



20, rue Médéric

75017 Paris

<http://www.lyceejeandrouant.fr>

MENUS A L'ATELIER BARTHOLDI



Semaine du lundi 5 au jeudi 8 octobre 2026

	Déjeuner	Dîner
Lundi 5 Prix : 25 €	<u>Bouillon Drouant</u> Déclinaison œuf Mimosa Poulet sauté chasseur pommes cocotte Poire pochée sirop	Restaurant fermé
Mardi 6		Restaurant fermé
Mercredi 7		Restaurant fermé
Jeudi 8 Prix : 25 €	Panisses de l'Estaque, aïoli Tarte façon Pissaladière, coulis de poivron doux et tapenade, fenouil Melon à l'estragon, infusion Lillet	Restaurant fermé

MENUS A L'ATELIER BARTHOLDI



Semaine du lundi 12 au jeudi 15 octobre 2026

	Déjeuner	Dîner
Lundi 12 Prix : 25 €	<u>Bouillon Drouant</u> Poireaux vinaigrette Mimosa Pavé de saumon en croûte de pistache, pommes vapeur et tagliatelles de carottes Bar à mousse aux chocolats	Restaurant fermé
Mardi 13 Prix : 25 €	Fricassée de champignons Bœuf Bourguignon Tarte soufflée au chocolat et cacao amer, crème anglaise	Restaurant fermé
Mercredi 14		Restaurant fermé
Jeudi 15 Prix : 25 €	Polenta Bramata façon Pont-Neuf, condiments de Méditerranée Tarte provençale, pesto et mesclun Fontainebleau, coulis de fruits rouges, biscuit rose	Restaurant fermé

Vacances scolaires du 17 octobre au 2 novembre 2026

MENUS A L'ATELIER BARTHOLDI

Semaine du lundi 2 au jeudi 5 novembre 2026



	Déjeuner		Dîner
Lundi 2	Restaurant fermé		Restaurant fermé
Mardi 3	Restaurant fermé		Restaurant fermé
Mercredi 4	Restaurant fermé		Restaurant fermé
Jeudi 5	Restaurant fermé	Prix : 38 €	<u>Bistrot</u> Velouté de courge, œuf poché, champignons sautés, noix torréfiées Filet de truite à la flamme, tatin de légumes, beurre mousseline, citron et gingembre Sablé breton, poire pochée, glace vanille, sauce chocolat

MENUS A L'ATELIER BARTHOLDI

Semaine du lundi 9 au jeudi 12 novembre 2026



	Déjeuner		Dîner
Lundi 9 Prix : 25 €	Croustillant jambon, fromage et champignons Onglet de bœuf sauté, sauce soja, légumes croquants, citronnelle et gingembre Clafoutis à la mangue		Restaurant fermé
Mardi 10	Restaurant fermé		Restaurant fermé
Mercredi 11	Restaurant fermé		Restaurant fermé
Jeudi 12		Prix : 38 €	<u>Bistrot</u> Velouté de courge, œuf parfait, torsade feuilletée au basilic Risotto aux champignons, chips de pancetta et copeaux de parmesan Paris-Italie, crème pistache, praliné noisette, quelques éclats torréfiés

MENUS A L'ATELIER BARTHOLDI

Semaine du lundi 16 au jeudi 19 novembre 2026



	Déjeuner		Dîner
Lundi 16 Prix : 25 €	Croustillant jambon, fromage et champignons Onglet de bœuf sauté, sauce soja, légumes croquants, citronnelle et gingembre Clafoutis à la mangue	Prix : 25 €	Restaurant fermé
Mardi 17 Prix : 25 €	Fromage gourmand Aile de raie à la Grenobloise chantilly beurre noisette, röstis Le chocolat en texture		Restaurant fermé
Mercredi 18	Restaurant fermé		Restaurant fermé
Jeudi 19	Restaurant fermé	Prix : 38 €	<u>Table d'hôtes alsacienne</u> Flammekueche, truite fumée Filet mignon de porc, sauce Munster, spatzle aux champignons Tarte myrtilles et pancake alsacien aux prunes

