Mercredi 18 février Prix : 25 €	<u>L'Allemagne</u> Amuse-bouche : bretzel gratiné Carpaccio de betteraves et pommes de terre au maquereau fumé Carré de porc à la bière, kartofelpuffer Comme une forêt noire et cerises flambées
Jeudi 19 février		Jeudi 19 février Prix : 42 € Etudiants de Licence Métiers des Arts culinaires et des Arts de la Table Parcours : développement et créativité en restauration gastronomique	**Amuse- bouche** **L'Entrée** Mille-feuille de céleri rave et Granny Smith, équilibre végétal et acidulé **Le Premier Plat** Lasagnes fondantes de topinambour, pleurotes rôtis et jus réduit **Le Second Plat** Tajine végétal sucré-salé, contrastes entre cru et cuit **Le Dessert** Meringue aérienne, ananas et gingembre en textures *Mignardises*

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

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 (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.
Nhésitez pas à nous faire part de vos remarques.

BON APPETIT BIEN SÛR

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

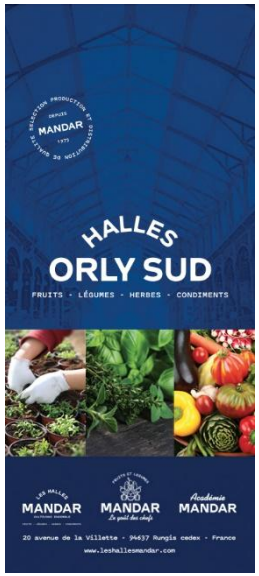
C'est grâce à eux et à leurs produits de qualité que nous vous régalons dans nos restaurants d'application.

Ets Bourdicaud
Fournisseur Volailles depuis 4 générations

SONS
ier, réussir

Océane
Le meilleur de la mer

masse 1884
La maison du foie gras Depuis



LE DELAS Rungis
Le meilleur de la gastronomie à votre porte !

CERCLE VERT PRESTIGE

MARGUERITE
Paris 15ème