

Restaurant



La Fontaine

MENUS

du lundi 17 novembre 2025
au vendredi 17 décembre 2025

EPMT

École de Paris des Métiers de la Table
17, Rue Jacques Ibert - 75017 PARIS
Tel : 01.44.09.12.16 - Fax : 01.44.09.12.34
restaurant@epmt.FR
Métro Louise Michel
BUS PC1 - PC3 - 84 - 92 - 93
Stations Velib' avenue Wilson et rue Anatole France
Parking Public Trébois



**MAÎTRE
RESTAURATEUR**

*Les plats "faits maison"
sont élaborés sur place
à partir de produits bruts.*

Vous pouvez réserver et consulter nos menus sur notre site internet : www.epmt.fr

Vous pouvez également réserver par téléphone au 01. 44. 09. 12. 16
entre 10h et 11h30, et entre 15h30 et 17h00.

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations tarifaires
s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application.

Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration
et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés »

La composition des menus peut être modifiée sans préavis en fonction des approvisionnements et des avancées pédagogiques.

Nous rappelons à notre aimable clientèle que les horaires du restaurant d'application sont :
arrivée à 12h30 et départ à 14h30.

Nous vous demandons, dans un souci de formation, de respecter ces horaires.

Nous vous remercions de votre compréhension.

L'équipe des formateurs de cuisine et de salle vous souhaite un bon appétit.

restaurant@epmt.fr | www.epmt.fr

LUNDI 17 NOVEMBRE 2025

Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Ravioles de champignons, velouté de potiron

~~~

Sole farcie aux agrumes, beurre blanc

Risotto croustillant

~~~

Plateau de fromages

~~~

Paris-Brest

**MARDI 18 NOVEMBRE 2025**

**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Potage julienne d'Arblay

~~~

Pintadeau rôti

Chou rouge braisé, pommes château

~~~

Plateau de fromages

~~~

Poire pochée, caramel au beurre salé

Découverte du plat signature EPMT (dans la limite de 10 portions)

« Pot-au-feu végétal aux légumes d'Ile-de-France »

MERCREDI 19 NOVEMBRE 2025

Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Potage julienne d'Arblay

~~~

Curry d'agneau

Flan de légumes

~~~

Plateau de fromages

~~~

Crème caramel et tuile aux amandes

**JEUDI 20 NOVEMBRE 2025**

**Restaurant fermé**

**Vendredi 21 novembre 2025**

**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Risotto émulsion de parmesan *ou*

Tartare de saumon et blinis

~~~

Selle d'agneau farcie *ou*

Dos de cabillaud, crème de coco et curry

Purée de potimarron et pommes amandine

~~~

Plateau de fromages

~~~

Tarte aux noix, sorbet potiron *ou*

Chou craquelin au chocolat, chantilly vanille

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes contenus dans le menu du jour.
Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire dès votre réservation.

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations tarifaires s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application.
Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

RESERVATION

☎ 01.44.09.12.16 | ✉ restaurant@epmt.fr

6, rue Louis Vierge 75017 Paris - M3 Métro Louise Michel - Parking Public Trébois

LUNDI 24 NOVEMBRE 2025

Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Ravioles de champignons, velouté de potiron

~~~

Sole farcie aux agrumes, beurre blanc

Risotto croustillant

~~~

Plateau de fromages

~~~

Paris-Brest

**MARDI 25 NOVEMBRE 2025**

**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Potage julienne d'Arblay

~~~

Pintadeau rôti

Chou rouge braisé, pommes château

~~~

Plateau de fromages

~~~

Sponge Cake au butternut, courge, Earl Grey et bergamote

Découverte du plat signature EPMT (dans la limite de 10 portions)

«Pot-au-feu végétal aux légumes d'Ile-de-France »

MERCREDI 26 NOVEMBRE 2025

Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Potage julienne d'Arblay

~~~

Curry d'agneau

Flan de légumes

~~~

Plateau de fromages

~~~

Crème caramel et tuile aux amandes

**JEUDI 27 NOVEMBRE 2025**

**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Noix de Saint-Jacques au riz vénéré

~~~

Tranche de selle d'agneau farcie au chou et panais confits

Purée de pomme de terre

ou

Ballotine de saumon à l'orange

Navets et topinambours

~~~

Plateau de fromages

~~~

Sponge Cake au butternut, courge, Earl Grey et bergamote

VENDREDI 28 NOVEMBRE 2025

Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Tortellini fraîche à la ricotta, émulsion à la grana padano ou

Crème de butternut et écrevisses

~~~

Sole meunière

Pommes anglaises et petits légumes ou

Caille au beurre d'oseille

Petits légumes et chou rave au cidre

~~~

Plateau de fromages

~~~

Omelette norvégienne ou

Succès au praliné

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes contenus dans le menu du jour.  
Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire dès votre réservation.

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations tarifaires s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application.  
Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

**RESERVATION**

☎ 01.44.09.12.16 | ✉ restaurant@epmt.fr

6, rue Louis Vierge 75017 Paris - M3 Métro Louise Michel - Parking Public Trébois

**LUNDI 1<sup>ER</sup> DÉCEMBRE 2025**

**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Œufs mollets à la florentine

