

# Restaurant La Fontaine



MAÎTRE  
RESTAURATEUR

## \_\_\_\_\_ M E N U S \_\_\_\_\_

Du lundi 28 août 2023  
au  
vendredi 29 septembre 2023

## \_\_\_\_\_ E P M T \_\_\_\_\_

Ecole 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

*Les plats "faits maison"  
sont élaborés 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 :

☎ 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 28 août 2023**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Mardi 29 août 2023**

**Menu déjeuner 20€ (hors boissons)**

Tartare de saumon et agrumes

Risotto de chorizo et son émulsion Romarin

Plateau de fromages

Tarte aux figues

**Mercredi 30 août 2023**

**Menu déjeuner 20€ (hors boissons)**

Tarte à la tomate et salade d'herbes

Râble de lapereau farci  
Tian de légumes

Plateau de fromages

Gratin de figues, cake citron

**Jeudi 31 août 2023**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Vendredi 1<sup>er</sup> septembre 2023**

**Menu déjeuner 20€ (hors boissons)**

Petits farcis niçois

Pavé de saumon en croûte d'herbes  
ou

Caille rôtie  
Pommes darphin, artichaut poivrade, pêche rôtie

Plateau de fromages

Ile flottante au pain d'épices et figues  
ou  
Paris Brest à l'orange

**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.**

**RESERVATION**

01. 44. 09. 12. 16  
6, rue Louis Vierne, 75017 Paris

restaurant@epmt.fr  
M3 Louise Michel

Parking Public Trebois

«Les éventuels différentiels et variations tarifaires avec la profession s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.»



**Lundi 4 septembre 2023**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Mardi 5 septembre 2023**  
**Menu déjeuner 20€ (hors boissons)**

Tartare de saumon et agrumes  
~~~~~  
Risotto de chorizo et son émulsion Romarin  
~~~~~  
Plateau de fromages  
~~~~~  
Tarte aux figues

**Mercredi 6 septembre 2023**  
**Menu déjeuner 20€ (hors boissons)**

Tarte à la tomate et salade d'herbes  
~~~~~  
Râble de lapereau farci  
Tian de légumes  
~~~~~  
Plateau de fromages  
~~~~~  
Gratin de figues, cake citron

**Jeudi 7 septembre 2023**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Vendredi 8 septembre 2023**

**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.**

**RESERVATION**

01. 44. 09. 12. 16  
6, rue Louis Vierende, 75017 Paris

restaurant@epmt.fr  
M3 Louise Michel

Parking Public Trebois

«Les éventuels différentiels et variations tarifaires avec la profession s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.»



## Lundi 11 septembre 2023

### Menu déjeuner 20€ (hors boissons)

Fraîcheur de tourteau et guacamole

~~~~~

Suprême de volaille rôti  
Pommes gaufrettes et tian de légumes

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Tiramisu au café

## Mardi 12 septembre 2023

### Menu déjeuner 20€ (hors boissons)

Beignets de gambas et courgettes, sauce tartare

~~~~~

Contre filet rôti  
Jardinière de légumes

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Crème brûlée à la vanille

## Mercredi 13 septembre 2023

### Menu déjeuner 20€ (hors boissons)

Avocat aux crevettes et pamplemousse

~~~~~

Suprême de volaille grillé  
Pommes de terre rissolées, courgette glacée et tomate confite

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Tarte aux pommes et crème vanillée

## Jeudi 14 septembre 2023

**RESTAURANT FERMÉ**

## Vendredi 15 septembre 2023

### Menu dîner 25€ (hors boissons)

Mousse d'avocat aux écrevisses

~~~~~

Dos de sandre à l'unilatéral, beurre blanc à l'aneth  
ou

Magret de canard aux pêches  
Riz arlequin, fleur de courgette farcie

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Dessert du chef

**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.**

### RESERVATION

01. 44. 09. 12. 16  
6, rue Louis Vierne, 75017 Paris

restaurant@epmt.fr  
M3 Louise Michel

Parking Public Trebois

«Les éventuels différentiels et variations tarifaires avec la profession s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.»



## Lundi 18 septembre 2023

### Menu déjeuner 20€ (hors boissons)

Fraîcheur de tourteau et guacamole

~~~~~

Suprême de volaille rôti  
Pommes gaufrettes et tian de légumes

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Tiramisu au café

## Mardi 19 septembre 2023

### Menu déjeuner 20€ (hors boissons)

Beignets de gambas et courgettes, sauce tartare

~~~~~

Contre filet rôti  
Jardinière de légumes

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Crème brûlée à la vanille

## Mercredi 20 septembre 2023

### Menu déjeuner 20€ (hors boissons)

Avocat aux crevettes et pamplemousse

~~~~~

Suprême de volaille grillé  
Pommes de terre rissolées, courgette glacée et tomate confite

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Tarte aux pommes et crème vanillée

## Jeudi 21 septembre 2023

### Menu déjeuner 20€ (hors boissons)

Salade niçoise

~~~~~

Faux-filet sauté au poivre  
Pommes boulangères

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Tarte aux figues

## Vendredi 22 septembre 2023

### Menu déjeuner 20€ (hors boissons)

Bouchée à la reine

~~~~~

Sole meunière

~~~~~

ou  
Épaule d'agneau farcie  
Pommes anglaises, shitakés, figues rôties

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Ile flottante au pain d'épices et figues  
ou  
Paris Brest à l'orange

**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.**

### RESERVATION

01. 44. 09. 12. 16  
6, rue Louis Vierne, 75017 Paris

restaurant@epmt.fr  
M3 Louise Michel

Parking Public Trebois

«Les éventuels différentiels et variations tarifaires avec la profession s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.»



## Lundi 25 septembre 2023

### Menu déjeuner 20€ (hors boissons)

Œuf mollet et soupe froide de petits pois à la menthe

Filet de dorade rôti, sauce au beurre blanc  
Mousseline de patate douce

Plateau de fromages

Crème brûlée à la vanille

## Mardi 26 septembre 2023

### Menu déjeuner 20€ (hors boissons)

Beignet de tempura crevettes et courgettes, sauce tartare

Poulet sauté chasseur  
Gratin de pommes de terre

Plateau de fromages

Choux chantilly

## Mercredi 27 septembre 2023

### Menu déjeuner 20€ (hors boissons)

Bisque de crustacés

Caneton aux navets  
Épinards au beurre

Plateau de fromages

Tarte au chocolat

## Jeudi 28 septembre 2023

### Menu déjeuner 20€ (hors boissons)

Tartare de saumon et blinis

Jambonnette de volaille farcie  
Risotto aux champignons et légumes de saison

Plateau de fromages

Mille-feuille à la noisette

ou  
Mont-blanc aux coings

## Vendredi 29 septembre 2023

### Menu déjeuner 20€ (hors boissons)

Tartare de saumon et blinis  
ou  
Omelette roulée forestière, salade d'herbes

Daurade flambée sauce vierge  
ou  
Contre-filet rôti  
Flan de brocolis, carottes glacées, figue rôtie

Plateau de fromages

Tarte au coing et crème de marron  
ou  
Iles flottantes au pain d'épices et figues

**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.**

### RESERVATION

01. 44. 09. 12. 16  
6, rue Louis Vierne, 75017 Paris

restaurant@epmt.fr  
M3 Louise Michel

Parking Public Trebois

«Les éventuels différentiels et variations tarifaires avec la profession s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.»