

MENUS A L'ATELIER BARTHOLDI

20, rue Médéric

75017 Paris

http ://www.lyceejeandrouant.fr

ÉCOLE HÔTELIÈRE JEAN DROUANT
PARIS
LYCÉE DES MÉTIERS DES ARTS DE LA TABLE ET DE L'HOSPITALITÉ

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 €**	**Bistrot** **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

ÉCOLE HÔTELIÈRE JEAN DROUANT
PARIS
LYCEE DES METIERS DES ARTS DE LA TABLE ET DE L'HOSPITALITE

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 €**	***Table d'hôtes alsacienne*** **Flammekueche, truite fumée** **Filet mignon de porc, sauce Munster, spatzle aux champignons** **Tarte myrtilles et pancake alsacien aux prunes**

MENUS A L'ATELIER BARTHOLDI

ÉCOLE HÔTELIÈRE JEAN DROUANT PARIS
LYCÉE DES METIERS DES ARTS DE LA TABLE ET DE L'HOSPITALITE

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 €	**2 menus au choix** ***Menu Brasserie française*** **:** **Mise en bouche : mini crème Dubarry** **Panais à la vanille, saumon fumé** **Pot au feu de nos grands-mères** **Œufs à la neige** ***Menu du Monde ,inspiration Australie-Perth :*** **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 €	**Bistrot** **Mise en bouche : mousse de canard** **Velouté potimarron** **Magret de canard, jus corsé, röstis** **Crêpes flambées au Calvados, coing et pommes**

MENUS A L'ATELIER BARTHOLDI

ÉCOLE HÔTELIÈRE JEAN DROUANT PARIS
LYCÉE DES MÉTIERS DES ARTS DE LA TABLE ET DE L'HOSPITALITÉ

Semaine du lundi 30 novembre au jeudi 3 décembre 2026

	Déjeuner		Dîner
Lundi 30	**Restaurant fermé**		**Restaurant fermé**
Mardi 1er	**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) **Amuse-bouche : tartelette oignon, café** **Entrée : oignon rouge caramélisé, betterave, thym, levure torréfiée, truffe** **Plats : raviole ouverte, crème comté vanille, champignon, consommé d'oignon** **Filet de bœuf, purée de carotte, fleur d'oranger, oignon farci, jus de bœuf** **Dessert : mi-cuit chocolat noir, miso, orange, glace oignon vanille** **Mignardises : pâte de fruit à l'oignon de Roscoff, cannelle**

MENUS A L'ATELIER BARTHOLDI

ÉCOLE HÔTELIÈRE JEAN DROUANT PARIS
LYCEE DES METIERS DES ARTS DE LA TABLE ET DE L'HOSPITALITE

Semaine du lundi 7 au jeudi 10 décembre 2026

	Déjeuner		Dîner
Lundi 7 **Prix : 25 €**	***Bouillon Drouant*** **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) **Amuse-bouche : bouchée de foie de veau, ciboule de Chine, sauce aigre-douce à la canneberge et confit de zeste d'orange sanguine** **Entrée : Raviole de champignons d'Asie sautés, écume de Sichuan, baie de goji marinées, coriandre fraîche** **Plats : Dorade grise, légumes racines de saison meunières, pousses de haricot mungo** **Bouillon au thé, nori** **Gambas flambées Meiguilujiu, tofué grillé aux épices, potimarron, purée de jujube, croustillant de riz, citron caviar** **Dessert : Kaki flambé au Baijiu, gelées et meringues coco, copeaux de noix de coco fraîche, agrumes,** **Mignardises : sphère de sésame, la châtaigne confite et en copeaux**

MENUS A L'ATELIER BARTHOLDI

ÉCOLE HÔTELIÈRE JEAN DROUANT PARIS
LYCEE DES METIERS DES ARTS DE LA TABLE ET DE L'HOSPITALITE

Semaine du lundi 14 au jeudi 17 décembre 2026

	Déjeuner		Dîner
Lundi 14 **Prix : 25 €**	***Bouillon Drouant*** **Saumon Gravlax** **Médaillon 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 aigrelette** **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) **Amuse-bouche :chips chromatiques** **Entrée :sashimi de daurade, daurade cuite sur pierre** **Plats :ravioles de langoustine, ricotta, bisque réduite** **Faisan façon Rossini et déclinaison de chou, cromesquis de faisan et ailes laquées** **Pré dessert : plateau de fromages autour du monde** **Dessert : pan de Elote, atole de Elote et sorbet mandarine piment** **Mignardises :Cristallin et insert crémeux,dattes**

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
« Hors-boissons » sauf exceptions



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 (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 régalons dans nos restaurants d'application.

Ets Bourdicaud
Fournisseur Volailles depuis 4 générations

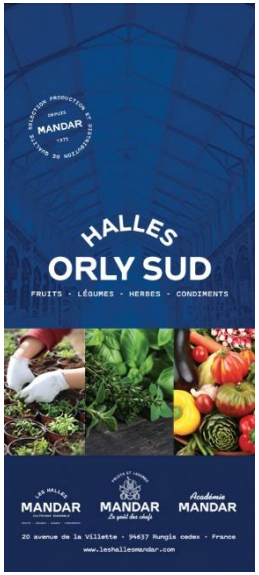


FRANCE BOISSONS
servir, animer, réussir

masse 1884
La maison du foie gras Depuis

Océane
Le meilleur de la mer

CERCLE VERT PRESTIGE



LE DELAS Rungis
Le meilleur de la gastronomie à votre porte !

MARGUERITE
Paris 15ème