EPMT
ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE

Restaurant

La Fontaine

MENUS

Du lundi 2 novembre 2026

au vendredi 27 novembre 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

EPMT
ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE

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

Restaurant La Fontaine

LUNDI 2 NOVEMBRE 2026

SOIRÉE TOUR D'ARGENT

Menu en 5 services 140€ boissons comprises

MARDI 3 NOVEMBRE 2026

Menu déjeuner 26€ (hors boissons)

Potage julienne d'Arblay
~~~
Pintadeau rôti
Choux rouge étuvé, pommes château
~~~
Plateau de fromages
~~~
Poire pochée, caramel au 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 4 NOVEMBRE 2026

**Menu déjeuner 26€ (hors boissons)**

Œuf en meurette
~~~
Boudin noir aux pommes
~~~
Plateau de fromages
~~~
Pomme au four

JEUDI 5 NOVEMBRE 2026

Menu déjeuner 26€ (hors boissons)

« MENU BOUCHERIE »

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

## VENDREDI 6 NOVEMBRE 2026

**Menu déjeuner 26€ (hors boissons)**

Tourte aux poireaux et oignons confits
~~~
Navarin d'agneau
Patate douce rôtie au miel et riz pilaf
ou
Filet de dorade et fondue de poireaux
~~~
Plateau de fromages
~~~
Cheesecake aux fruits exotiques et son coulis

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

Restaurant La Fontaine

LUNDI 9 NOVEMBRE 2026

Menu déjeuner 26€ (hors boissons)

Royale de champignons, foie gras poêlé, émulsion miso
~~~
Lieu jaune, sauce au beurre blanc à la coriandre
Purée de potimarron au gingembre, betterave rôtie
~~~
Plateau de fromages
~~~
Moelleux poire, chocolat et caramel, coulis de poire

## MARDI 10 NOVEMBRE 2026

**Menu déjeuner 26€ (hors boissons)**

Potage julienne d'Arblay
~~~
Pintadeau rôti
Choux rouge étuvé, pommes château
~~~
Plateau de fromages
~~~
Poire pochée, caramel au 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 11 NOVEMBRE 2026

RESTAURANT FERMÉ

JEUDI 12 NOVEMBRE 2026

RESTAURANT PRIVATISÉ

VENDREDI 13 NOVEMBRE 2026

Menu déjeuner 26€ (hors boissons)

MENU BRETAGNE

Médaillon de homard nacré et son bouillon
~~~
Noix de Saint-Jacques au beurre noisette et compotée de choux breton
ou
Galette et saucisse
~~~
Plateau de fromages
~~~
Crêpes au caramel beurre salé

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
~~~

Restaurant La Fontaine

LUNDI 16 NOVEMBRE 2026

RESTAURANT FERMÉ

MARDI 17 NOVEMBRE 2026

Menu déjeuner 26€ (hors boissons)

Œufs brouillés truffés et croutons
~~~
Blanquette de veau à l'ancienne,
Riz pilaf et endive braisée
~~~
Plateau de fromages
~~~
Génoise aux marrons glacés, crème anglaise

**Découverte du plat signature EPMT**
**(dans la limite de 10 portions)**
**« Suprême de poulet jaune, jus corsé au thym et pommes grenaille rissolées »**

## MERCREDI 18 NOVEMBRE 2026

**Menu déjeuner 26€ (hors boissons)**

Œuf en meurette
~~~
Boudin noir aux pommes
~~~
Plateau de fromages
~~~
Pomme au four

JEUDI 19 NOVEMBRE 2026

RESTAURANT FERMÉ

VENDREDI 20 NOVEMBRE 2026

Menu déjeuner 26€ (hors boissons)

MENU « COURGES »

Soupe de potimarron et crème de noisette
~~~
Crevettes sautées, panais, potiron et citrouille confits
ou
Suprême de poulet jaune, jus corsé au thym et pommes grenaille rissolées
~~~
Plateau de fromages
~~~
Madeleine passion coco

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
~~~

Restaurant La Fontaine

LUNDI 23 NOVEMBRE 2026
Menu déjeuner 26€ (hors boissons)

Noix de Saint-Jacques, cannelloni au céleri et épinard, émulsion de poulette
~~~
Carré de veau poêlé et son jus
Laitue braisée farcie aux ris de veau, gremolata aux agrumes
~~~
Plateau de fromages
~~~
Gâteau russe praliné, confit abricot/passion

## MARDI 24 NOVEMBRE 2026
**Menu déjeuner 26€ (hors boissons)**

Œufs brouillés truffés et croutons
~~~
Blanquette de veau à l'ancienne,
Riz pilaf et endive braisée
~~~
Plateau de fromages
~~~
Génoise aux marrons glacés, crème anglaise

Découverte du plat signature EPMT
(dans la limite de 10 portions)
« Suprême de poulet jaune, jus corsé au thym et pommes grenaille rissolées »

MERCREDI 25 NOVEMBRE 2026
Menu déjeuner 26€ (hors boissons)

Palourdes marinières
~~~
Travers de porc
Poêlée de choux
~~~
Plateau de fromages
~~~
Crumble pommes cannelle

## JEUDI 26 NOVEMBRE 2026
**Menu déjeuner 26€ (hors boissons)**

Noix de Saint-Jacques et riz vénéré
~~~
Tranche de Selle d'agneau farcie au choux et panais confits
Purée de pommes de terre
ou
Ballotine de saumon à l'orange, navets et topinambours
~~~
Plateau de fromages
~~~
Mont-Blanc

VENDREDI 27 NOVEMBRE 2026
Menu déjeuner 26€ (hors boissons)

MENU BRETAGNE

Médaillon de homard nacré et son bouillon
~~~
Noix de Saint-Jacques au beurre noisette et compotée de choux breton
ou
Galette et saucisse
~~~
Plateau de fromages
~~~
Crêpes au caramel beurre salé

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
~~~