MENUS A L'ATELIER BARTHOLDI

Semaine du lundi 23 au jeudi 26 novembre 2026

	Déjeuner		Dîner
Lundi 23	Restaurant fermé		Restaurant fermé
Mardi 24	Restaurant fermé		Restaurant fermé
Mercredi 25	Restaurant fermé	Prix : 38 €	<u>2 menus au choix</u> <u>Menu Brasserie française :</u> Mise en bouche : mini crème Dubarry Panais à la vanille, saumon fumé Pot au feu de nos grands-mères Œufs à la neige <u>Menu du Monde ,inspiration Australie-Perth :</u> Mise en bouche : Damper toasté, crème de petits pois à la menthe australienne Betterave fumée, fromage frais, macadamia et jeunes pousses Bar entier rôti, beurre au lemon myrtle, chou-fleur rôti, écrasé de pommes de terre Pavlova au kiwi crème vanillée et macadamia torréfiée
Jeudi 26	Restaurant fermé	Prix : 38 €	<u>Bistrot</u> Mise en bouche : mousse de canard Velouté potimarron Magret de canard, jus corsé, rôtis Crêpes flambées au Calvados, coing et pommes

MENUS A L'ATELIER BARTHOLDI

Semaine du lundi 30 novembre au jeudi 3 décembre 2026



	Déjeuner		Dîner
Lundi 30	Restaurant fermé		Restaurant fermé
Mardi 1 ^{er}	Restaurant fermé		Restaurant fermé
Mercredi 2	Restaurant fermé		Restaurant fermé
Jeudi 3	Restaurant fermé	Prix : 60 € avec forfait boissons	Ce menu vous est proposé et servi par les étudiantes et étudiants de la licence professionnelle MACAT (métiers des arts culinaires et des arts de la table) parcours DCRG (développement et créativité en restauration gastronomique) <i>Menu diffusé en octobre</i>

MENUS A L'ATELIER BARTHOLDI

Semaine du lundi 7 au jeudi 10 décembre 2026

	Déjeuner		Dîner
Lundi 7 Prix : 25 €	<u>Bouillon Drouant</u> Escargot beurre persillé Magret de canard au miel et sésame, pommes Duchesse Profiteroles XXL		Restaurant fermé
Mardi 8	Restaurant fermé		Restaurant fermé
Mercredi 9	Restaurant fermé		Restaurant fermé
Jeudi 10	Restaurant fermé	Prix : 60 € avec forfait boissons	Ce menu vous est proposé et servi par les étudiantes et étudiants de la licence professionnelle MACAT (métiers des arts culinaires et des arts de la table) parcours DCRG (développement et créativité en restauration gastronomique) Menu diffusé en octobre

MENUS A L'ATELIER BARTHOLDI

Semaine du lundi 14 au jeudi 17 décembre 2026

	Déjeuner		Dîner
Lundi 14 Prix : 25 €	<u>Bouillon Drouant</u> Saumon Gravlax Médailon de veau aux morilles Entremet orange et pain d'épices		Restaurant fermé
Mardi 15	Restaurant fermé		Restaurant fermé
Mercredi 16	Restaurant fermé		Restaurant fermé
Jeudi 17 Prix : 35 €	Bisque anisée, œuf poché et crème aigrette Langoustine, crémeux de chorizo doux, déclinaison de carottes Succulence d'Orient	Prix : 60 € avec forfait boissons	Ce menu vous est proposé et servi par les étudiantes et étudiants de la licence professionnelle MACAT (métiers des arts culinaires et des arts de la table) parcours DCRG (développement et créativité en restauration gastronomique) Menu diffusé en octobre

Vacances scolaires du 19 décembre 2026 au 4 janvier 2027

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://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

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.
- Les allergènes du menu du jour sont indiqués à l'entrée du jour, n'hésitez pas à nous le signaler. Cependant, nous ne proposons pas de menu de substitution.

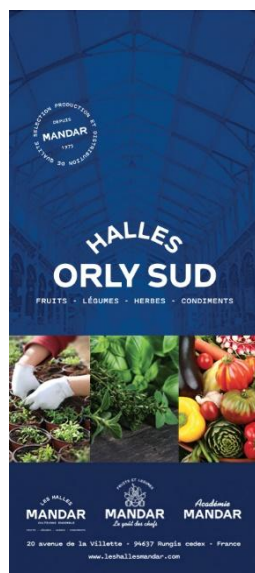
Nous vous souhaitons de passer un bon moment en notre compagnie.
N'hésitez pas à nous faire part de vos remarques.

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 régaloons dans nos restaurants d'application.



Le meilleur de la gastronomie à votre porte !



