

# Restaurant La Fontaine



MAÎTRE  
RESTAURATEUR

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

Du lundi 1<sup>er</sup> avril 2024  
au  
Vendredi 26 avril 2024

## \_\_\_\_\_ EPMT \_\_\_\_\_

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](mailto: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 1<sup>er</sup> avril 2024**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Mardi 2 avril 2024**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

Asperges sauce mousseline

Darnes de saumon grillées  
Lentilles vertes au lard et sauce vierge

Plateau de fromages

Éclair au chocolat

**Mercredi 3 avril 2024**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

Œufs mollets à la florentine

Dos de saumon grillé, sauce hollandaise  
Pomme anglaise et navet au porto

Plateau de fromages

Cœur coulant chocolat

**Jeudi 4 avril 2024**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Vendredi 5 avril 2024**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

Tête de veau sauce gribiche

Coulbiac de saumon, crème à l'ail des ours  
ou  
Selle d'agneau farcie aux morilles  
Cocos de Paimpol, légumes primeurs, asperges

Plateau de fromages

Vacherin aux fruits rouges et basilic  
ou  
Charlotte aux framboises

**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 8 avril 2024**

**RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES**

**Mardi 9 avril 2024**

**RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES**

**Mercredi 10 avril 2024**

**RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES**

**Jeudi 11 avril 2024**

**RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES**

**Vendredi 12 avril 2024**

**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.**

**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 15 avril 2024

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Carpaccio de truite, coulis de menthe et pomme

Filet de truite  
Légumes glacés

Plateau de fromages

Bavaroise citron, rhubarbe et fraise

## Mardi 16 avril 2024

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

« Šaltibarščiai »

Soupe traditionnelle au concombre, betteraves marinées et kéfir,  
servie froide

« Silkė »

Hareng mariné de la Baltique  
Pommes de terre, champignons et radis noir

Fromage

« Varskėciai »

Pancakes au fromage frais

## Mercredi 17 avril 2024

RESTAURANT PRIVATISÉ

## Jeudi 18 avril 2024

RESTAURANT FERMÉ

## Vendredi 19 avril 2024

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Potage st Germain aux croûtons

Souris d'agneau braisée, gratin dauphinois

Plateau de fromages

Pavlova aux fruits rouges

**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 22 avril 2024

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Asperges croustillantes et écrevisses

Filet de dorade au beurre blanc  
Mousseline de céleri

Plateau de fromages

Diplomate aux agrumes, meringue et crumble de céleri

## Mardi 23 avril 2024

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Asperges et sauce mousseline

Steak au poivre  
Tagliatelles fraîches et carottes glacées

Plateau de fromages

Tarte normande

## Mercredi 24 avril 2024

RESTAURANT FERMÉ

## Jeudi 25 avril 2024

RESTAURANT FERMÉ

## Vendredi 26 avril 2024

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.»



## MASTER CLASS SOMMELLERIE



Nos apprenties et apprentis en MC SOMMELLERIE et leur formateur vous proposent une dégustation de vin autour d'un thème défini et d'un accompagnement adapté.

**Jeudi 18 avril 2024**

MASTERCLASS  
25€

Les vins italiens

18h15-20h30

**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.»