



20 rue Médéric
75017 Paris

<http://www.lyceejeandrouant.fr>

MENUS AU RESTAURANT JULIEN FRANCOIS



Semaine du lundi 11 au jeudi 14 mai 2026

Déjeuners		Dîners	
Lundi 11 mai	Restaurant fermé	Lundi 11 mai	Restaurant fermé
Mardi 12 mai	Restaurant fermé	Mardi 12 mai	Restaurant fermé
Mercredi 13 mai	Restaurant fermé	Mercredi 13 mai Prix : 59 € tout compris	<p><u>Dîner et concert à Vienne</u></p> <p><u>Amuse-bouche</u></p> <p>Petit consommé clair de légumes racines, cumin, tartelette fine aux pommes, oignons doux, vinaigre de cidre</p> <p><u>Entrée</u></p> <p>Truite confite, crème de raifort, pommes vertes acidulées, chips de pain viking</p> <p><u>Plat</u></p>

			<p>Mignon de veau snacké, jus court au carvi, asperges, spätzle au beurre noisette</p> <p><u>Dessert</u></p> <p>Apfelstrudel revisité, crème fouettée</p> <p><u>Mignardises</u></p> <p>Linzer torte et sachertorte revisitées, sprit</p>
Judi 14 mai	Restaurant fermé	Judi 14 mai	Restaurant fermé

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
« Hrs-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

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.

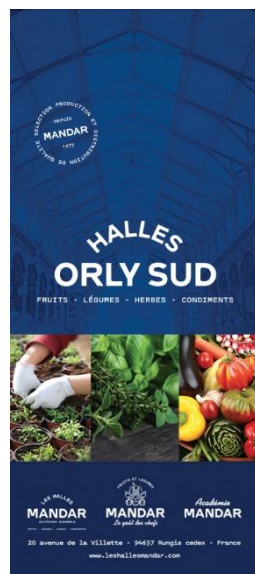
Nous vous souhaitons de passer un bon moment en notre compagnie.
N'hésitez pas à nous faire part de vos remarques.



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 !



