



École Hôtelière de Paris
Lycée Jean Drouant

Les menus des restaurants d'application
De janvier à avril 2022

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/



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°1 du lundi 3 au jeudi 6 Janvier 2022

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 3	Déjeuner	RESTAURANTS RESERVES			
MARDI 4	Déjeuner	Potage Julienne Darblay *** Côte de porc à la moutarde de Meaux, gratin de Chou-fleur *** Galette des Rois			22 €
	Dîner	RESTAURANT RESERVES			
MERCREDI 5	Déjeuner	RESTAURANT RESERVES			
JEUDI 6	Déjeuner	RESTAURANT RESERVES			
	Dîner À la carte	Bisque de crustacés Ou Tatin d'endives - miel, noix, crème de maroilles *** Carré d'agneau en croûte moderne orientale, rôti Garniture orientale *** Chariot de desserts			38 €

Semaine N°2 du lundi 10 au jeudi 13 janvier 2022

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 10	Déjeuner	RESTAURANTS RESERVES			
MARDI 11	Déjeuner	Soupe Tzigane ***	22€	Brick aux légumes beurre citronné Crème de céleri au foie gras ***	Duo 18 €
		Poulet rôti à la Polonaise Knepfle *** Pâtisserie du Chef Lenormand		Dos de saumon grillé Beurre nantais et carottes au miel Sauté de veau marengo, riz Pilaf *** Galette de la reine des neiges	Trio 22 €
	Dîner	Les soirées gastronomiques du restaurant « PIXEL » « A la manière de ... »			50 €
MERCREDI 12	Déjeuner	RESTAURANTS RESERVES			
JEUDI 13	Déjeuner	Petite tourte forestière au Brie *** Daurade grillée Beurre blanc « Pomme cressonnette » *** Pâtisserie du chef Alcaraz	22€	Montgolfière Dubarry Brioche au pâté poitevin *** Filet de lieu en croûte d'herbes purée de butternut aux marrons Fricassée de volaille « Vallée d'Auge » Riz pilaf aux raisins *** Tarte Tatin aux pommes Gâteau fromage blanc	Duo 18 € Trio 22 €
	Dîner À la carte	Saint Jacques en 2 façons, Carpaccio de St Jacques à la passion Noix de St Jacques au Sâté et mousseline de choux fleur *** Pièce du Boucher - pommes Dauphine – Échalotes confites Assortiment de sauces Ou Carrelet rôti – Sauce Paloise – Assortiment de légumes préparés *** Galette des rois – salade d'agrumes Ou Brioche perdue – Ananas flambé – Glace vanille		38 €	

Semaine N°3 du lundi 17 au jeudi 20 janvier 2022

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 17	Déjeuner	RESTAURANTS FERMES			
MARDI 18	Déjeuner	Guinness Pie ** Carrelet au beurre fermenté Compotée de 5 légumes *** Pâtisserie du chef Lenormand	22 €	Feuilleté aux herbes et à la crème Velouté de volaille, vol au vent et écume de persillade *** Truite Meunière P. à l'anglaise Bavette à l'échalote caramélisée P Darphin *** Assiette gourmande	Duo 18 € Trio 22€
	Dîner	Les soirées gastronomiques du restaurant « PIXEL » « Gastronomie des îles »			38 €
		Le bistrot « bistrannique » (Amuse-bouche & Mignardise en sus pour un menu complet) : Crème de potiron <u>ou</u> Œufs farci Chimay ; Magret de canard, poivre vert, purée de céleri & pommes de terre, tomate au four ; Dessert du Chef.			19/25€
MERCREDI 19	Déjeuner	RESTAURANTS FERMES			
	Dîner	« Bar à vins » Cave à manger			35 €
JEUDI 20	Déjeuner	Concours Général Agricole « Races à viandes »			
	Dîner À la carte	Saint Jacques en 2 façons, Carpaccio de St Jacques à la passion Noix de St Jacques au Saté et mousseline de choux fleur *** Pièce du Boucher - pommes Dauphine - Échalotes confites Assortiment de sauces Ou Carrelet rôti - Sauce Paloise - Assortiment de légumes préparés *** Galette des rois - salade d'agrumes Ou Brioche perdue - Ananas flambé - Glace vanille			38 €

