

RESTAURANT | ÉCOLE *Lise Bourgeois*

INFOLETTRE

-Semaine du 20 janvier 2025-

Venez faire un tour dans notre restaurant pour découvrir nos étudiants passionnés qui mettent leur savoir-faire à l'honneur pour vous offrir une expérience culinaire unique.

Aidez-nous à former la relève de demain!

Ne tardez pas pour prendre vos réservations.

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

Vous trouverez à la boutique cette semaine entre autres:

Cari de légumes, Soupe au pistou, Potage de légumes verts et cari, Morue Dieppoise, Pavé de saumon, et cuisse de canard sous-vide...

Ouvert du mercredi au vendredi, 11h à 14h, jeudi et vendredi 16h00 à 20h30.

POUR NOUS JOINDRE



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



613-742-2483, Poste 2400



restoecoleLB@collegelacite.ca



RESTAURANT | ÉCOLE
Lise Bourgeois

LUNCH - TABLE D'HÔTE - 22 AU 24 JANVIER 2025

ENTRÉES

Salade façon niçoise, thon saisi
en tataki, vinaigrette au basilic

Ou

Soupe à l'oignon normande

PLAT PRINCIPAUX

"Club sandwich" à la dinde,
pommes allumettes

Ou

Dos de saumon à
l'unilatérale, fondue de
poireaux et lardons,
pommes Darphin

DESSERTS

Semoule aux raisins, sauce
caramel

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 23 JANVIER -

Menu

ENTRÉES

Rosaces de saumon fumé sur salade de
jeunes laitues
Ou
Salade tiède de volaille aux noisettes

PLAT PRINCIPAUX

Tourtes de canard et lapin, asperges au
beurre de sauge et citron
Ou
Filet de bar sauvage Dugléré, pommes de
terre persillées, légumes glacés à blanc

DESSERTS

Croquant à la framboise et crème
légère à la pistache
Ou
Dessert du jour

50 \$ + taxes/personne

MENU GASTRONOMIQUE

RESTAURANT | ÉCOLE
Lise Bourgeois

- VENDREDI 24 JANVIER -

Menu

ENTRÉES

Tartare de saumon, salade d'herbes fines et
coulis d'avocats

Ou

Tourte aux oignons caramélisés gratinée au
fromage de chèvre cendré

SUIVI DE

Crème de navet à l'érable

PLAT PRINCIPAUX

Caille farcie aux raisins et foie gras, jus clair
au vin blanc, courge au four et gratin
dauphinois

Ou

Tagliatelles fraîches au pesto, légumes grillés
et crevettes sautées

DESSERT

Sablé breton aux framboises et mascarpone,
coulis de petits fruits

60 \$ + taxes/personne

MENU GASTRONOMIQUE

RESTAURANT | ÉCOLE *Lise Bourgeois*

NEWSLETTER

- Week of January 20th 2025 -

Come and take a tour of our restaurant to discover our passionate students, who put their know-how to the test to offer you a unique culinary experience.

Help us train the next generation of chefs!

Don't delay in making your reservations.

PARKING

DIFFICULTY WITH PARKING METERS AT LUNCHTIME?

The parking pay stations are back in operation, and you can pay directly at the machine, by card or cash. You can also pay directly at the parking office, situated on the first floor of building A.

It is also possible to pay for parking in advance on the website:

<https://indigoneo.ca/en/booking/9991617>

We reimburse after your lunch.

MEALS TO GO

In the store this week, you'll find, among other things:

Vegetable curry, Pistou soup, Green vegetable and curry soup, Dieppoise cod, Salmon steak, Coq and vacuum-packed duck leg...

Open Wednesday to Friday, 11am to 2pm, Thursday and Friday 4pm to 8:30pm.

TO CONTACT US

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

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

LA CITÉ 

RESTAURANT | ÉCOLE
Lise Bourgeois

LUNCH - JANUARY 22TH TO 24TH 2025

ENTRÉES

Niçoise-style salad, seared
tuna tataki, basil vinaigrette

Or

Norman onion soup

MAIN COURSES

Club sandwich with turkey
and pommes allumettes

Or

Unilateral salmon filet, leek
and bacon fondue, Darphin
apples

DESSERTS

Semolina with raisins, caramel
sauce

Or

Dessert of the day

PRICES

2 services : 18,95\$ + tax - 3 services : 21,95\$ + tax

Students: 25% off on food

RESTAURANT | ÉCOLE
Lise Bourgeois

-THURSDAY JANUARY 23th-

Menu

ENTRÉES

Smoked salmon rosettes on baby
lettuce salad

Or

Warm poultry salad with hazelnuts

MAIN COURSES

Duck and rabbit pies, asparagus with
sage and lemon butter

Or

Filet of Dugléré wild sea bass, parsley
potatoes, white glazed vegetables

DESSERTS

Raspberry crunch with pistachio
light cream

Or

Dessert of the day

50 \$ + tax/person

GASTRONOMIC MENU

RESTAURANT | ÉCOLE
Lise Bourgeois

-FRIDAY JANUARY 24th-

Menu

ENTRÉES

Salmon tartar, herb salad and avocado coulis
Or
Caramelized onion pie au gratin with ash goat
cheese

FOLLOWED BY

Maple turnip cream soup

MAIN COURSES

Quail stuffed with grapes and foie gras, white
wine jus, baked squash and gratin dauphinois
Or
Fresh tagliatelle with pesto, grilled
vegetables and sautéed shrimp

DESSERT

Breton shortbread with raspberries and
mascarpone, berry coulis

60 \$ + tax/person