

RESTAURANT | ÉCOLE

Lise Bourgeois

INFOLETTRE

-Semaine du 24 mars 2025-

La température printanière a enfin atteint nos portes, pour l'occasion profitez-en pour goûter à nos plats fraîchement préparé. Un mélange d'expertise culinaire et de mets choisis avec soin vous emportera le temps d'une soirée.

***Nous sommes complet le jeudi 27 mars midi et soir.**

STATIONNEMENT

DIFFICULTÉ AVEC LES PARCOMÈTRES LE MIDI?

Les bornes de paiement pour le stationnement sont de retour et il est demandé de faire le paiement directement à la machine, par carte ou comptant. Vous pouvez aussi payer au bureau des stationnements au premier étage du bâtiment A.

Il est aussi possible de payer le stationnement d'avance sur le site internet: <https://indigoneo.ca/en/booking/9991617>

Nous remboursons le stationnement sur place après votre repas.

MENU POUR EMPORTER

La boutique déborde, boeuf bourguignon, potages, onglet de boeuf, saucisses, boudin, et PLUS ENCORE! Passez durant l'heure du midi ou en soirée nous voir.

Mercredi: 11h à 15h

Jeudi et vendredi: 11h à 20h

POUR NOUS JOINDRE



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



613-742-2483, Poste 2400



restoecoleLB@collegelacite.ca



RESTAURANT | ÉCOLE
Lise Bourgeois

LUNCH - TABLE D'HÔTE - 26 AU 28 MARS 2025

ENTRÉES

Tartare de saumon frais,
croutons et concombres marinés

Ou

Velouté de carottes et pommes
de terre sucrées au lait de coco

PLATS PRINCIPAUX

Crêpes farcies aux fruits de
mer, sauce au vin blanc

Ou

Médillons de porc au
paprika, brocolis sautés
et riz pilaf au poivron rouge

DESSERTS

Pudding diplomate et crème
anglaise

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 27 MARS -

Menu

ENTRÉES

Terrine de canard à l'orange,
salade de radicchio et roquette

Ou

Tartare de bœuf classique et chips
au parmesan

PLATS PRINCIPAUX

Choucroute à l'alsacienne

Ou

Bouillabaisse au homard, bar sauvage,
pétoncles et moules

DESSERTS

Mousse au chocolat et croquant
de noisettes

Ou

Dessert du jour

50 \$ + taxes/personne

MENU GASTRONOMIQUE

RESTAURANT | ÉCOLE
Lise Bourgeois

- VENDREDI 28 MARS -

Menu

ENTRÉES

Salade niçoise, tataki de thon rouge et aïoli
Ou
Feuilleté d'asperges, sauce hollandaise

SUIVI DE

Potage parmentier au bacon

PLATS PRINCIPAUX

Poitrine de poulet grillé, sauce diable, pommes
allumettes et tian de courgettes
Ou
Risotto aux fruits de mer et au safran

DESSERT

Bavarois au café sur croustillant aux noisettes,
sauce chocolat

60 \$ + taxes/personne