



[www.lyceejeandrouant.fr](http://www.lyceejeandrouant.fr)



[facebook.com/lyceejeandrouant](https://facebook.com/lyceejeandrouant)



[instagram.com/lyceejeandrouant\\_paris/](https://instagram.com/lyceejeandrouant_paris/)

École Hôtelière de Paris

Lycée Jean Drouant



20, rue Médéric  
75017 Paris

## Menus des restaurants d'application du lycée hôtelier Jean Drouant De mars à avril 2025

Nous avons le plaisir de vous accueillir dans nos restaurants :

- **Salle « Julien François »**  
Cuisine classique et/ou gastronomique
- **« L'Atelier Bartholdi »**  
Cuisine authentique et traditionnelle de brasserie.



- ✓ Du lundi au jeudi entre 12h15 et 12h30 pour vos **déjeuners**
- ✓ Les mardis, mercredis et jeudis entre 19h15 et 19h45, pour vos **dîners**.

Les tarifs des cartes et des menus proposés s'entendent  
**« Hors-boissons » sauf exceptions**

Vous pouvez effectuer vos réservations :

Par téléphone au 01 56 21 01 02 de 10h à 16h

En ligne sur notre site internet : <http://www.lyceejeandrouant.fr/>

Par mail : [reservations.lyceejeandrouant@gmail.com](mailto: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.

**Les menus sont uniques et préparés avec soin. Nous avons une marge de manœuvre extrêmement limitée qui ne nous permet pas de proposer des alternatives aux allergies et préférences alimentaires.**

**Nous vous remercions de bien consulter les menus en amont de votre réservation.**

Pour des raisons pédagogiques, nous vous remercions de respecter les horaires du service de 12h15 à 14h15 et de 19h15 à 22h15



les

- 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 ...**

# Menus du Lundi 10 au Jeudi 13 mars 2025

	Restaurant Julien François	Restaurant « L’Atelier Bartholdi »
LUNDI 10		
Déjeuner	Menu examen BTS blanc (restaurant ouvert à la clientèle)	
Dîner	Restaurants fermés	
MARDI 11		
Déjeuner	Menu examen BTS blanc (restaurant ouvert à la clientèle)	
Dîner	Restaurants fermés	
MERCREDI 12		
Déjeuner	Menu examen BTS blanc (restaurant ouvert à la clientèle)	
Dîner	Restaurants fermés	
JEUDI 13		
Déjeuner	<u>Menu provençal et corse</u> Amuse –bouche : tapenade Artichauts Barigoule Lentilles au figatellu -Ou- Bouillabaisse en deux services Chichis fregi et sa lemoncurd -Ou- Tarte aux pignons de pin et sa glace aux olives vertes 25€/pers	
Dîner	<u>Repas ciné-concert</u> Assortiment de pièces cocktail chaudes et froides Filet de dorade en croûte d’herbes sur risotto au parmesan, sauce chorizo Ou Magret de canard poivre vert, pomme purée, céleri rave et carottes sifflet Moelleux au chocolat, fruits frais Mignardises : roché coco 36€/pers	

# Menus du Lundi 17 au Jeudi 20 mars 2025


	Restaurant Julien François	Restaurant « L’Atelier Bartholdi »
LUNDI 17		
Déjeuner	Quiche Lorraine Blanquette de la mer, riz Arlequin Ou Parmentier de canard confit Chou aux fruits rouges 22€/pers	Le bœuf « façon tigre qui pleure » Dos de cabillaud et légumes printaniers Tarte au citron 18-22€/pers
Dîner	Restaurants fermés	
MARDI 18		
Déjeuner	Restaurants fermés	
Dîner	Feuilleté viande boudin, sauce suprême Ou Tartare de saumon Sole grillée, beurre d’anchois ou meunière, Pommes de terre écrasées à la Grenobloise, Beurre câpres et croûtons Charlotte vanille cœur de poires 32€ /pers	
MERCREDI 19		
Déjeuner	<u>Menu espagnol</u>  Pan con tomate Mini tortilla Paella moderne Crème catalane 25€/pers	Caviar d’aubergine Flamiche au Maroilles Ou Potage Julienne Darblay Escalope de volaille panée, poêlée de légumes Ou Estouffade de bœuf provençale Riz au lait, caramel beurre salé 18-22€/pers
Dîner	Tartare de saumon, algue Nori, sésame et croustille de riz -Ou - Poulet façon Yakitori, salade nippone, chou, soja et fenouil Filet de bar « unagi » , soba au sarrasin sauté et shiitake -Ou- Katsu curry (poulet pané frit, curry de légumes et riz) Opéra 30€/pers	
JEUDI 20		
Déjeuner	Restaurants fermés  (nos élèves sont en stage pour parfaire leur apprentissage)	
Dîner	Menu surprise	

