

# Restaurant



# La Fontaine

---

## **MENUS**

---

Du lundi 1<sup>er</sup> juin 2026  
au vendredi 10 juillet 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 1<sup>er</sup> JUIN 2026**  
**Menu déjeuner 24€**

**EXAMEN PRATIQUE BTS**

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

**MARDI 2 JUIN 2026**

**RESTAURANT FERMÉ**

**MERCREDI 3 JUIN 2026**

**RESTAURANT FERMÉ**

**JEUDI 4 JUIN 2026**  
**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Salade de courgettes  
~~~  
Maquereau à la grenobloise  
Riz Pilaf  
~~~  
Plateau de fromages  
~~~  
Clafoutis à la cerise

**VENDREDI 5 JUIN 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 8 JUIN 2026**

**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Ceviche de dorade aux agrumes

~~~

Carré de veau forestier

Pommes Macaire et légumes de saison

~~~

Plateau de fromages

~~~

Panacotta aux fraises

**MARDI 9 JUIN 2026**

**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Asperges tièdes, sauce mousseline

~~~

Curry d'agneau

Riz madras

~~~

Plateau de fromages

~~~

Moelleux chocolat et glace vanille

**Découverte du plat signature EPMT**

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

**« Émincé d'onglet de veau, sauce vierge, pommes grenaille au thym et jus corsé »**

**MERCREDI 10 JUIN 2026**

**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Œuf en gelée

~~~

Papillote de cabillaud

Légumes de saison

~~~

Plateau de fromages

~~~

Tarte aux fraises

**JEUDI 11 JUIN 2026**

**RESTAURANT FERMÉ**

**VENDREDI 12 JUIN 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 15 JUIN 2026**

**RESTAURANT FERMÉ**

**MARDI 16 JUIN 2026**

**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Salade de légumes verts à l'huile de noisette

~~~

Rouget à la provençale

Timbale de légumes frais

~~~

Plateau de fromages

~~~

Pain perdu aux fruits rouges

**MERCREDI 17 JUIN 2026**

**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Risotto aux asperges verts et parmesan

~~~

Rouget barbet, sauce vierge

Frites de courgettes

~~~

Plateau de fromages

~~~

Pavlova aux fruits rouges

**JEUDI 18 JUIN 2026**

**RESTAURANT FERMÉ**

**VENDREDI 19 JUIN 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 22 JUIN 2026

### Menu dîner 29€ (hors boissons)

Salade de haricots verts et blancs, petits pois, vinaigrette Xérès et basilic  
~~~  
Saumon en papillote à l'estragon  
Flan de carottes et artichauts, tuile au gingembre et sésame, sauce passion  
~~~  
Plateau de fromages  
~~~  
Riz au lait et ganache vanille, compotée de pêches, crumble noisette

## MARDI 23 JUIN 2026

### Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Salade de légumes verts à l'huile de noisette  
~~~  
Rouget à la provençale  
Timbale de légumes frais  
~~~  
Plateau de fromages  
~~~  
Pain perdu aux fruits rouges

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

« Émincé d'onglet de veau, sauce vierge, pommes grenaille au thym et jus corsé »

## MERCREDI 24 JUIN 2026

### Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Risotto aux asperges verts et parmesan  
~~~  
Rouget barbet, sauce vierge  
Frites de courgettes  
~~~  
Plateau de fromages  
~~~  
Pavlova aux fruits rouges

## JEUDI 25 JUIN 2026

**RESTAURANT FERMÉ**

## VENDREDI 26 JUIN 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 29 JUIN 2026**

**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Soupe aux 2 melons, tuile de parmesan

~~~

Rouget Barbet snacké, sauce vierge

Frites de courgette

~~~

Plateau de fromages

~~~

Tarte à la rhubarbe et griotte

**MARDI 30 JUIN 2026**

**RESTAURANT FERMÉ**

**MERCREDI 1<sup>ER</sup> JUILLET 2026**

**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Crème de petits-pis, menthe et jambon fumé

~~~

Dos de merlu à l'espagnole

Riz basmati

~~~

Plateau de fromages

~~~

Pêche pochée, crème amande et vanille

**JEUDI 2 JUILLET 2026**

**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Carpaccio de thon au sésame

~~~

Travers de porc aigre-doux

Légumes grillés

~~~

Plateau de fromages

~~~

Vacherin pêche et nectarines

**VENDREDI 3 JUILLET 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 6 JUILLET 2026

### Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Artichaut à la barigoule

~~~

Cromesquis de volaille, jus à l'ail confit

Ratatouille

~~~

Plateau de fromages

~~~

Gâteau basque à la cerise, crèmeux au chocolat

## MARDI 7 JUILLET 2026

**RESTAURANT FERMÉ**

## MERCREDI 8 JUILLET 2026

**RESTAURANT FERMÉ**

## JEUDI 9 JUILLET 2026

**RESTAURANT FERMÉ**

## VENDREDI 10 JUILLET 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 18 juin : Premium Familiae Vini - Dégustation de 5 Grandes Cuvées issues de grandes familles viticoles Européennes - Avec Xavier Thuizat, MOF sommellerie**

**Jeudi 25 juin : En cours**

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 Vierendeuil 75017 Paris - M3 Métro Louise Michel - Parking Public Trébois