



École Hôtelière de Paris
Lycée Jean Drouant

Les menus des restaurants d'application du 13 septembre au 16 décembre 2021

Nous avons le plaisir de vous accueillir dans nos restaurants

« 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 19h30, pour vos **dîners**.

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

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.fr

20, rue Médéric 75 017 Paris

Les menus sont susceptibles de modifications pour des raisons
pédagogiques.



www.lyceejeandrouant.fr



facebook.com/lyceejeandrouant



instagram.com/lyceejeandrouant_paris/



Fait maison

Pass Sanitaire

Dans le but de réduire les risques de transmission de la Covid-19, l'accès à ce lieu nécessite la

PRÉSENTATION D'UN PASS SANITAIRE

Pass sanitaire dans
TousAntiCovid Carnet

Pass sanitaire
sur papier

OU

La conformité du pass sanitaire sera vérifiée à l'entrée selon les règles en vigueur. La vérification ne permet ni d'avoir accès, ni de stocker vos données médicales.

 Conformément à la loi relative à la gestion de la crise sanitaire, l'accès à certains lieux, établissements et activités accueillant du public est soumis à la présentation du pass sanitaire. Le dispositif a été développé dans le respect de l'avis de la Commission nationale de l'informatique et des libertés concernant le respect des données personnelles. Retrouvez toutes les informations concernant le traitement des données du pass sanitaire sur la fiche de mentions RGPD.

« Conformément à la loi relative à la gestion de la crise sanitaire, l'accès à certains lieux, établissements et activités accueillant du public est soumis à la présentation du pass sanitaire.

Le dispositif a été développé dans le respect de l'avis de la Commission nationale de l'informatique et des libertés concernant le respect des données personnelles. Retrouvez toutes les informations concernant le traitement des données du pass sanitaire sur la fiche de mentions RGPD. »

Semaine N°37 du lundi 13 au jeudi 16 septembre 2021

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 13	Déjeuner	OUVERTURE DES ATELIERS			
MARDI 14	Déjeuner				
	Dîner				
MERCREDI 15	Déjeuner				
	Dîner				
JEUDI 16	Déjeuner				
	Dîner À la carte	Déclinaison autour du melon et pastèque, filet mignon fumé ou Salade de tomate Mozzarella, gaspacho *** Rouget farci au fenouil, millefeuille de légumes Magret de canard aux olives *** Plateau de fromages de chèvre *** Tartelette raisin, sorbet poire Crémant Bavarois aux fruits rouges			28 €

Semaine N°38 du lundi 20 au jeudi 23 septembre 2021

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 20	Déjeuner	Restaurants réservés			
MARDI 21	Déjeuner	RESTAURANTS FERMES A LA CLIENTELE EXTERIEURE			
	Dîner				
MERCREDI 22	Déjeuner				
	Dîner				
JEUDI 23	Déjeuner	Déclinaison autour du melon et pastèque, filet mignon fumé ou Salade de tomate Mozzarella, gaspacho *** Rouget farci au fenouil, millefeuille de légumes Magret de canard aux olives *** Plateau de fromages de chèvre *** Tartelette raisin, sorbet poire Crémant Bavarois aux fruits rouges			28 €
	Dîner À la carte				

Semaine N°39 du lundi 27 au jeudi 30 septembre 2021

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 27	Déjeuner	Restaurants Réservés			
MARDI 28	Déjeuner	Restaurants Réservés			
	Dîner	RESTAURANTS FERMES			
MERCREDI 29		Restaurants Réservés			
	Déjeuner	<p align="center">« Menu brasserie » : Tourte aux légumes et Chaource ; Filet de bœuf en croûte d'herbes, gratin dauphinois ; Mi cuit chocolat – cœur coulant caramel</p>			30€ Boissons inclus
JEUDI 30	Déjeuner	Restaurants Fermés			
	Dîner À la carte	RESTAURANTS RESERVES			

