

RESTAURANT | ÉCOLE *Lise Bourgeois*

INFOLETTRE

-Semaine du 13 janvier 2025-

Profitez du début de la session pour venir savoureux un délicieux repas fait par nos étudiant.e.s, accompagné d'un de nos chef professeur.

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, Coq au vin, Poitrine de canard sous-vide, gésiers de canard sous-vide 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

LA CITÉ

RESTAURANT | ÉCOLE *Lise Bourgeois*

LUNCH - TABLE D'HÔTE - 15 AU 17 JANVIER 2025

ENTRÉES

Saumon façon Gravlax, sauce au
raifort

Ou

Potage St Germain et croûtons

PLAT PRINCIPAUX

Croque-Monsieur et salade verte

Ou

Navarin d'agneau aux pommes,
haricots verts au beurre

DESSERTS

Tartelette au chocolat, crème
parfumée au rhum

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 16 JANVIER -

Menu

ENTRÉES

Pissaladière aux gésiers de canard
confits, roquette et tomates confites

Ou

Cappuccino de homard à la truffe

PLAT PRINCIPAUX

Duo de cabillaud et de morue, purée de
pommes de terre à l'huile d'olive

Ou

Hampe de bœuf Angus à l'échalote,
croquettes de pommes de terre et
julienne de légumes

DESSERTS

Millefeuille

Ou

Dessert du jour

50 \$ + taxes/personne

MENU GASTRONOMIQUE

RESTAURANT | ÉCOLE
Lise Bourgeois

- VENDREDI 17 JANVIER -

Menu

ENTRÉES

Salade fine aux poires et croustillant de prosciutto
au pesto, vinaigrette balsamique
Ou
6 huîtres Rockefeller

SUIVI DE

Potage au cresson façon cappuccino

PLAT PRINCIPAUX

Filet de saumon à l'unilatérale, compotée de
tomates au basilic, crème de poireaux et gnocchi à
la romaine
Ou

Médallions de filet de porc farci aux pommes,
sauce à l'érable, pommes grelot et endives braisées

DESSERT

Paris-Brest

60 \$ + taxes/personne

MENU GASTRONOMIQUE

RESTAURANT | ÉCOLE *Lise Bourgeois*

NEWSLETTER

- Week of January 13th 2025 -

Take advantage of the start of the session to enjoy a delicious meal made by our students, accompanied by one of our chef-professors.

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 au vin, vacuum-packed duck breast, vacuum-packed duck gizzards 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 15TH TO 17TH 2025

ENTRÉES

Gravlax-style salmon with
horseradish sauce
Or
St-Germain soup with
croutons

MAIN COURSES

Croque-Monsieur and green salad
Or
Navarin of lamb with apples and
buttered green beans

DESSERTS

Chocolate tartlet, rum-
flavored cream
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 16th-

Menu

ENTRÉES

Pissaladière with duck gizzards confit,
rocket and tomato confit
Or
Lobster cappuccino with truffles

MAIN COURSES

Cod duet, mashed potatoes with olive
oil
Or
Angus beef skirt steak with shallots,
potato croquettes and julienne
vegetables

DESSERTS

Millefeuille
Or
Dessert of the day

50 \$ + tax/person

GASTRONOMIC MENU

RESTAURANT | ÉCOLE
Lise Bourgeois

-FRIDAY JANUARY 17th-

Menu

ENTRÉES

Fine salad with pears and crispy pesto prosciutto, with
balsamic vinaigrette
Or
6 Rockefeller oysters

FOLLOWED BY

Cappuccino-style watercress soup

MAIN COURSES

Unilateral salmon filet, tomato and basil compotée,
leek cream and romaine style gnocchi
Or
Medallions of pork tenderloin stuffed with apples,
maple sauce, baby potatoes and braised endives

DESSERT

Paris-Brest

60 \$ + tax/person