



20 rue Médéric
75017 Paris

<http://www.lyceejeandrouant.fr>

MENUS AU RESTAURANT JULIEN FRANÇOIS



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 végété 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)

Judi 05 février	Restaurant fermé	<p>Judi 05 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>L'Entrée Fine tarte de potimarron, jeunes pousses et salades à grosses côtes</p> <p>Le Premier Plat Lieu noir nacré, textures et nuances de carotte</p> <p>Le Second Plat 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 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

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 chou 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 BlissTébil (banane plantainbraisée, 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 croûte 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



ECOLE
HÔTELIÈRE
JEAN
DROUANT

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

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 Prix : 25 €	<u>Déjeuner autour du thé</u> Amuse-bouche : tempura de crevettes, coco, sauce thé vert Cabillaud poché au thé noir, champignons Pièce de canard laqué, riz sauté façon Yangzu, thé épicé Tartelette macha 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 Mlle-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>Mignardises</i>

Vacances d'hiver du 21 février au 08 mars 2026



Semaine du lundi 09 au jeudi 12 mars 2026

Déjeuners		Dîners	
Lundi 09 mars	Restaurant fermé		Restaurant fermé
Mardi 10 mars Prix : 25 €	Examen blanc du BTS Restaurant ouvert mais nous ne pouvons diffuser le menu (tables de 4 ou 2 couverts)	Mardi 10 mars	Restaurant fermé
Mercredi 11 mars Prix : 25 €	Examen blanc du BTS Restaurant ouvert mais nous ne pouvons diffuser le menu (tables de 4 ou 2 couverts)	Mercredi 11 mars Prix : 25€	<u>Asie de l'Est</u> Amuse bouche : tempura de légumes Gambas flambées, obo sauté aux légumes Boeuf tigre qui pleure, riz gluant, sauté de shiitaké Perles du Japon coco et mangue, mochi sésame
Jeudi 12 mars Prix : 25 €	Examen blanc du BTS Restaurant ouvert mais nous ne pouvons diffuser le menu (tables de 4 ou 2 couverts)	Jeudi 12 mars Prix : 42 € Étudiants de Licence Métiers des Arts culinaires et des Arts de la Table Parcours : développement et créativité en restauration	<u>L'Europe gastronomique</u> Amuse bouche L'Entrée Œuf parfait, velouté de champignons sauvages, éclats croustillants de jambon ibérique La Viande Volaille farcie aux herbes fines, jus corsé au porto et légumes glacés de saison

		gastronomique	<p>Le Poisson Cabillaud nacré en croûte de persil, mousseline onctueuse de céleri-rave et beurre blanc citronné</p> <p>Le Dessert Bavarois vanille sur biscuit moelleux aux amandes, gelée de fruits rouges et fine tuile dentelle</p> <p>Mignardises</p>
--	--	---------------	---

Semaine du lundi 16 au jeudi 19 mars 2026



Déjeuners		Dîners	
Lundi 16 mars	Restaurant fermé	Lundi 16 mars	Restaurant fermé
Mardi 17 mars	Restaurant fermé Nous recevons les candidats aux épreuves qualificatives du MOF	Mardi 17 mars	Restaurant fermé Nous recevons les candidats aux épreuves qualificatives du MOF
Mercredi 18 mars	Restaurant fermé Nous recevons les candidats aux épreuves qualificatives du MOF	Mercredi 18 mars	Restaurant fermé Nous recevons les candidats aux épreuves qualificatives du MOF
Jeudi 19 mars	Restaurant fermé	Jeudi 19 mars Prix : 42 € Étudiants de Licence Métiers des Arts culinaires et des Arts de la Table Parcours : développement et créativité en restauration gastronomique	Amuse bouche L'Entrée Crème de céleri-rave parfumée aux épices, légumes de saison marinés, pickles acidulés, harissa douce et croustillant de brick doré Le Poisson Pavé de lieu jaune poché, légumes glacés au safran, condiment méchouia et émulsion aérienne La Viande Poire de boeuf snackée, mousseline de carottes, ail des ours, shiitakés sautés et jus corsé aux dattes Le Dessert Autour de l'ananas : déclinaison de textures et de saveurs exotiques Mignardises

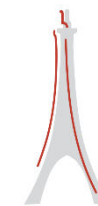
		<p>Jeudi 19 mars</p> <p>Prix: 25 €</p>	<p><u>Restaurant traditionnel à tendance végétarienne : Blossom</u></p> <p>Amuse-bouche : saumon yuzu basilic</p> <p>Canellonicaponata pecorino</p> <p>Dorade royale asperges chèvre</p> <p>Ou</p> <p>Gnocchi brocolis citron piment</p> <p>Dôme mûres et hibiscus</p>
--	--	--	--

