

Restaurant La Fontaine



MAÎTRE
RESTAURATEUR

_____ M E N U S _____

Du lundi 3 juin 2024
au
Lundi 1^{er} 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

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

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
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)

Tartare de thon

~~~~~

Suprême de volaille

Purée d'artichaut

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Tartelette aux fraises déstructurée

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

Tataki de thon rouge, agrumes et guacamole

~~~~~

Selle d'agneau rôtie au thym,
Mousseline lentilles corail et condiment rhubarbe

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Dessert du chef

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
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 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^{er} 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 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.»