Semaine N°40 du lundi 4 au jeudi 7 octobre 2021

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 4	Déjeuner	RESTAURANTS RÉSERVÉS			
MARDI 5	Déjeuner	RESTAURANTS RÉSERVÉS			
	Dîner	<p>LES RESTAURANTS « PIXEL » DE LA LICENCE PROFESSIONNELLE OUVRENT LEURS PORTES DÈS LA SEMAINE PROCHAINE Pensez à réserver votre table à l'avance</p>  <p>GASTRONOMIE CY CERGY PARIS UNIVERSITÉ</p>			
MERCREDI 6	Dîner	<p>Dîner « Tables d'hôtes » : Poireau Vinaigrette, Œuf Parfait sauce mousseline Blanquette de Veau/Dinde, Riz Pilaf et légumes Mousse au chocolat, Riz au lait</p>			25 €
JEUDI 7	Déjeuner	RESTAURANTS RÉSERVÉS			


Semaine N°41 du lundi 11 au jeudi 14 octobre 2021

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 11	Déjeuner	RESTAURANTS RÉSERVÉS			
MARDI 12	Déjeuner	Petite salade espagnole *** Paëlla *** Milles feuilles des mentions	22 €	RESTAURANTS RÉSERVÉS	
	Dîner A LA CARTE	LICENCE PROFESSIONNELLE CYU Gastronomie Restaurant gastronomique « PIXEL » « Au crépuscule de l'été indien » Marché du jour : Fruits de mer et volaille			38 €
		Le bistrot « bistrannique » Tartare de Saumon ou Crème de Betterave au chèvre et son triangle de Pesto Suprême de volaille, Pomme Pont-Neuf et ses légumes Le dessert du Chef.			Duo 16€ Trio 25€
MERCREDI 13	Déjeuner	RESTAURANTS RÉSERVÉS			
	Dîner	Dîner « Menu brasserie » : Salade composée et Allumettes au fromage ; Poulet rôti, Pommes Pont-Neuf, petits pois à la française ; Crème brûlée Vanilles			25€
JEUDI 14	Déjeuner	Petite salade niçoise *** Pavé de saumon unilatéral Lentilles du Puy Beurre blanc safrané *** Tarte normande			22 €

Semaine N°42 du lundi 18 au jeudi 21 octobre 2021

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 18	Déjeuner	RESTAURANTS RÉSERVÉS			
MARDI 19	Déjeuner	MehlSuppe *** Wienerfest *** Forêt noire	22 €	Ficelle Picarde Salade de pommes de terre à la scandinave *** Suprême de poulet « Tandoori » Choux en texture Carbonnade flamande, pommes cocottes *** Tartelette chocolat caramel Lemon shortbread	Duo 18 € Trio 22 €
	Dîner A LA CARTE	LICENCE PROFESSIONNELLE CYU Gastronomie Restaurant gastronomique « PIXEL » « Année 30 : Musicien Jazz » Marché du jour : Lotte - Canard			50 €
		Le bistrot « bistrannique » Beignet de crevette, sauce andalouse ou Quiche poireaux et lardons Fish & Chips et ses légumes glacés Le dessert du Chef.			Duo 16€ Trio 25€
MERCREDI 20		RESTAURANTS RÉSERVÉS			
	Dîner	Dîner « Tables d'hôtes » des BTS première année Salade d'Automne Fricassée de volaille aux champignons, carottes glacées Assiette de desserts			25 €
JEUDI 21	Déjeuner	Quiche Lorraine, mesclun *** Potée lorraine au jambonneau braisé *** Paris Brest	22€	Cocotte de bouchots à la crème Tarte fine chèvre et figues *** Pavé de saumon à l'oseille Osso-buco « Milanaise », tagliatelles fraîches *** Crème brûlée Tuile Trilogie de choux	Duo 18 € Trio 22 €
	Dîner	RESTAURANTS RÉSERVÉS			