Semaine du lundi 23 au jeudi 26 mars 2026

Déjeuners		Dîners	
Lundi 23 mars Prix : 19 €	Salade de légumes de Printemps, mousseline de petits pois et crème de parmesan Risotto aux asperges, œuf pané à la noisette et cake tiède à l'échalote Millefeuille à la vanille	Lundi 23 mars	Restaurant fermé
Mardi 24 mars Prix : 19 €	Crème de crustacés Gambas à la pilpil Ou Mignon de porc en croûte, sauce moutarde, haricots verts en persillade Crème brûlée	Mardi 24 mars Prix : 32 €	Millefeuille avocat mangue tourteau Coquelet rôti, pomme Darphin, jus de rôti OU Lotte à l'américaine, linguine Chariot de faisselles Fraisier
Mercredi 25 mars	Restaurant fermé	Mercredi 25 mars Prix : 32 €	<u>Franco-américain</u> Amuse-bouche : italianbeef sandwich Trilogie d'huîtres chaudes Selle d'agneau rôti en croûte d'herbes sur voiture de tranche, gratin dauphinois Paris-Brest pistache et cerises flambées

<p>Jeudi 26 mars FORMULES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • simple : plat + boisson : 15€ • gourmande : plat + boisson + dessert : 19 € • étudiante : plat + boisson 10€ 	<p><u>Glob'al'dente</u> « Dun pays à l'autre toujours al dente »</p> <p><u>Les Pâtes en Voyage : 3 choix</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - L'Italienne Tagliatelle au pesto, roquette fraîche, mozzarella fondante, basilic et pignons de pin grillés. - L'Alsacienne Crozets à la crème, oignons caramélisés, lardons fumés et reblochon fondant. - L'Asiatique Ravioles de crevettes dans un bouillon thaï parfumé à la citronnelle, coriandre et gingembre. <p><u>Desserts</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Salade de fruits exotiques Clémentine, ananas, kiwi, banane et mangue servis avec une langue de chat. - Raviole sucrée chocolat-coco Raviole garnie d'une ganache au chocolat, nappée d'un coulis de coco. 	<p>Jeudi 26 mars Prix : 25 €</p>	<p><u>La croisière de l'archipel</u></p> <p>Salade de quinoa, petit pois, carottes, confit d'oignon rouge, olive Pain pita, féta</p> <p>Risotto à la betterave, panais rôti, tomme de brebis</p> <p>La féta dans tous ses états</p> <p>Chia bowl inspiration crétoise-financier amandes</p>
---	---	--------------------------------------	---

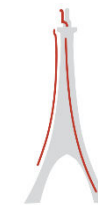
Semaine du lundi 30 mars au jeudi 02 avril 2026







ÉCOLE
HÔTELIÈRE
JEAN
DROUANT
PARIS

Déjeuners		Dîners	
Lundi 30 mars Prix : 19 €	Salade de légumes de Printemps, mousseline de petits pois et crème de parmesan Risotto aux asperges, œuf pané à la noisette et cake tiède à l'échalote Millefeuille à la vanille	Lundi 30 mars	Restaurant fermé
Mardi 31 mars Prix : 19 €	Poireaux en vinaigrette Mignon de veau à la normande Ou Saumon poché sauce hollandaise, pommes vapeur Œufs à la neige	Mardi 31 mars Prix : 32 €	Millefeuille avocat mangue tourteau Coquelet rôti, pomme Darphin, jus de rôti OU Lotte à l'américaine, linguine Chariot de faisselles Fraisier
Mercredi 1 ^{er} avril	Restaurant fermé	Mercredi 1 ^{er} avril	Restaurant fermé
Jeudi 02 avril	Restaurant fermé	Jeudi 02 avril	Restaurant fermé

Semaine du lundi 06 au jeudi 09 avril 2026









ÉCOLE
HÔTELIÈRE
JEAN
DROUANT
PARIS

Déjeuners		Dîners	
Lundi 06 avril	Restaurant fermé	Lundi 06 avril	Restaurant fermé
Mardi 07 avril	Gnocchis à la parisienne Carbonnade flamande Ou Poulet fermier rôti, petits pois à la française Tarte fine aux pommes, sauce caramel	Mardi 07 avril	Restaurant fermé
Mercredi 08 avril		Mercredi 08 avril	
Jeudi 09 avril		Jeudi 09 avril	

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

Semaine du lundi 13 au jeudi 16 avril 2026

Déjeuners		Dîners	
Lundi 13 avril		Lundi 13 avril	
Mardi 14 avril		Mardi 14 avril	
Mercredi 15 avril		Mercredi 15 avril	
Jeudi 16 avril		Jeudi 16 avril	

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://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.

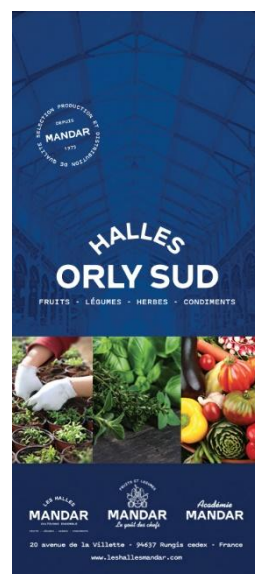
N'hésitez pas à nous faire part de vos remarques.



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 !



