

# Restaurant



# La Fontaine



MAÎTRE  
RESTAURATEUR

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

Du lundi 2 juin 2025  
au  
Mardi 1<sup>er</sup> juillet 2025

## \_\_\_\_\_ 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 2 juin 2025**  
Menu déjeuner 22€

EXAMEN BTS  
MENU NON COMMUNIQUÉ

**Mardi 3 juin 2025**  
Menu déjeuner 22€

EXAMEN BTS  
MENU NON COMMUNIQUÉ

**Mercredi 4 juin 2025**  
Menu déjeuner 22€

EXAMEN BTS  
MENU NON COMMUNIQUÉ

**Jeudi 5 juin 2025**  
Menu déjeuner 22€

EXAMEN BTS  
MENU NON COMMUNIQUÉ

**Vendredi 6 juin 2025**  
Menu déjeuner 22€

EXAMEN BTS  
MENU NON COMMUNIQUÉ

**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 9 juin 2025**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Mardi 10 juin 2025**

Menu déjeuner 22€

**EXAMEN BTS  
MENU NON COMMUNIQUÉ**

**Mercredi 11 juin 2025**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Jeudi 12 juin 2025**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Vendredi 13 juin 2025**

Menu déjeuner 22€

**EXAMEN BP  
MENU NON COMMUNIQUÉ**

**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 16 juin 2025**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

Risotto aux champignons

~~~~~

Rouget Snacké sauce vierge  
Polenta, brocolis et petit pois

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Pavlova aux fruits rouges

**Mardi 17 juin 2025**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

Duo d'asperges sauce mousseline

~~~~~

Côte de bœuf grillée, sauce béarnaise  
Pommes Pont-Neuf et mesclun niçois

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Pavlova aux fruits rouges

**Mercredi 18 juin 2025**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

Ceviche de bar aux agrumes, chantilly au basilic

~~~~~

Émincé de bœuf chimichurri  
Pommes grenaille

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Pain perdu aux fruits rouges

**Jeudi 19 juin 2025**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

Straciotella de tomate et fraise

ou

Salade de pigeon, asperges et baies roses

~~~~~

Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus aux cerises  
Trio de purée et légumes croquants

ou

Lieu jaune, fumet miso  
Asperges et fleur de courgette

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Paris-Brest au thé matcha et à la vanille

ou

Ganache basilic, tuile cigarette, kiwi et glace aux herbes

**Vendredi 20 juin 2025**

**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 23 juin 2025**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Mardi 24 juin 2025**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Mercredi 25 juin 2025**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

Crème de petits pois, menthe et jambon fumé

~~~~~  
Dos de merlu à l'espagnole  
Riz basmati

~~~~~  
Plateau de fromages

~~~~~  
Pêche pochée, crème amande et vanille

**Jeudi 26 juin 2025**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

Tartelette végétale à la rhubarbe et aux pickles de fraise

~~~~~  
Cuisse de poulet au beurre de thym  
Purée de carottes sur crème de fèves  
ou

~~~~~  
Filet de lieu jaune aux asperges

~~~~~  
Plateau de fromages

~~~~~  
Pavlova à la rhubarbe et à la fraise, glace au basilic

~~~~~  
ou  
Entremet mousse au chocolat, cœur praliné et glace vanille

**Vendredi 27 juin 2025**

**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 30 juin 2025**

**RESTAURANT PRIVATISÉ**

**Mardi 1er juillet 2025**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

Tartare de saumon aux herbes fraîches

~~~~~  
Suprême de volaille jus au curry  
Haricots, courgettes et échalotes confites.

~~~~~  
Plateau de fromages

~~~~~  
Dessert du chef

**Mercredi 2 juillet 2025**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Jeudi 3 juillet 2025**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Vendredi 4 juillet 2025**

**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.»



## MASTER CLASS SOMMELLERIE



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

### Jeudi 19 juin 2025

MASTERCLASS  
25€

Vins espagnols

18h15-20h30

### Jeudi 26 juin 2025

MASTERCLASS  
25€

Vins d'Ile-de-France

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.»