



20 rue Médéric
75017 Paris

<http://www.lyceejeandrouant.fr>

MENUS AU RESTAURANT JULIEN FRANÇOIS

Semaine du lundi 28 septembre au jeudi 1^{er} octobre 2026



Déjeuners		Dîners	
Lundi 28 Prix : 25 €	Mise en bouche : Brie pané Gnocchis à la parisienne Filet mignon moutarde de Meaux, carottes, laitue braisée, haricots Ou Entrecôte Béarnaise, frites et salade verte Tarte aux poires Bourdaloue		Restaurant fermé
Mardi 29	Restaurant fermé	Prix : 38 €	Fraîcheur de melon, granité de pastèque filet mignon fumé Médailon de veau, coing rôti, cocos de Paimpol et pommes Anna Lintzer Torte aux fruits rouges
Mercredi 30	Restaurant fermé		Restaurant fermé
Jeudi 1 ^{er}	Restaurant fermé		Restaurant fermé

MENUS AU RESTAURANT JULIEN FRANÇOIS

Semaine du lundi 05 au jeudi 8 octobre 2026

Déjeuners		Dîners	
Lundi 5 Prix : 25 €	<u>Menu 1 :</u> Cocktail d'avocat crevettes Filet de dorade sauce vierge, purée de brocolis Brioche perdue, glace caramel beurre salé <u>Menu 2 :</u> Croustillant d'églefin, vinaigrette à la mangue Risotto crevettes, coco, curry Tarte chocolat banane		Restaurant fermé
Mardi 6 Prix : 25 €	Fricassée de champignons, œuf parfait Boeuf Bourguignon Tartelette Bourdaloue, coulis de fruits rouges	Prix : 38 €	Tarte fine aux légumes, crème de céleri-rave à la ricotta et pistou Ou Sélection de charcuteries du Sud-Ouest et accompagnements Rouget rôti au fenouil, légumes méditerranéens, beurre blanc anisé Ou Magret de canard rôti, écrasé de pommes de terre aux herbes et jus court Sélection de fromages de chèvre AOP Tartelette aux raisins, crème vanille, poire rôtie et sorbet Crémant Ou Pêche flambée façon Melba et amandes torréfiées
Mercredi 7 Prix : 25 €	Velouté de courge douce, œuf mollet et éclats de noisette torréfiée Suprême de volaille rôti, pommes de terre embeurrées Tartelette au citron meringuée	Prix : 38 €	2 menus au choix <u>Menu Brasserie française :</u> Mise en bouche : mini tartelette au chèvre Potage potiron, noix de pétoncles Brochette de gambas, sauce beurre blanc, riz au chorizo, poireaux Assiette gourmande (tiramisu, amandine, panna)

			<u>Menu du Monde, inspiration Afrique du sud-Cape Town:</u> Mise en bouche : sphère croustillante de maïs, condiment chakalaka doux Carpaccio de chou fleur rôti, raisin Muscat, noix de Pécan, vinaigrette au Rooibos Suprême de pintade aux épices Cape Malay, patate douce fondante, maïs grillé, jus à l'abricot sec Malva pudding tiède, crème légère vanille, glace au Rooibos
Jeudi 8	Restaurant fermé		Restaurant fermé

MENUS AU RESTAURANT JULIEN FRANÇOIS

Semaine du lundi 12 au jeudi 15 octobre 2026



Déjeuners		Dîners	
Lundi 12 Prix : 25 €	Tortilla Irish stew Crème caramel		Restaurant fermé
Mardi 13 Prix : 25 €	Oeuf parfait, poêlée de champignons Suprême de poulet, purée de pommes de terre, choux de Bruxelles Brioche façon pain perdu, glace vanille, caramel beurre salé	Prix : 38 €	Tarte fine aux légumes, crème de céleri-rave à la ricotta et pistou Ou Sélection de charcuteries du Sud-Ouest et accompagnements Rouget rôti au fenouil, légumes méditerranéens, beurre blanc anisé Ou Magret de canard rôti, écrasé de pommes de terre aux herbes et jus court Sélection de fromages de chèvre AOP Tartelette aux raisins, crème vanille, poire rôtie et sorbet Crémant Ou Pêche flambée façon Melba et amandes torréfiées
Mercredi 14 Prix : 25 €	Velouté de topinambours, copeaux de parmesan Ballotine de volaille fermière, pommes Dauphin dorées, jus court Banoffee pie		Restaurant fermé
Jeudi 15	Restaurant fermé		Restaurant fermé

