

## MENUS AU DEJEUNER AL'ATELIER BARTHOLDI

20, rue Médéric

75017 Paris



**Semaine du lundi 02 au jeudi 05 février 2026**

|                                               | <b>Atelier Bartholdi</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Lundi 02 février</b><br><b>Prix : 10 €</b> | Feuilleté aux œufs brouillés façon « portugaise »<br>Cannelloni ricotta et épinards<br>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><br><b>Prix : 25 €</b> | <b><u>Dîner</u></b><br><br><b>Menu healthy et veggie en 5 services</b><br><br>Amuse-bouche : coquille croustillante de feuille de riz, cœur fondant de Tamara végétal<br><br>Velouté de potimarron bi texture, crackers aux graines toastées<br><br>Carpaccio de betteraves colorées, suprêmes d'oranges fraîches<br><br>Chou-fleur rôti au jus brun, crumble de légumes racines, tofu parfumé<br><br>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><br><b>Prix : 25 €</b> | <b><u>Diner</u></b><br><br><b>Restaurant Table d'hôtes : la table du voyage du Maroc à Madagascar</b><br><b>Amuse-bouche: pastilla de canard</b><br><b>Soupe aux quatre legumes</b><br><b>Poulet Yassa de Dakar</b><br><b>Koba coco flambée</b><br><b>Thé à la menthe</b> |

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

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



|                                               | <b>Atelier Bartholdi</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Lundi 16 février</b><br><b>Prix : 19 €</b> | Cassolette de fruits de mer et crevettes au safran<br>Filet de dorade sauté meunière aux algues, risotto d'orge et endive braisée<br>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><br><b>Prix : 28 €</b> | <b>Dîner – la table des Médicis</b><br><br>Chou farci au sanglier et velouté au potimarron<br>Osso-bucco, riz de Camargue<br>Ou<br>Poisson de rivière, boulangère de pommes de terre et topinambour<br>Baba au rhum classique, chantilly vanille<br>Ou<br>Nougat glacé fruits confits et nougatine, ananas flambé |

**Vacances d'hiver du 21 février au 08 mars 2026**



**Semaine du lundi 09 au jeudi 12 mars 2026**



|                         | <b>Atelier Bartholdi</b> |
|-------------------------|--------------------------|
| <b>Lundi 09 mars</b>    | <b>Restaurant fermé</b>  |
| <b>Mardi 10 mars</b>    | <b>Restaurant fermé</b>  |
| <b>Mercredi 11 mars</b> | <b>Restaurant fermé</b>  |
| <b>Jeudi 12 mars</b>    | <b>Restaurant fermé</b>  |

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



|                                            | <b>Atelier Bartholdi</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Lundi 16 mars</b>                       | <b>Restaurant fermé</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Mardi 17 mars</b>                       | <b>Restaurant fermé</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Mercredi 18 mars</b>                    | <b>Restaurant fermé</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Jeudi 19 mars</b><br><b>Prix : 30 €</b> | <p><u>Dîner</u></p> <p>Amuse-bouche :<br/>Cuillère de terre (crumble, ail noir, feuille Shiso)</p> <p>Gravelax de cabillaud, écume de salicorne, condiment au citron confit</p> <p>Pavé de veau en croûte d'herbe, demi-glace, carottes glacées, mousseline beurrée de pommes de terre fumée</p> <p>Omelette surprise (glace vanille basilic, sorbet mangue, génoise)</p> |

**Semaine du lundi 23 au jeudi 26 mars 2026**



|                                               | <b>Atelier Bartholdi</b>                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Lundi 23 mars</b>                          | <b>Restaurant fermé</b>                                                                                                                  |
| <b>Mardi 24 mars</b><br><b>Prix : 19 €</b>    | Carrelet sauté, endives étuvées à l'orange, roquette<br><br>Poulet rôti sur canapé et son jus, pommes gaufrettes<br><br>La barre caramel |
| <b>Mercredi 25 mars</b><br><b>Prix : 19 €</b> | Maigre au quinoa, sauce citronnée<br><br>Pintadeau rôti sur canapé et son jus, pommes gaufrettes<br><br>Le riz au lait 2.0               |
| <b>Jeudi 26 mars</b>                          | <b>Restaurant fermé</b>                                                                                                                  |

**Semaine du lundi 30 mars au jeudi 02 avril 2026**



|                                            | <b>Atelier Bartholdi</b>                                                                                                                        |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Lundi 30 mars</b>                       | <b>Restaurant fermé</b>                                                                                                                         |
| <b>Mardi 31 mars</b><br><b>Prix : 19 €</b> | <p>Carrelet sauté, endives étuvées à l'orange, roquette</p> <p>Poulet rôti sur canapé et son jus, pommes gaufrettes</p> <p>La barre caramel</p> |
| <b>Mercredi 1<sup>er</sup> avril</b>       | <b>Restaurant fermé</b>                                                                                                                         |
| <b>Jeudi 02 avril</b>                      | <b>Restaurant fermé</b>                                                                                                                         |

**Semaine du lundi 06 au jeudi 09 avril 2026**



|                   | Atelier Bartholdi |
|-------------------|-------------------|
| Lundi 06 avril    | Restaurant fermé  |
| Mardi 07 avril    | Restaurant fermé  |
| Mercredi 08 avril |                   |
| Jeudi 09 avril    |                   |

**Nous fêtons nos 90 ans, programme à venir, surveillez les réseaux**

**Semaine du lundi 13 au jeudi 16 avril 2026**



|                          | <b>Atelier Bartholdi</b>                                                             |                                                                                       |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Lundi 13 avril</b>    |    |                                                                                       |
| <b>Mardi 14 avril</b>    |    |                                                                                       |
| <b>Mercredi 15 avril</b> |                                                                                      |  |
| <b>Jeudi 16 avril</b>    |  |                                                                                       |

**Nous fêtons nos 90 ans, programme à venir, surveillez les réseaux**

Vacances de printemps du 18 avril au 04 mai 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 « afterwork » 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



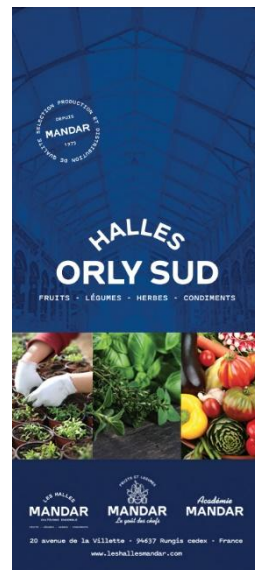
- Tous nos plats sont faits maison et concoctés par les élèves et étudiants sous la houlette de leurs professeurs
- Si vous avez une contrainte horaire et une durée limitée pour votre repas, merci de nous le faire savoir dès le début de votre repas. Dans ce cas, nous ne pouvons que vous encourager à choisir une formule deux plats par exemple
  - Nbs 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 régaloons dans nos restaurants d'application.



Le meilleur de la gastronomie à votre porte !

