

Restaurant



La Fontaine

MENUS

Du lundi 4 mai 2026
au vendredi 29 mai 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 4 MAI 2026

RESTAURANT PRIVATISÉ

MARDI 5 MAI 2026

RESTAURANT FERMÉ

MERCREDI 6 MAI 2026

Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Ceviche de dorade

~~~

Selle d'agneau rôtie au thym  
Fine ratatouille et pommes noisette

~~~

Plateau de fromages

~~~

Tiramisu aux fruits de saison

**JEUDI 7 MAI 2026**

**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Salade d'oignons nouveaux, asperges et roquette

~~~

Rôti de veau
Pleurotes et ail

ou

Lieu jaune
Artichaut à la barigoule

~~~

Plateau de fromages

~~~

Fontainebleau Cerise Amande et Thé Sakura

VENDREDI 8 MAI 2026

RESTAURANT FERMÉ

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 11 MAI 2026

Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Fleur de courgette farcie à l'agneau, sauce vierge tomate et basilic

~~~

Saint Pierre rôti

Asperges vertes et carottes glacées, artichauts, crème de champignons à la menthe

~~~

Plateau de fromages

~~~

Gateau basque à la cerise amarena

**MARDI 12 MAI 2026**

**RESTAURANT FERMÉ**

**MERCREDI 13 MAI 2026**

**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Ceviche de dorade

~~~

Selle d'agneau rôtie au thym

Fine ratatouille et pommes noisette

~~~

Plateau de fromages

~~~

Tiramisu aux fruits de saison

JEUDI 14 MAI 2026

RESTAURANT FERMÉ

VENDREDI 15 MAI 2026

RESTAURANT FERMÉ

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 18 MAI 2026

RESTAURANT PRIVATISÉ

MARDI 19 MAI 2026

Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Tartare de dorade sauce thaï

~~~

Joues de bœuf braisées

Pommes grenaille aux olives, courgettes glacées

~~~

Plateau de fromages

~~~

Panna cotta aux abricots rôtis, verveine et huile d'olive

**Découverte du plat signature EPMT**

**(dans la limite de 10 portions)**

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

**MERCREDI 20 MAI 2026**

**Menu déjeuner 24€**

**EXAMEN BREVET PROFESSIONNEL**

**MENU NON-COMMUNIQUÉ  
PAS DE MODIFICATIONS POSSIBLES**

**JEUDI 21 MAI 2026**

**Menu déjeuner 24€**

**EXAMEN BREVET PROFESSIONNEL**

**MENU NON-COMMUNIQUÉ  
PAS DE MODIFICATIONS POSSIBLES**

**VENDREDI 22 MAI 2026**

**RESTAURANT FERMÉ**

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 25 MAI 2026**

**RESTAURANT FERMÉ**

**MARDI 26 MAI 2026**

**Menu déjeuner 24€**

**EXAMEN PRATIQUE BTS**

**MENU NON-COMMUNIQUÉ  
PAS DE MODIFICATIONS POSSIBLES**

**MERCREDI 27 MAI 2026**

**Menu déjeuner 24€**

**EXAMEN PRATIQUE BTS**

**MENU NON-COMMUNIQUÉ  
PAS DE MODIFICATIONS POSSIBLES**

**JEUDI 28 MAI 2026**

**Menu déjeuner 24€**

**EXAMEN PRATIQUE BTS**

**MENU NON-COMMUNIQUÉ  
PAS DE MODIFICATIONS POSSIBLES**

**VENDREDI 29 MAI 2026**

**Menu déjeuner 24€**

**EXAMEN PRATIQUE BTS**

**MENU NON-COMMUNIQUÉ  
PAS DE MODIFICATIONS POSSIBLES**

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 Vierendeux 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 7 mai : Château de Beaucastel - Vision d'un grand domaine du Rhône Sud - Avec Antoine Pétrus - Double MOF.**

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