



# Restaurant



# La Fontaine

## **MENUS**

Du lundi 2 février 2026  
au vendredi 20 février 2026

## **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](mailto:restaurant@epmt.FR)  
Métro Louise Michel  
BUS PC1 - PC3 - 84 - 92 - 93  
Stations Vélib' avenue Wilson et rue Anatole France  
Parking Public Trébois



MAÎTRE  
RESTAURATEUR



**EPMT**  
ÉCOLE DE PARIS  
DES MÉTIERS DE LA TABLE

*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](http://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](mailto:restaurant@epmt.fr) | [www.epmt.fr](http://www.epmt.fr)

## LUNDI 2 FÉVRIER 2026

### Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Comme une bouillabaisse, rouille et croutons

~~~

Cabillaud en croute d'herbes  
Polenta crémeuse aux légumes

~~~

Plateau de fromages

~~~

Charlotte aux fruits

## MARDI 3 FÉVRIER 2026

### Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Bouchée à la reine

~~~

Rouget farci, sauce hollandaise

Polenta moelleuse, flan de brocolis

~~~

Plateau de fromages

~~~

Riz au lait, caramel beurre salé

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

« La fameuse soupe gratinée des élèves »

## MERCREDI 4 FÉVRIER 2026

**RESTAURANT FERMÉ**

## JEUDI 5 FÉVRIER 2026

### Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Crozets au reblochon et endives

~~~

Rôti de veau et racines

~~~

Plateau de fromages

~~~

Ananas rôti au miel

## VENDREDI 6 FÉVRIER 2026

### Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Soupe asiatique

ou

Tourte à la volaille

~~~

Création autour de la volaille et topinambour

ou

Création autour du maquereau et épinards

~~~

Plateau de fromages

~~~

Desserts 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 Vierne 75017 Paris - M3Métro Louise Michel - Parking Public Trébois

**LUNDI 9 FÉVRIER 2026**  
**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

**EN COURS D'ÉLABORATION**

**MARDI 10 FÉVRIER 2026**  
**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Crumble de chou confit

~~~

Suprême de volaille au curry

Risotto et asperges poêlées

~~~

Plateau de fromages

~~~

Dessert autour de la pomme, de l'avoine et du poivre long

**Découverte du plat signature EPMT  
(dans la limite de 10 portions)  
« La fameuse soupe gratinée des élèves »**

**MERCREDI 11 FÉVRIER 2026**  
**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Omelette plate à la portugaise

~~~

Sole meunière

Champignons et légumes de saison

~~~

Plateau de fromages

~~~

Crêpes à l'orange

**JEUDI 12 FÉVRIER 2026**  
**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Potage parmentier et brunoise de courges

~~~

Choucroute de la mer

ou

Jarret de cochon aux lentilles

~~~

Plateau de fromages

~~~

Dessert autour de la pomme, de l'avoine et du poivre long

**VENDREDI 13 FÉVRIER 2026**  
**DINER**

**MENU ET TARIF EN COURS D'ÉLABORATION**

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](mailto:restaurant@epmt.fr)

6, rue Louis Vierne 75017 Paris - M3Métro Louise Michel - Parking Public Trébois

**LUNDI 16 FÉVRIER 2026**  
**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

**EN COURS D'ÉLABORATION**

**MARDI 17 FÉVRIER 2026**  
**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Crumble de chou confit

~~~

Suprême de volaille au curry

Risotto et asperges poêlées

~~~

Plateau de fromages

~~~

Dessert autour de l'orange, la carotte et la cannelle

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

**« La fameuse soupe gratinée des élèves »**

**MERCREDI 18 FÉVRIER 2026**  
**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Omelette plate à la portugaise

~~~

Sole meunière

Champignons et légumes de saison

~~~

Plateau de fromages

~~~

Crêpes à l'orange

**JEUDI 19 FÉVRIER 2026**

**OUVERTURE A CONFIRMER**

**VENDREDI 20 FÉVRIER 2026**  
**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

**MENU EN COURS D'ÉLABORATION**

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](mailto:restaurant@epmt.fr)

6, rue Louis Vierne 75017 Paris - M3Métro Louise Michel - Parking Public Trébois



**EPMT**  
ÉCOLE DE PARIS  
DES MÉTIERS DE LA TABLE



**LUNDI 23 FÉVRIER 2026**

**RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES**

**MARDI 24 FÉVRIER 2026**

**RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES**

**MERCREDI 25 FÉVRIER 2026**

**RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES**

**JEUDI 26 FÉVRIER 2026**

**RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES**

**VENDREDI 27 FÉVRIER 2026**

**RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES**

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](mailto:restaurant@epmt.fr)

6, rue Louis Vierne 75017 Paris - M3Métro Louise Michel - Parking Public Trébois



## NOS MASTER CLASS SOMMELLERIE

**28€**

Nos apprenties et apprentis en CS SOMMELLERIE et leur formateur vous proposent une dégustation de vin autour d'un thème défini et d'un accompagnement adapté.

**Jeudi 5 février : Les Corbières, vignoble de Foncailleu**

**Jeudi 12 février : « Le renouveau des accords vins et fromages », animée par Sophie Roulé**

## NOS AFTER WORK ET TEA-TIME

**15€**

Nos apprenties et apprentis en CS Métiers du bar et leur formateur vous proposent une dégustation de cocktails autour d'un thème défini et d'un accompagnement adapté.

**Mercredi 4 février : Cocktails autour du Calvados**

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](mailto:restaurant@epmt.fr)

6, rue Louis Vierne 75017 Paris - M3Métro Louise Michel - Parking Public Trébois