

RESTAURANT-ÉCOLE LISE BOURGEOIS
(ANCIENNEMENT LES JARDINS DE LA CITÉ)

INFOLETTRE

RESTAURANT | ÉCOLE *Lise Bourgeois*

SEMAINE DU 29 SEPTEMBRE 2024

Restaurant-école Lise Bourgeois

C'est un plaisir de vous accueillir cette semaine pour vous offrir des mets les plus exquis les uns que les autres. C'est grâce à nos enseignants d'exception qui encourage constamment nos étudiant.e.s à se dépasser semaine après semaine. Nous sommes choyer de les avoir parmi nous.

N'hésitez pas à réserver votre place dès maintenant, afin d'encourager la relève de demain.

Au plaisir de vous recevoir bientôt !

MENUS POUR EMPORTER

Nos menus pour emporter ne sont pas encore disponible.

Vous pouvez cependant passer à la boutique du restaurant pour quelques items en vente!

Les menus de cette semaine sont disponible plus bas !

POUR NOUS JOINDRE

Lise Bourgeois RESTAURANT | ÉCOLE

LA CITÉ ●



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



613-742-2483, Poste 2400



restolesjardins@lacitec.on.ca

RESTAURANT | ÉCOLE
Lise Bourgeois

MENU TABLE D'HÔTE
LUNCH
2 AU 4 OCTOBRE 2024

ENTRÉE

Salade grecque
Ou
Velouté Dubarry

PLAT PRINCIPAL

Filet de sole poché avec julienne de légumes avec riz pilaf et carottes glacées
Ou
Fettuccine, fondue de tomates, basilic et parmesan

DESSERT

Mousse au chocolat

PRIX

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

LA CITÉ ●



RESTAURANT | ÉCOLE
Lise Bourgeois

MENU GASTRONOMIQUE
JEUDI 3 OCTOBRE

ENTRÉE

Tartare d'omble de Gaspésie, boutons de marguerites, cœurs de quenouilles et sureau, riz sauvage soufflé

PLAT PRINCIPAL

Poitrine de pintade rôtie, épeautre à la façon d'un risotto, champignons sauvages et sapin baumier, jus de volaille aux algues

DESSERT

Tarte à l'argousier, crème anglaise au carvi sauvage

Ou

Crêpes Suzette, sauce à l'orange, sorbet au citron et sabayon pistache

PRIX

55\$ + TAXES/PERSONNE

LA CITÉ 



RESTAURANT | ÉCOLE
Lise Bourgeois

MENU GASTRONOMIQUE
VENDREDI 4 OCTOBRE

ENTRÉE

Aspic de crevettes roses et poireaux, aïoli léger
au piment d'Espelette, salade de radis et persil
Ou

Cassolette de ris de veau, champignons,
oignons perlés, bacon et croûtons frits

SUIVI DE

Crème de maïs et pop-corn au pecorino

PLAT PRINCIPAL

Porc confit au cidre et oignons chipolini, pommes
caramélisées et chou de Savoie braisé

Ou

Filet de saumon à l'unilatéral émincé de poireaux
à la crème et gnocchi à la romaine

DESSERT

Tarte au citron revisitée

Ou

Mousse à l'érable copeaux de chocolat et
tuile d'avoine

PRIX

60\$ + taxes/personne

LA CITÉ 

