

20 rue Médéric
75017 Paris

http ://www.lyceejeandrouant.fr

MENUS AU RESTAURANT JULIEN FRANCOIS

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

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, célérisotto, 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 €	Œuf 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 FRANCOIS

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

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, célérisotto, 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 FRANCOIS

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

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 FRANCOIS

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

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		Restaurant fermé *Concours Cité chefs Caritas*
Jeudi 3 Prix : 35 €	Saint Jacques, Châtaignes et comté Médaillon de veau, légumes racine et jus truffé Tarte aux agrumes, destructurée		Restaurant fermé

MENUS AU RESTAURANT JULIEN FRANCOIS

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

Semaine du lundi 7 au jeudi 10 décembre 2026

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 se légumes racines glacés Sphère chocolat blanc, parfum d'Ispahan	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 Médaillon de biche, sauce Grand Veneur aux airelles, 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 *Menu Brasserie française* : 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

			Menu du Monde, inspiration Maroc-Fès 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 FRANCOIS

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

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 Médaillon de biche, sauce Grand Veneur aux airelles, salsifis et topinambours Meunière Tête de Moine, poire pochée et Limoncello Bûche forêt noire et cerises Jubilee Mignardises
Mercredi 16 Prix : 35 €	Bisque de langoustines et pommes Granny Noix de Saint-Jacques snackées, salicornes et clémentines Pavlova litchi et fruits rouges, biscuit rose de Reims	Prix : 65 €	Menu de Noël Gougères au vieux comté, crème de cèpes Terrine de Saint Jacques, saumon fumé et crème Mikado 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 €	Cru et cuit de saint Jacques et champignons Médaillon 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
« Hors-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 (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.
Nhésitez 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

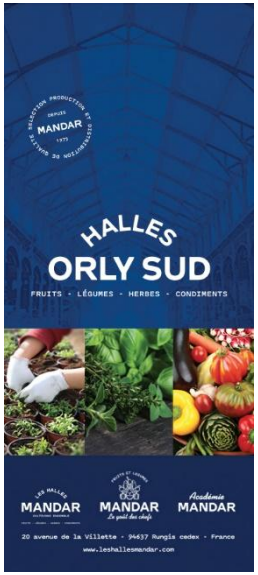
Fournisseur Volailles depuis 4 générations



masse 1884

La maison du foie gras Depuis

La partie de l'image avec l'ID de relation rId25 n'a pas été trouvé dans le fichier.



Océane

Le meilleur de la mer

LE DELAS Rungis

Le meilleur de la gastronomie à votre porte !

MARGUERITE

Paris 15ème