

RESTAURANT | ÉCOLE *Lise Bourgeois*

Infolettre – Reprise des activités au Restaurant-école Lise Bourgeois

Chers clients et amis du Restaurant-École,

Au cœur du Collège La Cité, le Restaurant-école Lise Bourgeois rouvre ses portes pour la session d'hiver. Nos étudiant.e.s des programmes culinaires et d'hôtellerie vous invitent à vivre une expérience culinaire unique, où chaque repas est pensé avec soin et réalisé sous la supervision de chefs expérimentés.

Le midi, savourez un menu table d'hôte gourmand et accessible, parfait pour une pause déjeuner réconfortante.

Le jeudi soir, laissez-vous surprendre par une ambiance bistronomique, où créativité et technique se rencontrent pour offrir un repas thématique unique.

Le vendredi soir, vivez un moment gastronomique avec un menu raffiné en plusieurs services, idéal pour les amateurs de cuisine fine et de découvertes culinaires.

Chaque semaine apporte un nouveau thème, de nouvelles saveurs et une ambiance renouvelée, offrant à chaque visite une expérience différente et mémorable.

Venez déguster, découvrir et soutenir la relève culinaire dans un cadre chaleureux et convivial.

Horaires d'ouverture & tarifs

DÎNER

Mercredi, jeudi et vendredi

2 service: 20.50

3 services : 23.50\$

SOUPER

Jeudi : 3 service à 55\$

Vendredi: 4 services à 60\$

Rabais de 25% pour les étudiant.e.s



613-742-2483 poste 2400



restoecoleLB@collegelacite.ca



<https://lise.bourgeois.lacitec.on.ca>



Restaurant-école Lise bourgeois



801 promenade de l'Aviation - Pavillon H, 2e étage
Ottawa ON K1K 4R3

LA CITÉ



RESTAURANT | ÉCOLE *Lise Bourgeois*

Newsletter – Lise Bourgeois Restaurant-School Reopens

Dear clients and friends of the Restaurant-École,

At the heart of Collège La Cité, the Lise Bourgeois Restaurant-École is reopening its doors for the winter session. Our students from the culinary and hospitality programs invite you to experience a unique culinary journey, where each meal is carefully crafted and prepared under the guidance of experienced chefs.

At lunchtime, enjoy a gourmet and accessible table d'hôte menu, perfect for a comforting midday break.

On Thursday evenings, be surprised by a bistronomic atmosphere, where creativity and technique come together to offer a unique themed dinner.

On Friday evenings, indulge in a gastronomic experience with a refined multi-course menu, ideal for lovers of fine cuisine and culinary discoveries.

Each week brings a new theme, new flavors, and a refreshed ambiance, making every visit a unique and memorable experience.

Come taste, explore, and support the next generation of culinary talent in a warm and welcoming setting.

Opening Hours & Prices

LUNCH

Wednesday, Thursday, and Friday

2 courses: \$18.95

3 courses: \$21.95

DINNER

Thursday: 3 courses – \$55

Friday: 4 courses – \$60

25% discount for students for lunch



613-742-2483 poste 2400



restoecoleLB@collegelacite.ca



<https://lise.bourgeois.lacitec.on.ca>



Restaurant-école Lise bourgeois



801 promenade de l'Aviation - Pavillon H, 2e étage
Ottawa ON K1K 4R3



LA CITÉ

RESTAURANT | ÉCOLE *Lise Bourgeois*

**Découvrez nos menus de la session d'hiver
Discover Our Winter Session Menus**

Dîner / Lunch

**14, 15 ET 16 JANVIER 2026
JANUARY 14TH, TH AND 16TH**

ENTRÉES

Salade César au poulet grillé
ou
Soupe au pistou

APPETIZERS

Caesar salad with grilled chicken
or
Pistou soup

PLATS PRINCIPAUX

Filet de truite sauté, beurre Maître
d'hôtel, pommes de terre à
l'anglaise et jeunes épinards
ou
Blanquette de veau à l'ancienne, riz
pilaf

