

RESTAURANT | ÉCOLE

Lise Bourgeois

INFOLETTRE

-Semaine du 7 octobre 2024-

Chaque repas concocté chez nous est fait par un étudiant passionné de cuisine. Tous nos étudiant.e.s sont plus motivé.e.s que jamais à vous offrir un repas à la hauteur de vos attentes. N'hésitez pas à réserver votre place dès maintenant, afin d'encourager la relève de demain.

Au plaisir de vous recevoir bientôt !

STATIONNEMENT

Problème lors du paiement du stationnement le midi?
Apportez nous votre plaque d'immatriculation et modèle de voiture, et nous nous occuperons du reste!

**Pour les clients payant avec leur téléphone: À noter que le stationnement est toujours remboursable au restaurant, aillez votre reçu en main!

MENU POUR EMPORTER

La boutique est officiellement ouverte, du mercredi au vendredi 12h à 14h00 et le jeudi et vendredi soir 16h00 à 21h00.

N'hésitez-pas à nous contacter pour connaître les produits disponible.

POUR NOUS JOINDRE

 <https://lise.bourgeois.collegelacite.ca/>

 613-742-2483, Poste 2400  restoecoleLB@collegelacite.ca

LA CITÉ 

RESTAURANT | ÉCOLE
Lise Bourgeois

LUNCH - TABLE D'HÔTE - 9 AU 11 OCTOBRE

ENTRÉE

Salade niçoise
Ou
Tarte à l'oignon
Ou
Potage julienne Darblay

PLAT PRINCIPAL

Escalope de saumon sautée avec
purée de céleri-rave et fenouil
Ou
Poulet sauté chasseur avec
pommes de terre rissolées et
jardinière de légumes

DESSERT

Salade de fruits à la
vanille
Ou
Dessert du jour

PRIX

2 services : 18,95\$ + taxes - 3 services : 21,95\$ + taxes
Étudiant.e.s : 25% de rabais (nourriture)

RESTAURANT | ÉCOLE
Lise Bourgeois

- JEUDI 10 OCTOBRE -

MENU GASTRONOMIQUE

Menu

ENTRÉE

Homard et jeunes poireaux, vinaigrette de crustacé
aux boutons d'hémérocalle, espuma au vert de
poireau, chips de fibre de poireaus

PLAT PRINCIPAL

Magret de canard et son foie gras, jus au miso,
Maki d'aubergine chinoise au basilic thaï,
bébé bok choy et shiitake.

SUIVI DE

Faisselle de fromage, sauce vierge
aux boutons de marguerite,
fraises au sirop de basilic grecque.

DESSERT

Meringue pochée croustillante, panna cotta
à l'érable, granité de bleuets à l'érable et
gingembre, neige de babeurre.

55 \$ + taxes/personne

RESTAURANT | ÉCOLE
Lise Bourgeois

- VENDREDI 11 OCTOBRE -

MENU GASTRONOMIQUE

Menu

ENTRÉE

Tartare de saumon, coulis d'avocat et salade d'herbes
Ou
Tarte fine aux tomates feta et olives,
petite salade de poulpe

SUIVI DE

Consommé clair et ravioli de courge
musquée à la sarriette.

PLAT PRINCIPAL

Poitrine de canard au four et jus au Porto,
purée de céleri rave à l'huile de truffe,
tian de champignons au bacon
Ou
Tian provençal de poivrons et tomates confits,
haricots verts et polenta, coulis de tomates au
basilic et huile aux herbes.

DESSERT

Sablé aux pommes en clafoutis, mousse chocolat
blanc et sauce au vin rouge
Ou
Bavarois au café sur un croustillant
aux noisettes et garni de langues de chat.

60 \$ + taxes/personne