# Menus du Lundi 24 au Jeudi 27 mars 2025

	Restaurant Julien François	Restaurant « L’Atelier Bartholdi »
LUNDI 24		
Déjeuner	Feuilleté d’œufs brouillés aux asperges Poulet rôti, jus corsé, frites maison Ou Filet de poisson du marché meunière, légumes glacés Pommes au four 22€/pers	Le bœuf « façon tigre qui pleure » Dos de cabillaud et légumes printaniers Tarte au citron 18-22€/pers
Dîner	Restaurants fermés	
MARDI 25		
Déjeuner	Restaurants fermés	
Dîner	Avocat, mangue, tourteau, comme un millefeuille, sauce curry Coquelet rôti, pommes Darphin estragon, verts en persillade, jus de rôti Ou Lotte à l’américaine, linguine et brunoise de tomates séchées, estragon, citron Plateau de faisselles Fraisier individuel pistache/chocolat blanc Ou Fraisier classique 32 €/pers	
MERCREDI 26		
Déjeuner	<u>Menu japonais</u>  Yakitori Dashimaki (omelette japonaise) Ramen Taiyaki et boule de glace au lait d’amande et sésame 25€/pers	Roulade feuilletée au saumon fumé Quiche poireaux-saumon Ou Crème lentilles et son œuf poché Poulet cocotte grand-mère Ou Terrine de poisson, sauce mousseline Tranche glacée au Spéculoos 18-22€/pers
Dîner	Flamiche aux poireaux et oignons, salade d’endives Ou Ficelle picarde Waterzoi de poissons et légumes Ou Emincé de poulet au Maroilles, ratte et échalotes rôties, ail fumé en chemise Opéra 25€/pers	
JEUDI 27		
Déjeuner	Restaurants fermés  (Nos élèves sont en stage pour parfaire leur apprentissage)	
Dîner	Ceviche de dorade, gelée Yuzu, pickles, sauce vierge, quelques feuilles de roquette, réglette de légumes crus et cuits, huile verte, parfum de noix Côte de cochon snackée au jus de viande, purée de patate douce et pamplemousse -Ou- Risotto au bouillon de légumes, mimolette et	

	<p>parmesan, mendant de fruits secs, pointes d'asperges Dessert autour du miel -Ou- Ananas rôti flambé au rhum, brioche perdue <b>30€/pers</b></p>	
--	--	--

# Menus du Lundi 31 mars au Jeudi 03 avril 2025

	Restaurant Julien François	Restaurant « L’Atelier Bartholdi »
LUNDI 31		
Déjeuner	Bouchée d’œufs brouillés au saumon fumé Pintade rôtie, jus au romarin, pommes Pont Neuf <b>Ou</b> Goujonnette de poisson du marché, sauce tartare et carottes glacées Poiros rôties aux fruits secs <b>22€/pers</b>	
Dîner	<b>Restaurants fermés</b>	
MARDI 1 <sup>er</sup>		
Déjeuner	Grosse raviole de crevette, bouillon d’herbes fraîches, billes de légumes Dorade (salle) grillée beurre d’anchois à notre façon, fine ratatouille Brioche perdue, sauce chocolat, ananas flambé et chantilly <b>25€/pers</b>	
Dîner	Avocat, mangue, tourteau, comme un millefeuille, sauce curry Coquelet rôti, pommes Darphin estragon, verts en persillade, jus de rôti <b>Ou</b> Lotte à l’américaine, linguine et brunoise de tomates séchées, estragon, citron Plateau de faisselles Fraisier individuel pistache/chocolat blanc <b>Ou</b> Fraisier classique <b>32 €/pers</b>	
MERCREDI 2		
Déjeuner	<b>Restaurants fermés</b>	
Dîner	<b><u>Dîner café : le petit grain</u></b>  <i>L’asperge blanche,</i> Pointe d’asperge blanche, caviar de café d’Honduras Grande Granos (biologique et équitable) <i>La raviole,</i> Chèvre et shiitaké, espuma de café Moka Sidamo d’Ethiopie (biologique et équitable) <i>Le lieu,</i> Pavé de lieu jaune, carotte pané au café Mexique El Triunfo (biologique et équitable) <i>La volaille,</i> Suprême de poulet jaune cuit sur grains de café, pomme façon boulangère au café Simon Auscher (Kenya / Myanmar / Colombie) <i>La Tartelette,</i> Insert pomme café, crémeux vanille glace café Malongo les purs matins (biologique et équitable) terres d’exception et cueillette à la main <i>Le Macaron,</i> Macaron café d’Indonésie Sulawesi <b>Prix : 50 €/personne boissons comprises</b>	

