



20 rue Médéric
75017 Paris

<http://www.lyceejeandrouant.fr>

MENUS AU RESTAURANT JULIEN FRANÇOIS

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, oba sauté aux légumes Boeuf tigre qui pleure, riz gluant, sauté de shitaké 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	<u>L'Europe gastronomique</u> Amuse bouche (feuille de filo, crème à l'ail, anchois et olive noire) L'Entrée

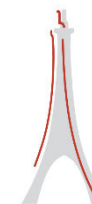
		culinaires et des Arts de la Table Parcours : développement et créativité en restauration gastronomique	Oeuf parfait, duxelle de champignons et chips de jambon ibérique, crème de comté La Viande Ballottine de volaille farcie au foie gras , sauce balsamique blanc ,poireau rôti, pickles de radis rose au miel, huile de truffe Le Poisson Cabillaud nacré sous une croûte croustillante de chorizo avec des zestes de calamansi, servi avec un céleri rave cuit en croûte de sel, beurre blanc au calamansi Le Dessert Bavarois vanille sur biscuit moelleux aux amandes, gelée de pomme, mousse de poire et fine tuile dentelle Mignardises (madeleines au miel de lavande, ganache montée au chocolat blanc, fleurs de lavandes séchées)
--	--	---	---

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 bar poché, légumes glacés au safran, condiment méchouia et émulsion aérienne La Viande Poire de bouf 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
		Jeudi 19 mars Prix : 25 €	Restaurant traditionnel à tendance végétarienne : Blossom

			Amuse-bouche : saumon yuzu basilic Canellonicaponata pecorino Dorade royale asperges chèvre Ou Gnocchi brocolis citron piment Dôme mûres et hibiscus
--	--	--	--

Semaine du lundi 23 au jeudi 26 mars 2026

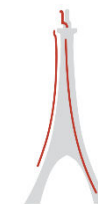


ECOLE
HÔTELIÈRE
JEAN
DROUANT

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	Restaurant fermé
Mercredi 25 mars	Restaurant fermé	Mercredi 25 mars Prix : 32 €	Franco-américain Amuse-bouche : italianbeef sandwich Trilogie d'huîtres chaudes Selle d'agneaurôti en croûte d'herbes sur voiture de tranche, gratin dauphinois Paris-Brest pistache et cerises flambées

Jeudi 26 mars FORMULES: • simple : plat + boisson : 15€ • gourmande : plat + boisson + dessert : 19 € • étudiante : plat + boisson 10€	<u>Glob'al'dente</u> « Dun pays à l'autre toujours al dente » <u>Les Pâtes en Voyage : 3 choix</u> - L'Italienne Tagliatelle au pesto, roquette fraîche, mozzarella fondante, basilic et pignons de pin grillés. - L'Alsacienne Croquets 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. <u>Desserts</u> - 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.	Jeudi 26 mars Prix : 25 €	<u>La croisière de l'archipel</u> Salade de quinoa, petit pois, carottes, confit d'oignon rouge, olive Pain pita, féta Risotto à la betterave, panais rôti, tomme de brebis La féta dans tous ses états Chia bowl inspiration crétoise-financier amandes
---	--	--------------------------------------	---

Semaine du lundi 30 mars au jeudi 02 avril 2026



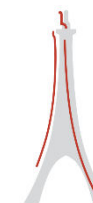
ÉCOLE
HÔTELIÈRE
JEAN
DROUANT
PARIS

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	Restaurant fermé	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

Déjeuners		Dîners	
Lundi 06 avril	Restaurant fermé	Lundi 06 avril	Restaurant fermé
Mardi 07 avril Prix : 19 €	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 Prix : 19€	Velouté à la portugaise Ou Œuf cocotte à la crème et aux champignons Terrine de poisson, sauce mousseline et petits légumes Ou Carré d'agneau aux primeurs Pain perdu à la cannelle, pomme sautée et crème anglaise Ou Poire Belle Hélène	Mercredi 08 avril Prix : 25€	Amuse-bouche : velouté froid d'asperges Œuf parfait caponata de légumes Magret de canard au miel, pommes amandine, petits pois à la française Eton Mess à la fraise (meringue, chantilly, lemoncurd et fraises)
Jeudi 09 avril	Restaurant fermé	Jeudi 09 avril	Restaurant fermé

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

Vendredi 17 avril 2026 au Cercle National des Armées à 19 h
Cette soirée est proposée par l'école hôtelière Jean Drouant (79 € tout compris avec la soirée)

Menu Musique & Gastronomie à travers les siècles

Amuse-Bouche de Taillevent

Sacristain

Gougères (non garnies)

Cocktail de légumes (sauce sucrée-salée)

Entrées – Grand menu François Vatel

Crème d'asperges froides, œufs de poissons

Mini brochettes de légumes racines glacés et herbes fraîches

Bisque de crustacés

Tartare de poisson en verrine

Poisson Bellevue

Plats – Antonin Carême et Auguste Escoffier

Poisson Dugléré, tombée d'épinards

Canard à l'orange, sauce Bigarade

Buffet de fromages

Sélection de fromages AOP de nos régions

Buffet de desserts

Verrine de blanc-manger au lait d'amande et fleur d'oranger

Verrine fruits confits & fruits frais

Riz au lait, Dulce de Leche et « chouchous »

Verrine savarin au sirop léger

Chocotorta

Boissons :

Apéritifs : Cocktail Rossini ou crémant d'Alsace ou jus de fruits

Vins : Blanc et Rouge

Eaux

Boissons chaudes

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.

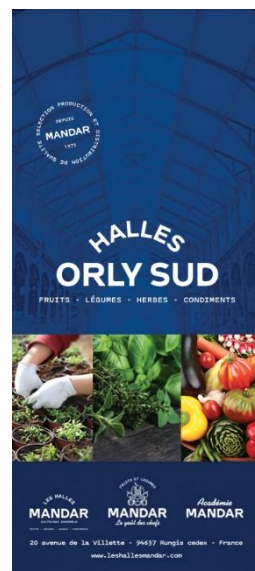
Nous vous souhaitons de passer un bon moment en notre compagnie.
N'hésitez pas à nous faire part de vos remarques.



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 !



