

# RESTAURANT | ÉCOLE *Lise Bourgeois*

## INFOLETTRE

-Semaine du 11 novembre 2024-

Le 11 novembre de chaque année, les Canadiens se souviennent collectivement de tous ceux qui sont tombés au cours du service militaire de leur pays.

Nous sommes déjà rendus à la mi-novembre. Notre programme a été finement ficelé, afin que nos étudiant.e.s puissent acquérir tout le bagage nécessaire pour devenir de brillants cuisiniers. Cette semaine, de succulents mets vous attendent une fois de plus. Nos étudiant.e.s sont impatients de vous servir et nous sommes ravis de vous accueillir.

### STATIONNEMENT

**LES PARCOMÈTRES SERONT DE RETOUR CETTE SEMAINE!**

Les bornes de paiement de stationnement seront installées cette semaine. Il sera donc possible de faire le paiement par carte ou comptant, directement à la machine.

Apportez-nous votre reçu au restaurant afin de vous faire rembourser!

### MENU POUR EMPORTER

La boutique est ouverte du mercredi au vendredi, de 12h à 14h00 et le jeudi et vendredi de 18h00 à 20h00.

N'hésitez pas à nous contacter pour connaître les produits disponibles.

### POUR NOUS JOINDRE

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

 613-742-2483, Poste 2400     [restoecoleLB@collegelacite.ca](mailto:restoecoleLB@collegelacite.ca)

**LA CITÉ** 

RESTAURANT | ÉCOLE  
*Lise Bourgeois*

LUNCH - TABLE D'HÔTE - 13 AU 15 NOVEMBRE

ENTRÉE

Poireaux sauce gribiche

OU

Crêpes farcies, façon Ficelle Picarde

OU

Soupe à l'oignon gratinée

PLAT PRINCIPAL

Filet de sole Dieppoise avec  
tagliatelles au beurre

OU

Mignons de porc à la moutarde  
avec pommes de terre rissolées et  
brocolis

OU

Estouffade de bœuf provençale et  
polenta au parmesan

DESSERT

Île flottante au caramel  
avec 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 14 NOVEMBRE -

# Menu

## ENTRÉE

Cappuccino de crème de homard et  
huile de truffe  
Ou  
Carpaccio de bœuf laqué en  
gravlax, salade de lentilles, algue-  
gingembre

## PLAT PRINCIPALE

Lapin du Québec mijoté au cidre et  
aux pommes  
Ou  
Suprême de volaille au prosciutto,  
asperges saisies et espuma de  
pommes de terre noisette.

## DESSERT

Treille chocolatée aux baies de  
saison

55 \$ + taxes/personne

MENU GASTRONOMIQUE

RESTAURANT | ÉCOLE  
*Lise Bourgeois*

- VENDREDI 15 NOVEMBRE -

*Menu*

**ENTRÉE**

Crottin de chèvre gratiné, salade fine aux lardons et vinaigrette aux échalotes  
Ou

Raviole ouverte aux fruits de mer, poireaux et épinards, beurre blanc au concassé de tomates

**SUIVI DE**

Velouté de topinambours et chips de bacon

**PLAT PRINCIPAL**

Cuisse de pintade farcie, braisée au vin blanc et au thym, purée de pomme de terre au mascarpone aux flocons d'ail rôtis, brocoli aux amandes  
Ou

Morue d'Islande meunière, fenouil à la grecque et quartiers de courge poivrée au four

**DESSERT**

Soupe au chocolat accompagnée de son pain de Gènes à l'orange et sa truffe glacée à la vanille  
Ou

Tarte au citron meringuée et coulis de fraises

60 \$ + taxes/personne

MENU GASTRONOMIQUE

# RESTAURANT | ÉCOLE *Lise Bourgeois*

## NEWSLETTER

-Week of November 11th 2024-

On November 11 each year, Canadians collectively remember all those who have fallen in their country's military service.

It's already mid-November. Our program has been finely tuned, so that our students can acquire all the knowledge they need to become brilliant cooks. This week, succulent dishes await you once again. Our students are eager to serve you, and we look forward to welcoming you.

## PARKING

### **PARKING METERS WILL BE BACK THIS WEEK!**

Parking payment terminals will be installed this week. It will now be possible to pay by card or cash, directly at the machine.

Bring your receipt to the restaurant to get your money back!

## MEALS TO GO

The boutique is open from Wednesday to Friday, from 12:00pm to 2:00pm and on Thursday and Friday from 6:00pm to 8:00pm.

Please do not hesitate to contact us to find out what products are available.

## TO CONTACT US

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

 613-742-2483, Poste 2400  [restoecoleLB@collegelacite.ca](mailto:restoecoleLB@collegelacite.ca)

**LA CITÉ** 

RESTAURANT | ÉCOLE  
*Lise Bourgeois*

LUNCH - NOVEMBER 13TH TO 15TH

ENTRÉE

Leeks with gribiche sauce

Or

Stuffed pancakes, ficelle  
picarde style

Or

Onion soup au gratin

MAIN COURSE

Dieppoise sole fillet with  
butter tagliatelle

Or

Mignons of pork in mustard  
sauce with hash browns and  
broccoli

Or

Provençal beef estouffade  
with parmesan polenta

DESSERT

Caramel floating island  
with 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 NOVEMBER 14TH-

*Menu*

**ENTRÉE**

Cappuccino of lobster cream and  
truffle oil

Or

Carpaccio of lacquered beef gravlax,  
lentil salad, seaweed and ginger

**MAIN COURSE**

Quebec rabbit simmered in cider  
and apples

Or

Chicken supreme with prosciutto,  
seared asparagus and hazelnut  
potato espuma

**DESSERT**

Chocolate Treille with  
seasonal berries

55 \$ + tax/person

GASTRONOMIC MENU

RESTAURANT | ÉCOLE  
*Lise Bourgeois*

-FRIDAY NOVEMBER 15TH-

*Menu*

**ENTRÉE**

Goat's cheese crottin au gratin, fine salad with  
bacon and shallot vinaigrette

Or

Open ravioli with seafood, leeks and spinach,  
beurre blanc with crushed tomatoes

**FOLLOWED BY**

Jerusalem artichoke soup and bacon chips

**MAIN COURSE**

Stuffed guinea fowl leg braised in white wine  
and thyme, mascarpone mashed potatoes with  
roasted garlic flakes, broccoli with almonds

Or

Iceland cod meunière, Greek-style fennel and  
baked acorn squash wedges

**DESSERT**

Chocolate soup with orange Genoa bread  
and vanilla ice truffle

Or

Lemon meringue tart with strawberry coulis

60 \$ + tax/person