Vacances de la Toussaint du 17 Octobre au 02 novembre 2026

MENUS AU RESTAURANT JULIEN FRANÇOIS



Semaine du lundi 2 au jeudi 5 novembre 2026

Déjeuners		Dîners	
Lundi 2 Prix : 25 €	Mise en bouche : crème de chicon Flamèche au Maroilles Carbonnade flamande, frites belges, endives braisées Ou Cocotte de fruits de mer à la bière, étuvée de poireaux et de riz Tarte au libouli, glace à la chicorée		Restaurant fermé
Mardi 3 Prix : 25 €	Oeuf cocotte Grand-Mère Paupiette de saumon, beurre blanc, purée de carottes, pommes de terre sautées Ou Ballotine de volaille, écrasé de pommes de terre, endives braisées Tarte au sucre	Prix : 38 €	Menu Ile de France Oeufs à la tripe, melba d'oignons confits et sauce Soubise Le pot au feu, légumes de saison, bouillon relevé au raifort Savarin
Mercredi 4	Restaurant fermé	Prix : 38 €	2 menus au choix <u>Menu Brasserie française:</u> Mise en bouche : cake salé chorizo poivron rouge Crêpe aux moules de Bouchot Blanquette de veau à l'ancienne revisitée Petits choux garnis

			<u>Menu du Monde, inspiration Thaïlande- Bangkok :</u> Mise en bouche : Ravioli, croustillant de chou et gingembre, sauce aigre-douce Salade Thaï de légumes croquants ; pomelo, cacahuètes et basilic thaï Grosses crevettes flambées en salle, curry vert doux, poireaux étuvés, riz jasmin parfumé Banane rôtie, tapioca et caramel au tamarin
Jeudi 5 Prix : 35 €	Oeuf parfait, velouté de potimarron fumé, croustillant de sarrasin, huile de noisettes torréfiées Filet de lieu jaune pêche durable rôti Condiment de légumes racines snackés (carottes, panais, betterave), jus corsé au cidre fermenté Poire pochée au thé fumé, crumble sarrasin, crémeux mascarpone-vanille		Restaurant fermé

MENUS AU RESTAURANT JULIEN FRANÇOIS

Semaine du lundi 9 au jeudi 12 novembre 2026



Déjeuners		Dîners	
Lundi 9			Restaurant fermé
Mardi 10 Prix : 25 €	Quiche à l'échalotte confite et au fromage de chèvre Fricassée de volaille, riz Pilaff Ou Saint jacques sautées, poireaux à la crème, tagliatelles Tarte aux pommes	Prix : 38 €	Tourte au gibier flambée à l'Armagnac Ou Assiette nordique et condiments Suprême de pintade farci, panais, blettes en gratin, jus court Ou Filet de dorade, célerisotto, écume de cresson et châtaignes La classique et déclinaison de poires Paris Brest au praliné noisette Ou Pommes flambées, glace et spéculos
Mercredi 11	Restaurant fermé		Restaurant fermé
Jeudi 12 Prix : 35 €	Oeuf parfait, velouté de potimarron fumé, croustillant de sarrasin, huile de noisettes torréfiées Filet de lieu jaune pêche durable rôti Condiment de légumes racines snackés (carottes, panais, betterave), jus corsé au cidre fermenté Poire pochée au thé fumé, crumble sarrasin, crémeux mascarpone-vanille		Restaurant fermé