Semaine N°4 du lundi 24 au jeudi 27 janvier 2022

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 24	Déjeuner	Crème de haricots du Lauragais, siphon ail rose de Lautrec, brunoise de légumes, tuile Laguiole Canard : le magret rosé, les confits en croustillant, risotto de petit épeautre du Quercy, sauce fruit Dessert des pâtisseries			22 €
MARDI 25	Déjeuner	Herbier de courge rôtie, vinaigrette aux noix de pécan et champignons *** Truite sautée, sauce américaine *** Pâtisserie du jour	22€	Gnocchi à la Paris Gratinée à l'oignon *** Pavé au poivre, pommes Croquettes Jambon braisé 12 heures sauce Madère, P Pont Neuf *** Assiette gourmande	Duo 18 € Trio 22€
	Dîner	Les soirées gastronomiques du restaurant « PIXEL » « Tour du monde des carnivals »			40 €
		Le bistrot « bistrannique » (Amuse-bouche & Mignardise en sus pour un menu complet) : Crêpe aux moules <u>ou</u> Velouté aux champignons de Paris ; Poule façon grand-mère, légumes de bouillon, pommes de terre ; Dessert du Chef.			19/25€
MERCREDI 26	Dîner	Brasserie internationale Menu à choix AB – 3 entrées – 3 Plats – 3 Desserts			28 €
JEUDI 27	Déjeuner	Cassolette de fruits de mer « Dieppoise » *** Limande meunière Réduction de cidre gratin aux deux pommes *** Dessert flambé du maître d'hôtel	22€	Gravlax de saumon, purée topinambour *** Pavé de cabillaud en cabosse de cacao, riz arlequin *** Pâtisserie du jour	22€
	Dîner	Nos étudiants sont en BTS BLANC Restaurant (Le restaurant est ouvert mais menu n'est pas communiqué)			28 €

Semaine N°5 du lundi 31 janvier au jeudi 03 février 2022

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 31	Déjeuner	Crème de lingots du Lauragais, siphon ail rose de Lautrec, brunoise de légumes, tuile au Laguiole Canard : le magret rosé, les confits en croustillant, risotto de petit épeautre du Quercy, sauce fruit Dessert des pâtisseries			22 €
MARDI 1er février	Déjeuner	Poêlé de champignons speck et tuile de parmesan *** Carré d'agneau pané aux noix, légumes glacés *** Crêpes flambées	22€	Œuf Parfait Crème de Pois chiches Maki végétal *** Encornets farcis aux 2 sauces Pavé de Bœuf Béarnaise, Chips gaufrées *** Brownie Sunday Charlotte aux pommes	Duo 18 € Trio 22 €
	Dîner	Les soirées gastronomiques du restaurant « PIXEL » « Gastronomie des sommets »			40 €
		Le bistrot « bistrannique » (Amuse-bouche & Mignardise en sus pour un menu complet) : Terrine de poissons au beurre blanc ou Noix de St Jacques, crumble parmesan ; Filet de poisson à la plancha, Risotto d'asperge, tian de légumes ; Dessert du Chef.			19/25€
MERCREDI 2	Déjeuner	RESTAURANTS RESERVES			
	Dîner	« Bar à vins » La carte de la cave à manger Bagel /Canard//Fish and chip			35 €
JEUDI 3	Déjeuner	Salade de chicon aux noix, cromesquis au bleu *** Onglet de bœuf grille béarnaise, pommes château *** Pâtisserie du chef	22€	Mortier en brioche *** Filet de lieu aux fruits secs, salsifis *** Pâtisserie du chef	22 €
	Dîner	Nos étudiants sont en BTS BLANC Restaurant (Le restaurant est ouvert mais menu n'est pas communiqué)			28 €

