



20 rue Médéric
75017 Paris
<http://www.lyceejeandrouant.fr>

MENUS AU RESTAURANT JULIEN FRANCOIS



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

Semaine du lundi 12 au jeudi 15 janvier 2026

Déjeuners		Dîners	
Lundi 12 janvier Prix : 19 €	Garbure Béarnaise Crostillant 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 €	Flamche 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 Médailon de Tacaud aux langoustines, sauce Nilly - 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	<p>Jeudi 15 janvier Prix : 42 €</p> <p>Etudiants de Licence Métiers des Arts culinaires et des Arts de la Table Parcours : développement et créativité en restauration gastronomique</p>	<p><u>Dîner</u></p> <p>Amuse-bouche</p> <p>L'Entrée Velouté racinaire, note fumée et éclats de noisette torréfiée</p> <p>Le Premier Plat Saumon mi-cuit, mousse de lait citronnée, condiment vierge aux agrumes</p> <p>Le Second Plat Paleron de bœuf confit au vin rouge, mousseline légère de pommes de terre, tartare d'huîtres et racines d'hiver</p> <p>Le Dessert « Promenade en sous-bois » — streusel, pistache et illusion de champignon</p> <p>Mignardises</p>
------------------	------------------	--	--

Semaine du lundi 19 au jeudi 22 janvier 2026



ECOLE
HÔTELIÈRE
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 €	Véloté de carottes, curry et coco Moules Marinière, sauce mayonnaise, frites Ou Suprême de pintade rôtie jus de cuisson, gratin de spätzle Nbugat glacé	Mardi 20 janvier Prix : 30 €	Saint Jacques en 2 façons Médailon de Tacaud aux langoustines, sauce Nilly – déclinaison de carottes Ou Pavé de rumpsteck 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 €	<i>Souffle nordique, voyage scandinave entre braise et glace</i> Amuse-bouche : Murmure des glaces Entrée : Soupe des mers du grand Nord Plat : Filet d'Odin Dessert : Icône des nuits polaires

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 €	Oeuf 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 boeuf à l'asiatique Royale de foie gras et œuf poché Rôti de lapin farci et ses pommes croquettes Ou Chartreuse de merlan aux fruits de mer, beurre de coquillages à l'aneth Mni 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 €	<u>La maison slave</u> Ardoise de poissons fumés Pierogi (spécialité polonaise) - risotto de sarrasin et champignons Ou Goulash (spécialité hongroise) - légumes racines- Csipetke Fromage blanc et ses fruits secs Pavlova-cerises Jubilé Ou Kremsnita (dessert hongrois)

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 œuf poché Rable de lapin farci et ses pommes croquettes Ou Chartreuse de merlan aux fruits de mer, beurre de coquillages à l'aneth Mni 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 Samosa 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	<p>Amuse-bouche</p> <p>L'Entrée</p> <p>Fine tarte de potimarron, jeunes pousses et salades à grosses côtes</p> <p>Le Premier Plat</p> <p>Lieu noir nacré, textures et nuances de carotte</p> <p>Le Second Plat</p> <p>Dos de sanglier, racines d'hiver — salsifis, crosne, navet boule d'or et betterave Chioggia — siphon de navet et pickles acidulés</p> <p>Le Dessert</p> <p>Autour de la pomme : tatin fondante, mille-feuille croustillant et caramel beurre salé aux pommes</p> <p>Mignardises</p>
------------------	------------------	--	---

Semaine du lundi 09 au jeudi 12 février 2026



ECOLE
HÔTELIÈRE
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 €	Vd. 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, spaghetti 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 Pamkoekies (beignet de patate douce sud-africain) Maffé au poulet, haricots Nébé Bissi Tébil (banane plantain braisée, cacahuète grillée), glace

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

Semaine du lundi 16 au jeudi 19 février 2026

Déjeuners		Dîners	
Lundi 16 février	<p>Restaurant fermé</p>	<p>Lundi 16 février Prix : 69 € boissons comprises (cocktail, vins, boissons chaudes)</p>	<p><u>Dîner concert en deux pianos autour d'un carnaval gourmand</u> Amuse-bouche : cromesqui d'écrevisses épices cajun/tarte fine compotée d'aigrons, aigrons 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 Mgnardises : beignet de bananes Fressinette/tartelettes caramel beurre salé, ganache chocolat noir, éclat de cacahuètes</p>
Mardi 17 février	<p>Restaurant fermé</p>	<p>Mardi 17 février Prix : 32 €</p>	<p>Feuilleté de viande sauce suprême Ou Tartare de saumon Sole grillée Meunière Pomme de terre écrasée Petit plateau de fromages Charlotte vanille cœur poire</p>

Mercredi 18 février	Restaurant fermé	Mercredi 18 février Prix : 25 €	L'Allemagne 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 Prix : 25 €	Déjeuner autour du thé Amuse-bouche : tempura de crevettes, coco, sauce thé vert Cabillaud poché au thé noir, champignons Pièce de canard laqué, riz sauté façon Yangzu, thé épice Tartelette matcha crème au yuzu, sorbet basilic thaï	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 <i>Mgnardises</i>

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 : Ecole 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.

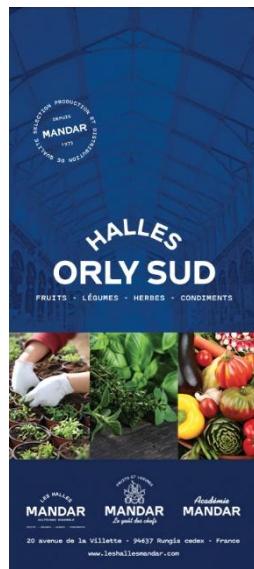
N'hésitez pas à nous faire part de vos remarques.



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 régalaons dans nos restaurants d'application.



Le meilleur de la gastronomie à votre porte !