MENUS AU RESTAURANT JULIEN FRANÇOIS

Semaine du lundi 16 au jeudi 19 novembre 2026

Déjeuners		Dîners	
Lundi 16	Restaurant fermé		Restaurant fermé
Mardi 17 Prix : 25 €	Velouté de butternut, noisettes torréfiées Poulet cocotte Grand-Mère Ou Filet de dorade sauce vierge, pommes vapeur Panna cotta au coulis de framboise, quatre quart	Prix : 38 €	Tourte au gibier flambée à l'Armagnac Ou Assiette nordique et condiments Suprême de pintade farci, panais, blettes en gratin, jus court Ou Filet de dorade, célerisotto, écume de cresson et châtaignes La classique et déclinaison de poires Paris Brest au praliné noisette Ou Pommes flambées, glace et spéculos
Mercredi 18	Restaurant fermé		Restaurant fermé
Jeudi 19	Restaurant fermé		Restaurant fermé

MENUS AU RESTAURANT JULIEN FRANÇOIS

Semaine du lundi 23 au jeudi 26 novembre 2026

Déjeuners		Dîners	
Lundi 23 Prix : 25 €	Carpaccio Saint Jacques, betterave, vinaigrette passion Parmentier de canard, jus corsé Marquise chocolat, crème anglaise		Restaurant fermé
Mardi 24 Prix : 25 €	Fromage gourmand Canard confit en pastilla, mousseline de carottes au cumin, bouquet de choux aux amandes Le chocolat noisette	Prix : 48 €	Mise en bouche : avocat crevette en cocktail Bisque de crustacés, crevettes flambées Ou Tatin d'endives au miel et au noix, crème chaude au Maroilles Carré d'agneau rôti, pastilla aux épices, pomme fruits, raviole de boule d'or et houmous Chariots de desserts : Baba au rhum.. à discrétion ; tartelette au chocolat, mendiant, chocolat chaud ; sablé breton au citron, éclats de meringue et suprême d'orange ; ile flottante, crème anglaise et caramel
Mercredi 25	Restaurant fermé		Restaurant fermé
Jeudi 26	Restaurant fermé		Restaurant fermé

MENUS AU RESTAURANT JULIEN FRANÇOIS

Semaine du lundi 30 novembre au jeudi 3 décembre 2026

Déjeuners		Dîners	
Lundi 30 Prix : 25 €	Saumon mariné passion Parmentier de canard, jus corsé Marquise chocolat, crème anglaise		Restaurant fermé
Mardi 1er	Restaurant fermé	Prix : 48 €	Mise en bouche : avocat crevette en cocktail Bisque de crustacés, crevettes flambées Ou Tatin d'endives au miel et au noix, crème chaude au Maroilles Carré d'agneau rôti, pastilla aux épices, pomme fruits, raviole de boule d'or et houmous Chariots de desserts : Baba au rhum.. à discrétion ; tartelette au chocolat, mendiant, chocolat chaud ; sablé breton au citron, éclats de meringue et suprême d'orange ; ile flottante, crème anglaise et caramel
Mercredi 2	Restaurant fermé	Prix : 38 € (menu français) Prix : 48 € (menu grec)	2 menus au choix <u>Menu Brasserie française :</u> Mise en bouche : mini avocat cocktail Aumônière de pommes, poires et boudin blanc Ballottine de poissons aux légumes sautés Soufflé froid renversé <u>Menu du Monde, inspiration grec- Athènes :</u> Mise en bouche : feuilleté épinards et Féta Œuf mollet, crème de pois chiche, épinards et huile d'olive Carré d'agneau rôti à l'origan et à l'ail, , purée de haricots blancs, blettes étuvées, jus au thym Baklava contemporain, clémentine, pistache et miel

Jeudi 3 Prix : 35 €	Saint Jacques, Châtaignes et comté Médail lon de veau, légumes racine et jus truffé Tarte aux agrumes, déstructurée		Restaurant fermé
-----------------------------------	--	--	-------------------------