Semaine N°6 du lundi 07 au jeudi 10 février 2022

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 7	Déjeuner	RESTAURANTS FERMES			
MARDI 8	Déjeuner	Crème de Topinambour & noix *** Carré d'agneau au miel Pommes cocotte. Fagot de haricots verts *** Pâtisserie du chef	22 €	Œuf Meurette Maki végétal *** Encornets farcis aux 2 sauces Filet de lieu poché Hollandaise Cocotte de petits légumes *** Brownie Sunday Charlotte aux pommes	Duo 18 € Trio 22 €
	Dîner	LICENCE PROFESSIONNELLE CYU Gastronomie Les soirées gastronomiques du restaurant « PIXEL » « F comme Farcir, Fumer, Flamber, Festoyer »			45 €
		Le bistrot « bistrannique » (Amuse-bouche & Mignardise en sus pour un menu complet) : Ficelle Picarde <u>ou</u> Rouleaux de Printemps ; Filet de volaille farci au boudin blanc, gratin Dauphinois, poireaux ; Dessert du Chef.			19/25€
MERCREDI 9	Dîner	Brasserie d'altitude Menu à choix AB – 3 Entrées – 3 Plats – 3 Desserts			28 €
JEUDI 10	Déjeuner	Tatin de boudin aux pommes *** Côtelettes d'agneau confites Mojettes au jus *** Pâtisserie Alcarazienne	22 €	Gnocchi a la parisienne Feuilleté d'œufs brouillés à la portugaise *** Pavé de bœuf maitre d'hôtel, pommes pont-neuf *** Pâtisserie du jour	22 €
	Diner	Nos étudiants sont en BTS BLANC Restaurant (Le restaurant est ouvert mais menu n'est pas communiqué)			28 €

Semaine N°7 du lundi 14 au jeudi 17 février 2022

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers	
LUNDI 14	Déjeuner clients	Galette de sarrasin, purée de chou fleur et coquillages au cidre Dorade sautée meunière aux algues, riz pilaf aux épices et artichauts Tarte au chocolat sarrasin			22€	
MARDI 15	Déjeuner	Tzatziki Ravioles au Gorgonzola *** Saltimbocca de veau Polenta crémeuse *** Pâtisserie du chef	22 €	Crème de Potimarron tuile de pain Moules gratinées *** Merlan frit en colère pommes « Dauphine » Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf *** Tarte Tatin Crème double Tulipe de sorbets	Duo 18 € Trio 22 €	
	Dîner	LICENCE PROFESSIONNELLE CYU Gastronomie Les soirées gastronomiques du restaurant « PIXEL » « Les Plantes et les Fleurs »			48 €	
		Le bistrot « bistrannique » (Amuse-bouche & Mignardise en sus pour un menu complet) : Crème de potiron aux pétoncles ou Soufflé à l'emmental ; Blanquette de veau modernisée, riz Pilaf, carottes glacées ; Dessert du Chef.			19/25 €	
MERCREDI 16 JPO	Déjeuner	BRASSERIE DES JPO			12/18 €	
JEUDI 17	Déjeuner	Friands aux poires et Mont d'Or *** Poulet en fricassée au vin jaune, Mousseline de bintje au bleu de Gex *** Douceur du pâtissier	22€	Crème de butternut de Gex Feuilleté d'œufs brouillés à la portugaise *** Carré d'agneau « vert pré » Cocotte de légumes glacés Jarret de porc au vin jaune sur lit de chou braisé *** Pain perdu caramel beurre salé Charlotte aux pommes	Duo 18 € Trio 22 €	
	Dîner	Tartare à l'asiatique Œuf poché, royale volaille foie gras, velouté de panais *** Râble de lapin farci et poêlé pommes croquettes Ou Filet de merlan, Pommes Pont Neuf, légumes tricolore retravaillés *** Pré Dessert exotique *** Crêpes flambées ou Crêpes Suzette			32€	

