

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
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 et réalisés 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 2 FÉVRIER 2026

Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Œuf poché, purée de panais, mousse de parmesan et croûtons

~~~

Suprême de volaille

Carottes glacées et gratin dauphinois

~~~

Plateau de fromages

~~~

Tarte fine aux pommes, crème diplomate et caramel au vinaigre de cidre

## 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

~~~

Pommes caramélisées, nougat glacé, pudding diplomate,
crèmeux au chocolat

ou

Crêpes Suzette

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 9 FÉVRIER 2026

Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Salade tiède de lentilles, œuf mollet, carotte en pickles et vinaigrette de moutarde à l'ancienne

~~~

Pavé de saumon rôti, beurre blanc au poivre vert

Riz pilaf et tombée d'épinards

~~~

Plateau de fromages

~~~

Mille-feuille Arlette à la vanille, crémeux mangue-passion

## 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 verte, du céleri, de l'avocat, et du poivre long

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

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 verte, du céleri, de l'avocat, et du poivre long

VENDREDI 13 FÉVRIER 2026

Menu dîner 29€ (hors boissons)

Cœur de Saint-Jacques en carpaccio, noisette et voile de rose

~~~

Magret de canard

Salsifis glacés et jus aux agrumes d'hiver

~~~

Fromage

~~~

Poire pochée et son crumble, dôme chocolat blanc, menthe et

coulis chocolat noir

ou

Pomme d'amour revisitée

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 - M3Métro Louise Michel - Parking Public Trébois

## LUNDI 16 FÉVRIER 2026

### Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Salade tiède de lentilles, œuf mollet, carotte en pickles et vinaigrette de moutarde à l'ancienne

~~~

Pavé de saumon rôti, beurre blanc au poivre vert

Riz pilaf et tombée d'épinards

~~~

Plateau de fromages

~~~

Mille-feuille Arlette à la vanille, crémeux mangue-passion

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

Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Noix de Saint-Jacques et pommes vitelotte

~~~

Blanquette de veau, riz pilaf

ou

Aloyau de bœuf au poivre vert, pommes paille

~~~

Plateau de fromages

~~~

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

## VENDREDI 20 FÉVRIER 2026

### Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

**MENU EN COURS DE PRÉPARATION**

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 - M3Métro Louise Michel - Parking Public Trébois

**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

6, rue Louis Vierge 75017 Paris - M3 Métro 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 Foncailieu**

**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

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