Semaine N°45 du lundi 08 au jeudi 11 novembre 2021

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 8	Déjeuner	Crème de moules curcuma *** Pavée de cabillaud en croûte, beurre blanc, quinoa et légumes d'automne *** Charlotte aux poires			22 €
MARDI 9	Déjeuner	Assiette d'huitres d'Arcachon *** Crêpinette braisée au Lillet Pomme purée *** Religieuse	22 €	Carpaccio de Saumon Crème de Madame Dubarry *** Pavé de bar snacké Beurre safrané, riz noir au citron confit Onglet sauce Bordelaise, pommes rôties *** Panacotta fruits exotiques Choux à la crème	Duo 18 € Trio 22 €
	Dîner A LA CARTE	LICENCE PROFESSIONNELLE CYU Gastronomie Restaurant gastronomique « PIXEL » « Entrevue avec l'automne » Marché du jour : Escargots – huitres - canard			38 €
		Le bistrot « bistrannique » Cygne tomate et ses crevettes poêlées ou Potage Darblay Mignon de veau à la Normande, Pommes dauphines et sa demie-pomme aux airelles Le dessert du Chef.			Duo 16€ Trio 25€
MERCREDI 10	Déjeuner	RESTAURANTS RÉSERVÉS			
	Dîner				
JEUDI 11		 FÊTE DE L'ARMISTICE 1918			

Semaine N°46 du lundi 15 au jeudi 18 novembre 2021

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 15	Déjeuner	Crème de moules curcuma Pavée de cabillaud en croûte, beurre blanc, quinoa et légumes d'automne Tatin			
MARDI 16	Déjeuner	Le pâté Poitevin *** Sauté de Sanglier au vin de Loire, duo de Purées *** Moelleux au chocolat	26 €	Sainte Maure fumé Soupe à l'oignon *** Longe de Porc Rôti au Chinon Pièce de bœuf rôtie, pommes fondantes *** Mi-cuit au chocolat, crème anglaise Œufs à la neige en nage d'ananas	Duo 18 € Trio 22 €
	Dîner A LA CARTE	LICENCE PROFESSIONNELLE CYU Gastronomie Restaurant gastronomique « PIXEL » « De la bête à l'assiette » Marché du jour : Saumon – Crustacés – Cerf			38 €
		Le Bistrot « bistrannique » Crème de Gambas ou Gambas Pil Pil Estouffade de bœuf, écrasé de pomme de terre et sa demie tomate aux légumes Le Dessert de Chef.			Duo 16€ Trio 25€
MERCREDI 17	Déjeuner	RESTAURANTS RÉSERVÉS			
JEUDI 18	Déjeuner	Œuf mollet à la moutarde *** Pintade rôtie au moût de raisin, pâte fraîche *** Charlotte aux poires	25 €	Flamiche au Maroilles, mesclun Poireaux Ravigote *** Choucroute de poisson Estouffade de bœuf Bourguignonne, écrasée de pommes de terre persillée *** Mi-cuit chocolat, crème anglaise Ile flottante nage de mangue	Duo 18 € Trio 22 €
	Dîner	Saumon fumé tranché au guéridon, crème à l'aneth ou Tourte de gibier flambée à l'Armagnac, salade d'herbes aux noisettes *** Filet de dorade sauté, célerisotto et écume de cresson *** Suprême de pintade farci, déclinaison de légumes racines, jus court *** Plateau de fromages autour de la poire *** Paris-Brest Ou La pomme en différentes texture			36 €

