

# Restaurant La Fontaine



MAÎTRE  
RESTAURATEUR

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

Du lundi 3 juin 2024  
au  
Lundi 1<sup>er</sup> juillet 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 3 juin 2024**

**Menu déjeuner 22€**

**EXAMEN BTS  
MENU NON COMMUNIQUÉ**

**Mardi 5 juin 2024**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Mercredi 6 juin 2024**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Jeudi 7 juin 2024**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Vendredi 8 juin 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 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 10 juin 2024

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Tomate Mozzarella

~~~~~

Tartare de boeuf

Pomme gaufrette et mesclun

ou

Filet de rouget, sauce vierge

Mousseline de patate douce, mini navet et mini carotte.

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Pavlova aux fruits rouges

## Mardi 11 juin 2024

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

**MENU EN COURS D'ÉLABORATION**

## Mercredi 12 juin 2024

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Rillettes de maquereaux sur tartine

~~~~~

Contre filet rôti

Gratin de courgettes, tomate

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Mousse au chocolat, tuile marbrée

## Jeudi 13 juin 2024

### Menu dîner 27€ (hors boissons)

Les sommeliers en Mention Complémentaire vous proposent un accord mets et vins. Supplément de 17€ par personne

**MENU EN COURS D'ÉLABORATION**

## Vendredi 14 juin 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

restaurant@epmt.fr

6, rue Louis Vierne, 75017 Paris

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 17 juin 2024**

**RESTAURANT PRIVATISÉ**

**Mardi 18 juin 2024**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

Ceviche de daurade à la mangue, sauce Ponzu

Risotto de gambas flambées, chorizo et poivrons

Plateau de fromages

Pavlova aux fruits rouges

**Mercredi 19 juin 2024**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

Rillettes de maquereaux sur tartine

Contre filet rôti  
Gratin de courgettes, tomate

Plateau de fromages

Mousse au chocolat, tuile marbrée

**Jeudi 20 juin 2024**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

Assiette de tomates et Mozzarella, sauce balsamique

Rouget snacké sauce vierge  
Courgettes et risotto

Plateau de fromages

Panna Cotta aux fruits rouges

**Vendredi 21 juin 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 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 24 juin 2024

### Menu dîner 27€ (hors boissons)

Carpaccio de bœuf, artichaut et citron

~~~~~

Darne de saumon sauce aux agrumes  
Légumes de saison

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Dessert du chef

## Mardi 25 juin 2024

RESTAURANT FERMÉ

## Mercredi 26 juin 2024

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Omelette plate à l'Espagnole

~~~~~

Pavé de lieu au riesling  
Riz pilaf et brocolis

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Soupe de fraise à la menthe, madeleine au miel

## Jeudi 27 juin 2024

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

MENU EN COURS D'ÉLABORATION

## Vendredi 28 juin 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 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 1<sup>er</sup> juillet 2024**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

Tartare de colin

~~~~~

Côte de bœuf grillée

Tomate et mesclun

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Tartelette aux framboises et chantilly à la vanille

**Mardi 2 juillet 2024**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Mercredi 3 juillet 2024**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Jeudi 4 juillet 2024**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Vendredi 5 juillet 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 6 juin 2024**

MASTERCLASS  
25€

Vins du domaine de Jean-Luc Colombo

18h15-20h30

**Jeudi 20 juin 2024**

MASTERCLASS  
25€

Vins espagnols

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.»