~~~

Veau marengo
Purée mousseline

~~~

Plateau de fromages

~~~

Crème caramel et tuile aux amandes

MARDI 2 DÉCEMBRE 2025

Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Tourte aux poireaux et oignons confits

~~~

Navarin d'agneau  
Patate douce rôtie au miel et riz pilaf

~~~

Plateau de fromages

~~~

Madeleine au jasmin, pamplemousse rôti,  
sorbet et tuile de meringue

Découverte du plat signature EPMT hiver  
(dans la limite de 10 portions)

**MERCREDI 3 DÉCEMBRE 2025**

**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Œufs mollets à la florentine

~~~

Pavé de saumon à la bourguignonne
Légumes tournés

~~~

Plateau de fromages

~~~

Crème caramel et tuile aux amandes

JEUDI 4 DÉCEMBRE 2025

Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Foie gras poêlé, poire et tuile de pomme de terre

~~~

Filet de bœuf, oignons confits et pommes duchesse ou  
Filet de pintade aux agrumes, compotée de poireaux et céleri

~~~

Plateau de fromages

~~~

Madeleine au jasmin, pamplemousse rôti,  
sorbet et tuile de meringue

**VENDREDI 5 DÉCEMBRE 2025**

**Restaurant privatisé**

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes contenus dans le menu du jour.  
Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire dès votre réservation.

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations tarifaires s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application.  
Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

**RESERVATION**

☎ 01.44.09.12.16 | ✉ restaurant@epmt.fr

6, rue Louis Vierge 75017 Paris - M3 Métro Louise Michel - Parking Public Trébois

**LUNDI 8 DÉCEMBRE 2025**  
**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Menu en cours d'élaboration.

**MARDI 9 DÉCEMBRE 2025**

**Restaurant privatisé**

**MERCREDI 10 DÉCEMBRE 2025**  
**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Œufs mollets à la florentine

~~~

Pavé de saumon à la bourguignonne

Légumes tournés

~~~

Plateau de fromages

~~~

Crème caramel et tuile aux amandes

JEUDI 11 DÉCEMBRE 2025
Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Escalope de foie gras, pommes et fruits secs

~~~

Ballotine de la Bresse au champagne

Purée d'éclats de marron

~~~

Plateau de fromages

~~~

Baba aux agrumes et à la Suze, sorbet mandarine, citron et basilic

**VENDREDI 12 DÉCEMBRE 2025**  
**Menu déjeuner 35€ (hors boissons)**

Escalope de foie gras de canard poêlée au poivre de Sichuan

~~~

Queue de lotte au lard, crème de coco et curry

Purée de pomme de terre à la truffe

~~~

Fromage

~~~

Dessert du chef

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes contenus dans le menu du jour.
Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire dès votre réservation.

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations tarifaires s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application.
Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

RESERVATION

☎ 01.44.09.12.16 | ✉ restaurant@epmt.fr

6, rue Louis Vierge 75017 Paris - M3 Métro Louise Michel - Parking Public Trébois

LUNDI 15 DÉCEMBRE 2025

Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Coquillages farcis au whisky, salade d'algues

~~~

Carbonnade flamande

Pommes duchesse

~~~

Plateau de fromages

~~~

Baba au rhum et fruits exotiques

**MARDI 16 DÉCEMBRE 2025**

**Restaurant privatisé**

**MERCREDI 17 DÉCEMBRE 2025**

**Menu dîner de Noël 52€ (hors boissons)**

*Les sommeliers en Certificat de Spécialisation,*

*vous proposent un accord Mets & Vins.*

*Supplément de 26€ par personne*

Terrine de foie gras façon nougat, pain d'épices,  
mandarine confite et chutney d'agrumes

~~~

Feuilleté de noix de Saint-Jacques, jus de barde,
crème de topinambour, étuvée de poireaux et noisettes torréfiées

~~~

Suprême de volaille fermière truffé, jus réduit  
Pommes Anna, champignons et légumes d'hiver

~~~

Fromage

~~~

Bûchette au chocolat

**JEUDI 18 DÉCEMBRE 2025**

**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Foie gras poêlé, poire et tuile de pomme de terre

~~~

Filet de bœuf, oignons confits et pommes duchesse ou

Filet de pintade aux agrumes, compotée de poireaux et céleri

~~~

Plateau de fromages

~~~

Dessert à la poire, sarrasin et cassis

VENDREDI 19 DÉCEMBRE 2025

Menu déjeuner 30€ (hors boissons)

Risotto de pleurotes et émulsion de parmesan ou

Tartare de saumon et blinis

~~~

Queue de lotte croustillante au lard crème de coco et curry ou

Selle d'agneau farcie à la châtaigne

Purée de potimarron et pomme amandine

~~~

Fromage

~~~

Dessert du chef

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes contenus dans le menu du jour.  
Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire dès votre réservation.

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations tarifaires s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application.  
Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

**RESERVATION**

☎ 01.44.09.12.16 | ✉ restaurant@epmt.fr

6, rue Louis Vierge 75017 Paris - M3 Métro Louise Michel - Parking Public Trébois