Semaine N°47 du lundi 22 au jeudi 25 novembre 2021

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 22	Déjeuner	Garbure Croustillant de confit canard (en long), oignons et noix ; pommes sarladaise et champignons à la bordelaise Gâteau Basque			22 €
MARDI 23	Déjeuner	Gratinée à l'oignon *** Poulet fermier rôti, jus à l'ail, pommes Macaire ** Vacherin à l'assiette	22 €	FERMÉ	
	Dîner A LA CARTE	LICENCE PROFESSIONNELLE CYU Gastronomie Restaurant gastronomique « PIXEL » « De la côte d'opale à la côte Basque » Marché du jour : Terre Mer			38 €
	Dîner	Le bistrot « bistrannique » Quiche du Ch'ti ou Cocktail d'avocat crevette Dos de Cabillaud Meunière, Riz aux légumes et ses épinards crévés Le Dessert du Chef.			Duo 16€ Trio 25€
MERCREDI 24	Déjeuner	RESTAURANTS RESERVES			
	Dîner	Dîner « Menu gastronomique » « Noël en fête »			40 € Hors boissons
JEUDI 25	Déjeuner	Tielle sétoise *** Cassoulet de Castelnaudary *** Nougat glacé	26 €	Crème de potimarron aux châtaignes / lard grillé /noix Gougères de Tomme, pousses d'épinard ***** Magret de canard laqué au miel, pommes Sarladaise Mignon de porc en croûte, jus aux aïrelles, pomme Darphin *** Biscuit roulé Crème anglaise Assiette gourmande	Duo 18 € Trio 22 €
	Dîner	Saumon fumé tranché au guéridon, crème à l'aneth ou Tourte de gibier flambée à l'Armagnac, salade d'herbes aux noisettes *** Filet de dorade sauté, célerisotto et écume de cresson *** Suprême de pintade farci, déclinaison de légumes racines, jus court *** Plateau de fromages autour de la poire *** Paris-Brest Ou La pomme en différentes texture			36 €-

Semaine N°48 du lundi 29 novembre au jeudi 2 décembre 2021

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 29	Déjeuner	Garbure Croustillant de confit canard, pommes Sarladaises et champignons à la bordelaise Tourte landaise aux pommes			22 €
MARDI 30	Déjeuner	Gnocchi à la parisienne *** Pavé de saumon à l'unilatérale, sauce hollandaise Riz pilaf aux herbes *** Tarte soufflée pommes romarin	22 €	FERMÉ	Duo 18 € Trio 22 €
	Dîner A LA CARTE	LICENCE PROFESSIONNELLE CYU Gastronomie Restaurant gastronomique « PIXEL » « Retour de Chablis » Marché du jour : Escargot – Dorade - Volaille			45 €
		Le bistrot « bistrannique » Œuf cocotte, crème de Chorizo ou Moules gratinées Pièce du Boucher, Pommes Amandine et fagot de haricots verts Le Dessert du Chef.			Duo 16€ Trio 25€
MERCREDI 1	Déjeuner	RESTAURANTS RESERVÉS			
	Dîner	Dîner « Gastronomie de Noël » des BTS première année La St Jacques en amuse-bouche Capuccino de butternut et poisson fumé Médaille de veau sauce Mont d'or, poêlée de légumes Fromages & Pré dessert Dessert glacé et mignardises			40 €
JEUDI 2	Déjeuner	Salade jurassienne au Morteau *** Poulet fermier au vin jaune à l'étouffée, pommes cocottes *** Desserts des pâtisseries reinette pommes ananas	22 €	Cocotte de bouchots à la crème Feuilleté lard et Comté *** Truite aux amandes, légumes glacés Souris d'agneau braisée Boullgour aux épices *** Mi-cuit chocolat, crème anglaise Ile flottante	Duo 18 € Trio 22 €
	Dîner À la carte	Saumon fumé tranché au guéridon, crème à l'aneth ou Tourte de gibier flambée à l'Armagnac, salade d'herbes aux noisettes *** Filet de dorade sauté, célerisotto et écume de cresson *** Suprême de pintade farci, déclinaison de légumes racines, jus court *** Plateau de fromages autour de la poire *** Paris-Brest ou La pomme en différentes texture			36 €

