

Restaurant



La Fontaine

MENUS

Du lundi 2 mars 2026
au vendredi 27 mars 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 MARS 2026

Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Carpaccio de truite aux agrumes

~~~

Matelote de poisson (selon arrivage) façon bourguignonne

Polenta crémeuse, choux de Bruxelles rôtis au miel, crème de Brie

~~~

Plateau de fromages

~~~

Tarte amandine, pistache et cerises amarena

## MARDI 3 MARS 2026

### Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Potage Saint-Germain aux croûtons

~~~

Carré de porc poêlé

Carottes, navets et pommes duchesse

~~~

Plateau de fromages

~~~

Dessert autour du café

Découverte du plat signature EPMT

(dans la limite de 10 portions)

« Filet de volaille bio et poêlée de pleurotes des carrières »

MERCREDI 4 MARS 2026

Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Œufs mollets florentine, champignons

~~~

Darne de saumon grillée, beurre blanc

Chou-fleur et pommes purée

~~~

Plateau de fromages

~~~

Crêpes à l'orange et crème pâtissière

## JEUDI 5 MARS 2026

### Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Mortier en papillote

~~~

Porc au caramel et noix de cajou

Wok de légumes chinois

~~~

Plateau de fromages

~~~

Dessert autour du café

VENDREDI 6 MARS 2026

Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Créations autour d'ingrédients imposés

Création chaude à base de légumineuses et œufs

ou

Création de profiteroles de légumes

~~~

Pintade en ballotine et carottes

ou

Dorade et boulgour

~~~

Plateau de fromages

~~~

Cake passion-orange, chocolat blanc, ananas confit et gelée coco

ou

Mousse chocolat, ganache café, crumble aux noisettes, sauce

chocolat-café

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 MARS 2026

### Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Carpaccio de truite aux agrumes

~~~

Matelote de poisson (selon arrivage) façon bourguignonne
Polenta crémeuse, choux de Bruxelles rôtis au miel, crème de Brie

~~~

Plateau de fromages

~~~

Tarte amandine, pistache et cerises amarena

MARDI 10 MARS 2026

RESTAURANT FERMÉ

MERCREDI 11 MARS 2026

RESTAURANT PRIVATSE

JEUDI 12 MARS 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 du marron et des herbes fraîches

## VENDREDI 13 MARS 2026

### Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Salade César

~~~

Pavé au poivre

Pommes château, brocolis à l'anglaise

~~~

Plateau de fromages

~~~

Brioche perdue, caramel laitier et glace 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 16 MARS 2026

Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Foie gras poêlé, poire et graine de moutarde
~~~  
Navarin d'agneau  
Pommes tournées, champignons et oignons grelots  
~~~  
Plateau de fromages
~~~  
Cheese-Cake au citron vert

## MARDI 17 MARS 2026

### Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Poireaux sauce mousseline aux agrumes  
~~~  
Onglet de bœuf, sauce béarnaise
Purée de pommes de terre, oignons nouveaux
~~~  
Plateau de fromages  
~~~  
Création autour de la poire, du gingembre et du riz

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

« Filet de volaille bio et poêlée de pleurotes des carrières »

MERCREDI 18 MARS 2026

Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Rouleaux de printemps
~~~  
Selle d'agneau braisée au thym  
Polenta et légumes  
~~~  
Plateau de fromages
~~~  
Fondant au chocolat, crème anglaise

## JEUDI 19 MARS 2026

### Menu dîner signature Gérard Sallé

#### 76€ tout compris, avec un accord mets et boissons, avec ou sans alcool

Coquilles Saint Jacques crues marinées au citron vert, mousseline de brocolis à l'huile de noisette  
~~~  
Salade d'artichauts poivrée, queues de gambas, poivrons, roquette, olives taggiasche
~~~  
Filet de bar cuit au plat, asperges vertes, émulsion crémeuse de homard.  
OU  
Paleron de veau au foie gras, purée de pommes de terre, échalotes au thym  
~~~  
Coussin Normand : crème au cidre, sorbet pomme et tagète, brunoise de pomme
~~~  
Consommé miel et combava, poire pochée au gingembre, riz au lait vanillé, tuile croustillante.

## VENDREDI 20 MARS 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  
~~~  
Moelleux poire/caramel/chocolat, mousse chocolat noir
ou
Ananas caramélisé, crèmeux mangue, biscuit amande-coco, sorbet ananas

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 23 MARS 2026

Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Foie gras poêlé, poire et graine de moutarde
~~~  
Navarin d'agneau  
Pommes tournées, champignons et oignons grelots  
~~~  
Plateau de fromages
~~~  
Cheese-Cake au citron vert

## MARDI 24 MARS 2026

**RESTAURANT PRIVATISÉ**

## MERCREDI 25 MARS 2026

### Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Rouleaux de printemps  
~~~  
Selle d'agneau braisée au thym
Polenta et légumes
~~~  
Plateau de fromages  
~~~  
Fondant au chocolat, crème anglaise

JEUDI 26 MARS 2026

RESTAURANT FERMÉ

VENDREDI 27 MARS 2026

Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Créations autour d'ingrédients imposés

Création chaude à base de légumineuses et œufs
ou
Création de profiteroles de légumes
~~~  
Pintade en ballotine et carottes  
ou  
Dorade et boulgour  
~~~  
Plateau de fromages
~~~  
Moelleux poire/caramel/chocolat, mousse chocolat noir  
ou  
Ananas caramélisé, crémeux mangue, biscuit amande-coco,  
sorbet ananas

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 12 mars : Côtes chalonaises - Domaine Millebuis & les vignerons de Buxy**

## NOS AFTER WORK ET TEA-TIME

**11€**

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 mars : afternoon tea**

**Mercredi 18 mars : afternoon tea**

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