Semaine N°10 du lundi 7 au jeudi 10 mars 2022

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 7	Déjeuner	Galette de sarrasin, purée de choux fleur et coquillages au cidre *** Dorade sautée meunière aux algues, riz pilaf aux épices et artichauts *** Tartelette tout sarrasin			22 €
MARDI 8	Déjeuner	Flamiche au Reblochon *** Pavé de lieu jaune poché à court-mouillement Beurre blanc Carottes glacées *** Opéra			22 €
	Dîner	Soirée THC : Chef d'Œuvre "JAPON" Menu Ryokan en 14 services			40€ boissons comprises
MERCREDI 9	Déjeuner	RESTAURANTS RESERVES			
	Dîner	« LES GRANDS BUFFETS »			35 €
JEUDI 10	Déjeuner	Œuf mollet en Meurette *** Filet de poulet fermier en salmis « Cressonnière » *** Pomme caramel	22€	Carpaccio de daurade fumée sauce yaourt Soupe de poissons *** Duo de poissons à la sétoise Riz safrané Carré de porc roi au miel, pommes Hasselbach, *** Baba aux agrumes Gâteau de semoule aux raisins	Duo 18 € Trio 22 €
	Dîner	Tartare à l'asiatique *** Œuf poché, royale volaille foie gras, velouté de panais *** Râble de lapin farci et poêlé pommes croquettes Ou Filet de merlan, Pommes Pont Neuf, légumes tricolore retravaillés *** Pré Dessert exotique *** Crêpes flambées Ou Crêpes Suzette			32€

Semaine N°11 du lundi 14 au jeudi 17 mars 2022

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers	
LUNDI 14	Déjeuner	RESTAURANTS RESERVES				
MARDI 15	Déjeuner	Gravlax de saumon & raifort **** Carré d'agneau rôti Flan de carotte Pommes « cocotte » *** Paris-Brest	22€	Yakitori Moule à la marinière *** Filet mignon de porc gratin de macaroni Kare rice de bœuf *** Tarte Tatin Crème double Tulipe de sorbets	Duo 18 € Trio 22 €	
	Dîner	LICENCE PROFESSIONNELLE CYU Gastronomie				40 €
		Les soirées gastronomiques du restaurant « PIXEL »				
		« Silence ça pousse »»				
		Le bistrot « bistrannique » (Amuse-bouche & Mignardise en sus pour un menu complet) : Salade estivale et son œuf mollet frit <u>ou</u> Millefeuille de tomate mozzarella, basilic, chips de bacon ; Rôti de bœuf façon grand-mère, tomate farcie aux petits légumes, pommes de terre reconstituée ; Dessert du Chef.			19/25 €	
MERCREDI 16	Déjeuner	RESTAURANTS RESERVES				
	Dîner	Restaurant à theme: "FOOD COURT"			35 €	
JEUDI 17	Déjeuner	CONCOURS Président professionnel « de l'école aux étoiles »				

Semaine N°12 du lundi 21 au jeudi 25 mars 2022 Stage THC/R

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 21	Déjeuner	Quiche ardennaise Jambon des Ardennes et Langres Goujonnette de truites panées à l'anglaise, spätzle, tartare alsacienne Dessert lorrain			22€
MARDI 22	Déjeuner	Carpaccio de saumon, huile à la coriandre *** Magret de canard au miel, vinaigre balsamique, carottes glacées *** Savarin rhum-café	22€	Velouté de maïs, tartare de gambas Croustillant de champignons au Comté *** Pavé de bœuf grillé au poivre, pommes allumettes Filet de canette sauté Dattes et semoule *** Pâtisseries d'Heidi	Duo 18 € Trio 22 €
	Dîner	LICENCE PROFESSIONNELLE CYU Gastronomie Les soirées gastronomiques du restaurant « PIXEL » « Autour de l'agneau »			40 €
		Le bistrot « bistrannique » (Amuse-bouche & Mignardise en sus pour un menu complet) : Huître chaude au poireaux <u>ou</u> Potage cultivateur ; Cocotte du pêcheur, frites de Céleri rave, riz créole ; Dessert du Chef.			19/25 €
MERCREDI 23	Déjeuner	RESTAURANTS RESERVES			
	Dîner	« LES GRANDS BUFFETS des BTS »			35€
JEUDI 24	Déjeuner	Quenelles de brochet « Nantua » *** Carré d'agneau rôti à la lyonnaise, gratin dauphinois *** Tarte au café	22€	Poireau vinaigrette destructuré Blésotto au pistou de roquette *** Pavé de lieu Dugléré, Tagliatelles de légumes Roti de bœuf en croûte, légumes glacés *** Pâtisserie du jour	Duo 18 € Trio 22 €
	Dîner	RESTAURANTS RÉSERVÉS			

