

Restaurant



La Fontaine

MENUS

Du lundi 5 janvier 2026
au vendredi 30 janvier 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
Métro Louise Michel
BUS PC1 - PC3 - 84 - 92 - 93
Stations Vélib' 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 5 JANVIER 2026

Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Coquillages farcis au whisky, salade d'algues

~~~

Carbonnade flamande

Pommes duchesse

~~~

Plateau de fromages

~~~

Baba au rhum, fruits exotiques

## MARDI 6 JANVIER 2026

### Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Œufs brouillés truffés et croutons

~~~

Blanquette de veau à l'ancienne

Riz pilaf, endive braisée

~~~

Plateau de fromages

~~~

Génoise de marron glacé et crème anglaise

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

« La fameuse soupe gratinée des élèves »

MERCREDI 7 JANVIER 2026

Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Quiche Lorraine

~~~

Merlan à l'anglaise, beurre Maître d'hôtel

Pommes vapeur

~~~

Plateau de fromages

~~~

Poire pochée aux amandes et pain d'épices

## JEUDI 8 JANVIER 2026

### Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Terrine de poireaux au gingembre, sauce mousseline

~~~

Filet de rouget sauce vierge

Écrasé de pomme de terre aux olives

ou

Caille rôtie à l'échalote

Polenta aux champignons

~~~

Plateau de fromages

~~~

Éclair créole à l'ananas rôti

VENDREDI 9 JANVIER 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

~~~

Brownie aux noix de pécan romias et ganache chocolat

ou

Baba aux fruits exotiques

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 12 JANVIER 2026**  
**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Velouté de lentilles et foie gras

~~~

Filet de bar cuit sur peau

Mousseline de céleri

~~~

Plateau de fromages

~~~

Tarte meringuée au citron

MARDI 13 JANVIER 2026
Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Ballotine tiède de saumon aux fines herbes, crème à l'aneth

~~~

Mignon de veau « basse température », jus corsé  
 Flan de blettes et topinambour

~~~

Plateau de fromages

~~~

Dessert autour des agrumes et des fruits secs torréfiés

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

**MERCREDI 14 JANVIER 2026**  
**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Gnocchi à la parisienne

~~~

Magret de canard à l'orange
 Pommes duchesse

~~~

Plateau de fromages

~~~

Tarte Bourdaloue

JEUDI 15 JANVIER 2026
Menu dîner 45€ (hors boissons)

« Autour du champagne »

Nos apprenties et apprentis en CS Sommellerie vous proposent un accord Mets & Champagne. Supplément de 25€ par personne

Coquilles Saint-Jacques, butternut, échalotes confites, pommes Granny, sabayon et granité au champagne

~~~

Suprême de caille « Rossini », jus réduit au champagne  
 Purée de marrons, pommes soufflées à l'ail noir, sarrazin torréfié et tuile à la sauge

~~~

Soufflé au Chaource fumé, toast au levain et sorbet champagne

~~~

Dessert autour des agrumes, fruits secs torréfiés et ratafia

**VENDREDI 16 JANVIER 2026**  
**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Création chaude autour de légumineuses et œuf

ou

Création « profiteroles de légumes »

~~~

Création autour de la pintade en ballotine et carotte
 ou

Création autour de la dorade et boulgour

~~~

Plateau de fromages

~~~

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 Vierne 75017 Paris - M3Métro Louise Michel - Parking Public Trébois

LUNDI 19 JANVIER 2026
Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Velouté de lentilles et foie gras

~~~

Filet de bar cuit sur peau

Mousseline de céleri

~~~

Plateau de fromages

~~~

Tarte meringuée au citron

**MARDI 20 JANVIER 2026**  
**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Ballotine tiède de saumon aux fines herbes, crème à l'aneth

~~~

Mignon de veau « basse température », jus corsé

Flan de blettes et topinambour

~~~

Plateau de fromages

~~~

Dessert autour des agrumes et des fruits secs torréfiés

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

MERCREDI 21 JANVIER 2026
Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Gnocchi à la parisienne

~~~

Magret de canard à l'orange

Pommes duchesse

~~~

Plateau de fromages

~~~

Tarte Bourdaloue

**JEUDI 22 JANVIER 2026**  
**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Terrine de poireaux au gingembre, sauce mousseline

~~~

Filet de rouget sauce vierge

Écrasé de pomme de terre aux olives

ou

Caille rôtie à l'échalote

Polenta aux champignons

~~~

Plateau de fromages

~~~

Éclair créole à l'ananas rôti

VENDREDI 23 JANVIER 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](mailto:restaurant@epmt.fr)

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

**LUNDI 26 JANVIER 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 27 JANVIER 2026

Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Bouchée à la reine

~~~

Rouget farci sauce hollandaise

Polenta moelleuse, flan de brocolis

~~~

Plateau de fromages

~~~

Dessert autour de l'ananas, coco et agrumes verts

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

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

**MERCREDI 28 JANVIER 2026**

**RESTAURANT PRIVATISÉ**

**JEUDI 29 JANVIER 2026**

**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Potage parmentier, brunoise de courge

~~~

Choucroute de la mer

ou

Jarret de cochon aux lentilles

~~~

Plateau de fromages

~~~

Dessert autour de l'ananas, coco et agrumes verts

VENDREDI 30 JANVIER 2026

Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Création chaude autour de légumineuses et œuf

ou

Création « profiteroles de légumes »

~~~

Création autour de la pintade en ballotine et carotte

ou

Création autour de la dorade et boulgour

~~~

Plateau de fromages

~~~

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](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 8 janvier : Chablis, Domaine Daniel & Etienne DEFAIX**

**Jeudi 22 janvier : « Le temps dans le vin » animée par Sophie Roulé**

## NOS AFTER WORK

**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 14 janvier : Cocktails autour du rhum**

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