

Restaurant



La Fontaine

MENUS

Du lundi 28 septembre 2026
au vendredi 30 octobre 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 28 SEPTEMBRE 2026

Menu déjeuner 26€ (hors boissons)

Mousse avocat, gelée tomate, crabe

~~~

Carré d'agneau en croustade d'herbes  
Navets et carottes glacés, poivrons confits

~~~

Plateau de fromages

~~~

Mousse au chocolat, beignet de marron

## MARDI 29 SEPTEMBRE 2026

**RESTAURANT PRIVATISÉ**

## MERCREDI 30 SEPTEMBRE 2026

### Menu déjeuner 26€ (hors boissons)

Tarte fine aux oignons

~~~

Curry d'agneau

Riz

~~~

Plateau de fromages

~~~

Financier pistache

JEUDI 1^{er} OCTOBRE 2026

Menu déjeuner 26€ (hors boissons)

« AUTOUR DU CHAMPIGNON »

Toast de champignons forestiers

~~~

Hampe de bœuf émincé

Purée et sauce aux cèpes

~~~

Plateau de fromages

~~~

Crumble aux pomme et champignons fumés

## VENDREDI 2 OCTOBRE 2026

### Menu dîner 31€ (hors boissons)

Mâche, poire, croustillant de topinambour et Roquefort

~~~

Suprême de poulet au vin Jaune et Beaufort de garde, poêlée de
navets et courges

ou

Filet de bar au curry, poêlée de shitaké

~~~

Fromage

~~~

Crème caramel

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 5 OCTOBRE 2026

Menu déjeuner 26€ (hors boissons)

Mousse avocat, gelée tomate, crabe

~~~

Carré d'agneau en croute d'herbes

Navets et carottes glacés, poivrons confits

~~~

Plateau de fromages

~~~

Mousse au chocolat, beignet de marron

## MARDI 6 OCTOBRE 2026

### Menu déjeuner 26€ (hors boissons)

Feuilleté de champignons

~~~

Filet de bar en croute de sésame et amande

Risotto de courges et panais

~~~

Plateau de fromages

~~~

Meringue pochée, caramel beurre salé et noisettes

Découverte du plat signature EPMT

(dans la limite de 10 portions)

« Suprême de poulet jaune, jus corsé au thym et pommes
grenaille rissolées »

MERCREDI 7 OCTOBRE 2026

Menu déjeuner 26€ (hors boissons)

Carpaccio de daurade au citron vert

~~~

Roti de veau

Courges rôties

~~~

Plateau de fromages

~~~

Mousse au chocolat

## JEUDI 8 OCTOBRE 2026

**RESTAURANT FERMÉ**

## VENDREDI 9 OCTOBRE 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 - M3 Métro Louise Michel - Parking Public Trébois

**LUNDI 12 OCTOBRE 2026**

**RESTAURANT FERMÉ**

**MARDI 13 OCTOBRE 2026**

**RESTAURANT PRIVATISÉ**

**MERCREDI 14 OCTOBRE 2026**

**Menu déjeuner 26€ (hors boissons)**

Tarte fine aux oignons

~~~

Curry d'agneau

Riz

~~~

Plateau de fromages

~~~

Financier pistache

JEUDI 15 OCTOBRE 2026

RESTAURANT FERMÉ

VENDREDI 16 OCTOBRE 2026

Menu déjeuner 26€ (hors boissons)

Mâche, poire, croustillant de topinambour et Roquefort

~~~

Supreme de poulet au vin Jaune et Beaufort de garde, poêlée de navets et courges

ou

Filet de truite aux amandes et purée de Vitelotte

~~~

Plateau de fromages

~~~

Poire confite à la cannelle

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 19 OCTOBRE 2026**

**RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES**

**MARDI 20 OCTOBRE 2026**

**RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES**

**MERCREDI 21 OCTOBRE 2026**

**RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES**

**JEUDI 22 OCTOBRE 2026**

**RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES**

**VENDREDI 23 OCTOBRE 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

## LUNDI 26 OCTOBRE 2026

### Menu déjeuner 26€ (hors boissons)

Céleri rémoulade à la truffe  
~~~  
Ballotine de sole farcie et palourdes, sauce coquillage
Pommes vapeur et épinards
~~~  
Plateau de fromages  
~~~  
Crème brûlée à la verveine, pannetun à la pomme

MARDI 27 OCTOBRE 2026

Menu déjeuner 26€ (hors boissons)

Potage julienne d'Arblay
~~~  
Pintadeau rôti  
Choux rouge étuvé, pommes château  
~~~  
Plateau de fromages
~~~  
Poire pochée, caramel beurre salé

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

« Suprême de poulet jaune, jus corsé au thym et pommes  
grenaille rissolées »

## MERCREDI 28 OCTOBRE 2026

### Menu déjeuner 26€ (hors boissons)

Carpaccio de daurade au citron vert  
~~~  
Roti de veau
Courges rôties
~~~  
Plateau de fromages  
~~~  
Mousse au chocolat

JEUDI 29 OCTOBRE 2026

Menu déjeuner 26€ (hors boissons)

« MENU BOUCHERIE »

Tartine d'effiloché de bœuf aux noisettes et noix
~~~  
Faux filet sauce poivre vert  
Frites fraîches  
~~~  
Plateau de fromages
~~~  
Mousse au chocolat et café

## VENDREDI 30 OCTOBRE 2026

### Menu déjeuner 26€ (hors boissons)

#### « ALSACE »

Foie gras et toasts  
~~~  
Choucroute
ou
Choucroute de la mer
~~~  
Plateau de fromages  
~~~  
Pain d'épices et glace

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