MAIN COURSES

Pan-seared trout fillet, Maître
d'hôtel butter, English-style
potatoes, and baby spinach
or
Traditional veal blanquette with
pilaf rice

DESSERTS

Mousse au chocolat
ou
Dessert du jour

DESSERTS

Chocolate mousse
or
Dessert of the day

RESTAURANT | ÉCOLE *Lise Bourgeois*

Souper / Dinner

**JEUDI 15 JANVIER 2026
THURSDAY, JANUARY 15TH 2026**

ENTRÉES

Crevettes nappées d'un beurre blanc, poivre clavalier d'Amérique, flocons d'agrumes des Laurentides.

Ou

Consommé de volaille légèrement fumé, dumpling de blanc de volaille et chou d'hiver

PLATS PRINCIPAUX

Onglet de bœuf mariné aux épices et aux champignons déshydratés, os à moelle rôti à l'ail, pommes de terre rattes et julienne de légumes, demi-glace à la moutarde ancienne.

Ou

Dorade royale poêlée, sauce aux piments rôtis sur feu, arachides, citron vert, échalotes et sirop de bouleau, servie avec salade tiède de chou kale, aneth, canneberges, carottes et beurre noisette au cidre de pomme

DESSERTS

Crème brûlée à la verveine

Ou

Tartelette à la crème d'orange et au chocolat

APPETIZERS

Shrimp topped with beurre blanc, American allspice, and citrus flakes from the Laurentians.

Or

Lightly smoked poultry consommé with chicken dumpling and winter cabbage.

MAIN COURSES

Beef hanger steak marinated with spices and dehydrated mushrooms, roasted marrow bone with garlic, fingerling potatoes, vegetable julienne, and old-fashioned mustard demi-glace.

Or

Pan-seared royal sea bream with fire-roasted pepper sauce, peanuts, lime, shallots, and birch syrup, served with a warm kale salad with dill, cranberries, carrots, and brown butter infused with apple cider.

DESSERTS

Verbena crème brûlée

Or

Orange cream and chocolate tartletcan pralines

RESTAURANT | ÉCOLE
Lise Bourgeois

Souper / Dinner

VENDREDI 16 JANVIER 2026
FRIDAY, JANUARY 16TH 2026

ENTRÉES

Tartare de saumon, salade fine et
croutons à l'huile d'olive

Ou

Feuilleté ouvert de pleurotes
sautées aux lardons

SUIVI DE

Crème de poireaux aux poires

PLATS PRINCIPAUX

Médallions de volaille farcis aux
épinards, pommes paille et haricots
verts au beurre

Ou

Parmentier d'agneau au raz el
hanout, fenouil braisé et chipolinis
au jus

DESSERTS

Paris-Brest, crème anglaise à la
vanille et pralines de pacane

Ou

Dessert du jour

APPETIZERS

Salmon tartare, fine salad and
croutons with olive oil

or

Open puff pastry with sautéed
oyster mushrooms and bacon

FOLLOWED BY

Leek cream soup with pears

MAIN COURSES

Chicken medallions stuffed with
spinach, matchstick potatoes, and
buttered green beans

or

Lamb shepherd's pie with ras el
hanout, braised fennel and chipolini
onions in jus

DESSERTS

Paris-Brest with vanilla crème
anglaise and pecan pralines

Or

Dessert of the day

RESTAURANT | ÉCOLE *Lise Bourgeois*

IMPORTANT : STATIONNEMENT

Notre parking n'est pas gratuit. Merci de payer votre stationnement et de conserver votre ticket pour le présenter au restaurant. Nous vous rembourserons le montant payé à votre arrivée.
La carte de stationnement est jointe ci-dessous pour vous guider.

PARKING INFORMATION - IMPORTANT

Our parking is not free. Please pay for your parking and keep your ticket to present at the restaurant. We will reimburse the amount paid upon your arrival. The parking map is attached below for your reference.