Semaine N°49 du lundi 6 au jeudi 9 décembre 2021

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 6	Déjeuner	Saint-Jacques flambées au Gin, garniture à l'assiette mousseline de carottes, Crumble de pain d'épices, beurre blanc au genièvre Civet de gibier au chocolat, polenta aux fruits secs, légumes racine Fromages Dessert des pâtisseries			28 €
MARDI 7	Déjeuner	Profiteroles au cantal, mesclun **	22 €	FERME	Duo 18 €
		Onglet de bœuf grillé à la bordelaise Pomme Darphin ** Bûche pâtissière			Trio 22 €
	Dîner A LA CARTE	LICENCE PROFESSIONNELLE Restaurant gastronomique « PIXEL » « Féerie » Marché du jour : Saint Jacques – Foie gras - Agneau			50 €
		Le bistrot « bistrannique » Crème de Potiron aux Pétoncles ou Soufflé à l'Emmental Blanquette modernisée, Riz Pilaf et ses carottes glacées Le dessert du Chef.			Duo 16€ Trio 25€
MERCREDI 8	Déjeuner	RESTAURANTS FERMÉS			
	Dîner	Dîner « Menu gastronomique » « Noël en fête »			40€ Hors boissons
JEUDI 9	Déjeuner	Flammenkueche au Munster ***	22 €	Quiche au Maroilles Velouté de Topinambour et noisettes ***	Duo 18 €
		Choucroute garnie *** Crème brûlée, tuiles aux amandes		Carbonnade à la Gueuse Pommes rôties Poule au pot au riesling, riz Pilaf *** Crème brûlée Tuile Trilogie de choux	Trio 22 €
	Dîner Menu dégustation	L'huître proposée chaude et froide *** Ravioles de foie gras, champignons et consommé de canard *** Bar en croûte d'argile (ou de sel), variations autour du potimarron et jus des arêtes *** Médaillon de biche Grand-Veneur, boulangère de topinambours et salsifis meunière. *** Fromages : déclinaison de fromage *** Les cerises en deux façons : Forêt Noire et Cerises Jubilé *** Mignardises			50 € tout compris

Semaine N°50 du lundi 13 au jeudi 16 décembre 2021

Journée du	Service du	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 13	Déjeuner	Saint-Jacques flambées au Gin, garniture à l'assiette mousseline de carottes, Crumble de pain d'épice, beurre blanc au genièvre Civet de gibier au chocolat, polenta aux fruits secs, légumes racine Fromages Dessert des pâtisseries			28 €
MARDI 14	Déjeuner	Quiche oignons camembert *** Mignon de porc aux poires et miel, pâtes fraîches *** Buffet de bûches pâtisseries	22 €	RESTAURANTS RÉSERVÉS	
	Dîner A LA CARTE	LICENCE PROFESSIONNELLE CYU Gastronomie Restaurant gastronomique « PIXEL » « Délices des fêtes » Marché du jour : Cèpes – St Jacques - Volaille			50 €
		Le bistrot « bistrannique » Huître chaude aux Poireaux ou Potage cultivateur Cocotte du Pêcheur, Riz créole et ses frites de Céleri rave Le Dessert du Chef.			Duo 16€ Trio 25€
MERCREDI 15	Déjeuner	RESTAURANTS RESERVES			
	Dîner	Dîner « Gastronomie de Noël » des BTS première année Tartare de saumon mangue passion Paleron braisé, champignons et légumes d'hiver Fromage et pré dessert Tarte aux pralines roses & mignardises			38 €
JEUDI 16	Déjeuner	Assiette de fruits de mer *** Ballottine de rouget, sauce cardinal Risotto d'Aquerello a l'encre *** Dessert des pâtisseries	36 €	Crème de potimarron aux châtaignes, lard grillé Terrine de canard au foie gras, *** Suprême de pintade fermière aux trompettes, pommes Dauphine Filet mignon de porc en croûte, jus aux airelles, pomme Darphin *** Buffet de bûches pâtisseries	Duo 18 € Trio 22 €
	Dîner	L'huître proposée chaude et froide *** Ravioles de foie gras, champignons et consommé de canard *** Bar en croûte d'argile (ou de sel), variations autour du potimarron et jus des arêtes *** Médaille de biche Grand-Veneur, boulangère de topinambours et salsifis meunière. *** Fromages : déclinaison de fromage *** Les cerises en deux façons : Forêt Noire et Cerises Jubilé			50 € tout compris

Bonnes fêtes de fin d'année à tous !

École Hôtelière de Paris
Lycée Jean Drouant