## JEUDI 3

Déjeuner	<b>Restaurants fermés</b> (nos élèves sont en stage pour parfaire leur apprentissage)	
Dîner	<b>Soirée Clara Schumann et la place de la femme au 19<sup>ème</sup> Siècle</b> Bisque de crustacés Bar Dugléré, tombée d'épinards au beurre -et- Volaille façon Albufera, pommes Anna Brillât savarin truffé Saint-Honoré Mignardises : financiers <b>48€/pers</b>	



## Menus du Lundi 07 au Jeudi 10 avril 2025

	Restaurant Julien François	Restaurant « L’Atelier Bartholdi »
LUNDI 7		
Déjeuner	<u>Show cooking</u> Tartare de la mer, Risotto aux champignons Crêpes caramel beurre salé ou lemoncurd sushi riz au lait-mangue 22€/pers	Chou truite fumée, chèvre frais Filet de daurade sauté, mini ratatouille, beurre blanc Quatre-quarts pommes caramel 18-22€/pers
Dîner	Restaurants fermés	
MARDI 8		
Déjeuner	Grosse raviole de crevette, bouillon d’herbes fraîches, billes de légumes Dorade (salle) grillée beurre d’anchois à notre façon, fine ratatouille Brioche perdue, sauce chocolat, ananas flambé et chantilly 25€/pers	
Dîner	Menu surprise cuisiné et servi par les étudiants de 2TS	
MERCREDI 9		
Déjeuner	Restaurants fermés	
Dîner	<u>Soirée du projet des terminales bac pro cuisine</u> Venez découvrir 12 cuisines du monde sous forme de buffet. Prix : à partir de 50 € Soirée au profit du CSINI (cercle sportif de l’institution nationale des Invalides)	Restaurant fermé
JEUDI 10		
Déjeuner	Restaurants fermés	
Dîner	<u>Soirée la Dame Drouant –cabaret "</u>  Cassez la croûte ! ", comme un vol au vent ris de veau et pleurotes.  " Passion & Chill..." , ceviche de daurade à la passion, St Jacques en gravlax fumée au CBD.  "Miroir, miroir, qui est la plus belle ?", médaillon de veau farci aux morilles, sauce miroir vin rouge,  mini légumes glacés et mousse de petits pois.  "La Dame Basil' !", ganache infusée au basilic sur biscuit macaronné, coulis de framboise, sorbet yuzu  Prix : 55 € par personne (cocktail et café compris, boissons en sus)	

**Vacances de printemps du 11 au 28 avril 2025**



## 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.



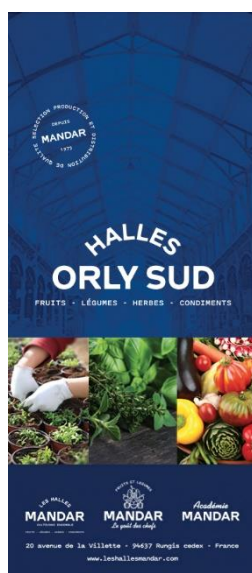
**Ets Bourdicaud**

Fournisseur Volailles depuis 4 générations

**FRANCE BOISSONS**  
servir, animer, réussir



CHARRAIRE • 21-26 quai Jules Guesde • 94400 Vitry-sur-Seine • Tél: 01 47 18 33 33 • Fax: 01 47 18 33 34



Le meilleur de la gastronomie à votre porte !