MENUS AU RESTAURANT JULIEN FRANÇOIS

Semaine du lundi 7 au jeudi 10 décembre 2026



LYCÉE DES MÉTIERS DES ARTS DE LA TABLE ET DE L'HÔPITALITÉ

Déjeuners		Dîners	
Lundi 7 Prix : 25 €	Gratinée à l'oignon Vol au vent du Drouant Bûche forêt noire		Restaurant fermé
Mardi 8 Prix : 35 €	Le foie gras poêlé La lotte et ses légumes racines glacés Sphère chocolat blanc, parfum d'Isphahan	Prix : 48 €	Mise en bouche : duo d'huîtres chaude et froide Raviole de foie gras, consommé de canard, tartine de confit Bar en croûte de sel, déclinaison de courge Médailillon de biche, sauce Grand Veneur aux aïrelles, salsifis et topinambours Meunière Tête de Moine, poire pochée et Limoncello Bûche forêt noire et cerises Jubilee Mignardises
Mercredi 9 Prix : 35 €	Ravioles de langoustine, andouille de Guémené Noix de Saint-jacques snackées, salicornes et clémentine Panacotta aux saveurs exotiques, mousse d'ananas aux baies roses	Prix : 38 €	2 menus au choix <i>Menu Brasserie française :</i> Mise en bouche : bol d'or Gambas à la pili pili et sa crème Magret de canard aux poivres et sa suite gourmande Mini forêt noire

			<i>Menu du Monde, inspiration Maroc-Fès</i> Mise en bouche : mini msemen croustillant, crème de pois chiche au cumin Carottes de différentes couleurs, yaourt épicé, coriandre, et graines torréfiées Pastilla de lieu jaune, épinards, citron confit, herbes et épices douces, condiment harissa Dattes Medjool, crème légère à la fleur d'oranger, sésame et miel
Jeudi 10	Restaurant fermé		Restaurant fermé

MENUS AU RESTAURANT JULIEN FRANÇOIS

Semaine du lundi 14 au jeudi 17 décembre 2026

Déjeuners		Dîners	
Lundi 14 Prix : 25 €	Coquillettes à la truffe Quenelle de poissons sauce crustacés et riz Bûche en omelette norvégienne		Restaurant fermé
Mardi 15 Prix : 35 €	Foie gras poêlé Saint jacques et coco de Paimpol Blanc-manger coco, mousse tropicale aux baies roses.	Prix : 48 €	Mise en bouche : duo d'huîtres chaude et froide Raviole de foie gras, consommé de canard, tartine de confit Bar en croûte de sel, déclinaison de courge Médail lon de biche, sauce Grand Veneur aux aïrelles, salsifis et topinambours Meunière Tête de Moine, poire pochée et Limoncello Bûche forêt noire et cerises Jubilee Mignardises
Mercredi 16 Prix : 35 €	Escabe de langoustines et pommes Granny Noix de Saint-Jacques snackées, salicornes et clémentines Pavlova litchi et fruits rouges, biscuit rose de Reims	Prix : 65 €	<u>Menu de Noël</u> Gougères au vieux comté, crème de cèpes Terrine de Saint Jacques, saumon fumé et crème Mizado Filet de chapon farci aux marrons, gratin Dauphinois, céleri fondant, légumes d'hiver glacés, jus de volaille truffé Assiette de desserts de Noël : bûche chocolat -praliné ; Mont Blanc marron-cassis ; pithiviers aux griottes Truffe au chocolat noir et mini sapin mendiant
Jeudi 17 Prix : 35 €	Ore et cuit de saint Jacques et champignons Médail lon de veau, légumes racine et jus truffé Pavlova exotique, crème mangue, fruits de la passion et copeaux de noix de coco		Restaurant fermé

Vacances de Noël du 19 décembre au 4 janvier 2027

Les élèves, étudiants, professeurs et la direction de l'école hôtelière 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

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.

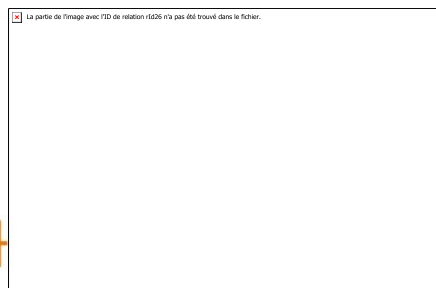
Nous vous souhaitons de passer un bon moment en notre compagnie.
N'hésitez pas à nous faire part de vos remarques.

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 DELAS ^{Rungis}

Le meilleur de la gastronomie à votre porte !



