

# Restaurant



# La Fontaine

---

## **MENUS**

---

Du lundi 30 mars 2026  
au vendredi 1<sup>er</sup> 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](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 30 MARS 2026

### Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Tartare de bœuf au couteau, sauce tonato et pomme paille

~~~

Filet de lieu jaune et beurre blanc citronné

Risotto aux champignons, asperges vertes

~~~

Plateau de fromages

~~~

Tarte chocolat, crème anglaise au café

## MARDI 31 MARS 2026

### Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Petits choux et crème de noix au bleu

~~~

Maquereau grillé, sauce moutarde

Patate douce rôtie, fenouil braisé

~~~

Plateau de fromages

~~~

Dessert création autour du cacao grand cru et de la coriandre

#### Découverte du plat signature EPMT

(dans la limite de 10 portions)

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

## MERCREDI 1<sup>er</sup> AVRIL 2026

### Menu déjeuner le « sans fourchette »<sup>®</sup>

**30€ boissons comprises** (eau, 1 verre de vin ou boisson

sans alcool choisi par notre sommelier, café ou thé)

Menu à déguster sans couverts, sous forme de bouchées  
gastronomiques

Saumon gravelax au basilic

Noix de Saint-Jacques marinée au yuzu

Poireau vinaigrette, piment d'Espelette et miel

~~~

Râble de lapin jus à l'estragon

Pommes noisette, sel de sarriette

Polenta panée, poivron rouge

Royale de potimarron, sablé parmesan

Choux de Bruxelles

~~~

Dôme de chocolat blanc et mousse de chocolat noir

Smoothie au fruit de la passion

Mille-feuilles des rois

## JEUDI 2 AVRIL 2026

### Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Poireaux vinaigrette aux huiles colorées

~~~

Noix de Saint-Jacques

Salsifis, panais, navets au curcuma

ou

Rognons de veau sauce madère crémée

Pâtes fraîches

~~~

Plateau de fromages

~~~

Poire pochée à la cardamome, biscuit moelleux et chantilly

## VENDREDI 3 AVRIL 2026

### Menu déjeuner Normandie-Bretagne 24€ (hors boissons)

Huîtres Chaudes de Cancale, siphon de camembert et salicorne

~~~

Pièce de bœuf, asperges glacées

ou

Filet de lieu jaune à la normande, artichauts à la bretonne

~~~

Camembert aux épices bretonnes, tomme de Bretagne et gelée  
de cidre Normand, compote rhubarbe/pruneaux

~~~

Far breton au calvados et pommes normandes caramélisées,  
sablé breton chocolat, crêpe dentelle, ganache café

ou

Tarte normande à la fraise de Bretagne, crème diplomate à la  
vanille, gel fraise/rose

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 6 AVRIL 2026**

**RESTAURANT FERMÉ**

**MARDI 7 AVRIL 2026**

**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Petits choux et crème de noix au bleu

~~~

Dorade et noix de saint-jacques  
Patate douce rôtie, fenouil braisé

~~~

Plateau de fromages

~~~

Soupe de fraises à la menthe, cookies

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

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

**MERCREDI 8 AVRIL 2026**

**RESTAURANT FERMÉ**

**JEUDI 9 AVRIL 2026**

**RESTAURANT FERMÉ**

**VENDREDI 10 AVRIL 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 13 AVRIL 2026

### Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Asperges blanches, petits pois, sauce maltaise, zestes d'orange confits

~~~

Carré d'agneau rôti

Caviar d'aubergine à l'olive noire, marmelade oignons/poivrons, émulsion sarriette, jus tomate et pignons de pin

~~~

Plateau de fromages

~~~

Œufs à la neige, noisettes caramélisées

## MARDI 14 AVRIL 2026

### Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Cassolette de coquillages marinière

~~~

Darne de truite rôtie

Tomates provençales, caviar d'aubergines et pommes vapeur

~~~

Plateau de fromages

~~~

Blancs montés vapeur, rhubarbe et fraises

#### Découverte du plat signature EPMT

(dans la limite de 10 portions)

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

## MERCREDI 15 AVRIL 2026

**RESTAURANT FERMÉ**

## JEUDI 16 AVRIL 2026

**RESTAURANT FERMÉ**

## VENDREDI 17 AVRIL 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 Vierne 75017 Paris - M3Métro Louise Michel - Parking Public Trébois



**LUNDI 20 AVRIL 2026**

**RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES**

**MARDI 21 AVRIL 2026**

**RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES**

**MERCREDI 22 AVRIL 2026**

**RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES**

**JEUDI 23 AVRIL 2026**

**RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES**

**VENDREDI 24 AVRIL 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 Vierne 75017 Paris - M3Métro Louise Michel - Parking Public Trébois



**LUNDI 27 AVRIL 2026**

**RESTAURANT FERMÉ**

**MARDI 28 AVRIL 2026**

**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Cassolette de coquillages marinière

~~~

Darne de truite rôtie

Tomates provençales, caviar d'aubergines et pommes vapeur

~~~

Plateau de fromages

~~~

Dessert signature des apprentis

**Découverte du plat signature EPMT**

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

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

**MERCREDI 29 AVRIL 2026**

**Menu dîner 29€ (hors boissons)**

Asperges blanches, mimosa en rémoulade et jambon fumé

~~~

Sole à la grenobloise,

Risotto safrané, émincé de fenouil et shitaké

~~~

Fromage

~~~

Paris Brest

**JEUDI 30 AVRIL 2026**

**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Salade de petits pois, pousses d'épinards et haddock

~~~

Epaule d'agneau

Pommes en robe des champs

ou

Rouget rôti, beurre aux agrumes

Bouquet de légumes printaniers

~~~

Plateau de fromages

~~~

Crème brûlée fraise et rhubarbe

**VENDREDI 1<sup>er</sup> 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



## 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 2 avril : Crus classés de Provence - Château Roubine**

## 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 1<sup>er</sup> avril : after work autour des alcools français**

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