Semaine N°13 du lundi 28 au jeudi 31 mars 2022

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 28	Déjeuner	Quiche ardennaise Jambon des Ardennes et Langres Goujonnette de truites panées à l'anglaise, spätzle, tartare alsacienne Dessert Alsace			22€
MARDI 29	Déjeuner	Risotto safrané aux moules *** Filet d'agneau au jus de romarin, tian de légumes *** Dacquoise framboise pistache	22 €	Crème "toute verte" *** Carré de porc en croûte, compotée d'haricots blancs *** Pâtisserie	22 €
	Dîner	LICENCE PROFESSIONNELLE CYU Gastronomie Les soirées gastronomiques du restaurant « PIXEL » « Obscur et texture »			40 €
		Le bistrot « bistrannique »			19/25€
MERCREDI 30	Déjeuner	RESTAURANTS RESERVES			
	Diner	Restauration à theme des BTS "FOOD COURT"			35€
JEUDI 31	Déjeuner	Salade du Sud-ouest *** Axoa de veau pommes cocotte *** Dacquoise Chiboust vanille chocolat piment d'Espelette	22€	Crème Dubarry *** Jambonnette de volaille aux champignons, pommes paillasson *** Pâtisserie du jour	22 €
	Dîner	RESTAURANTS RESERVES HAMELINE			

Semaine N°14 du lundi 4 au jeudi 7 Avril 2022

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers	
LUNDI 4	Déjeuner	RESTAURANTS RESERVES				
MARDI 5	Déjeuner	Saumon mariné Sorbet de betterave rouge *** Mignon de porc poêlé « retour des Indes », Riz parfumé *** Fraisier	22 €	Artichauts à la barigoule Autour du petit pois, œuf mollet *** Côtes d'agneau panées Garniture bretonne Tacos moderne de bœuf et guacamole *** Pâtisserie de la Cheffe Freytag	Duo 18 € Trio 22 €	
MERCREDI 6	Déjeuner	RESTAURANTS RESERVES				
JEUDI 7	Déjeuner	Tielle sétoise *** Potée Languedocienne *** Cheesecake fraise verveine	22 €	Tartinades calamar / tomate *** Filet de daurade meunière, pommes vapeur beurre au citron *** Pâtisserie du chef	22€	
	Dîner	RESTAURANTS RÉSERVÉS				

Semaine N°15 du lundi 11 au jeudi 14 Avril 2022

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 11	Déjeuner	RESTAURANTS RESERVES			
MARDI 12	Déjeuner	RESTAURANTS RESERVES			
	Dîner	Soirée Chef d'Œuvre Potage St Germain et tuile Bayonne *** Maquereau grillé Maître d'hôtel *** Filet de Bœuf à la Pompadour, tombée d'épinards et purée façon Duchesse *** Brie à l'ail des ours *** Farandole de choux Meunière *** Mini Madeleines, boule Mozart et cubique de Frangipane			40 €
MERCREDI 13	Déjeuner	RESTAURANTS RESERVES			
JEUDI 14	Déjeuner	Velouté de cresson de merveille *** Bavette d'ailoyau sauce au brie, Mousseline « Crécy » *** Autour de la fraise	22€	Potage Saint-Germain- *** Bœuf miroton pommes anglaise *** Pâtisseries de notre cheffe	22€
	Dîner	Assortiment de Feuilletés *** Limande sole « Bonne Femme » *** Caneton poêlé aux olives et aux navets *** Camembert revisité *** Soufflé Chocolat – Glace Pistache *** Cerises Jubilées revisitées			32€

Semaine N°16 du lundi 18 au jeudi 21 Avril 2022

<i>Journée du</i>	<i>Service du</i>	Restaurant « Julien François »	Tarif /pers	Restaurant « L'Atelier Bartholdi »	Tarif /pers
LUNDI 18	Déjeuner	Lundi Pâques			
MARDI 19	Déjeuner	Tartare de thon à la Tahitienne ** Travers de porc à la coriandre, patate douce et igname *** Salade de fruits	22 €	Accras de morue créole *** Poulet Colombo, riz Pilaf *** Mousse coco et citron vert	22€
MERCREDI 20	Déjeuner	RESTAURANTS FERMES			
JEUDI 21	Déjeuner	RESTAURANTS RESERVES pour préparation des examens			
	Dîner	RESTAURANTS RESERVES			