

RESTAURANT | ÉCOLE *Lise Bourgeois*

INFOLETTRE

-Semaine du 31 mars 2025-

La session se termine bientôt, il ne reste plus que trois semaines pour venir goûter au repas savoureux que nos étudiant.e.s ont préparés! Prenez rapidement vos réservations en ligne.

À noter: nous avons le **gala d'excellence en soirée** le 3 avril 2025.

<https://www.jedonneenligne.org/lacite/GALAHOT/>

STATIONNEMENT

Les bornes de paiement vous posent problème?

Vous pouvez payer le stationnement d'avance sur le site internet:

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

Nous remboursons le stationnement sur place après votre repas.

Il est aussi possible de payer au bureau des stationnements au premier étage du bâtiment A.

Sinon, ayez en main votre plaque d'immatriculation et indiquez le problème lors de votre arrivé au restaurant.

MENU POUR EMPORTER

Heures d'ouverture: **Mercredi: 11h à 15h, Jeudi et vendredi: 11h à 20h**

Restez à l'affût pour nos heures et ventes de fin de session!

Aperçu des produits: Onglet, entrecôte et bavette de boeuf, potages, gâteau divers, saumon antiboise, tortellini, sauce à la viande.....

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 - 2 AU 4 AVRIL 2025

ENTRÉES

Gâteau de crabe frit, sauce
tartare
Ou
Velouté de champignons

PLATS PRINCIPAUX

Saumon poché, risotto au
citron confit, beurre au
fenouil
Ou
Poule de Cornouailles
grillée, fondue de tomates
au basilic, pomme purée

DESSERTS

Tartelette au citron, coulis de
fruits rouges
Ou
Dessert du jour

PRIX

2 services : 18,95\$ + taxes - 3 services : 21,95\$ + taxes
Étudiant.e.s : 25% de rabais (nourriture)

Lise Bourgeois

- JEUDI 3 AVRIL -
**GALA D'EXCELLENCE DE
L'HÔTELLERIE ET DE LA
RESTAURATION**

Menu

COCKTAIL D'ACCUEIL ET CANAPÉS

ENTRÉE FROIDE

Terrine de lapin aux noisettes, endives au vinaigre d'érable, carotte confite et salade de cresson

**Henry de Pelham, Sauvignon blanc VQA (Canada)*

ENTRÉE CHAUDE

Effiloché de crabe des neiges, bisque de crabe à la citronnelle, chou frisé et vinaigrette à l'huile d'homard, espuma au lait de coco pimenté

**Henry de Pelham, Sauvignon blanc VQA (Canada)*

PLAT PRINCIPAL

Joue de bœuf braisée sauce vigneronne, paupiette de chou de Savoie aux champignons de châtaigne, pommes de terre confites au romarin

**Pinot noir, Philippe de Rothschild, Vin de pays (France)*

DESSERT

Croquant aux framboises, crème glacée au chocolat blanc et aux pistaches - Plateau de mignardises surprises

**Pillitteri Late Harvest Vidal VQA (Canada)*

RESTAURANT | ÉCOLE
Lise Bourgeois

- VENDREDI 4 AVRIL -

Menu

ENTRÉES

Rose de saumon gravlax, crème sure,
blinis et salade de radis

Ou

Feuilleté d'escargots au Pastis et
épinards

SUIVI DE

Crème de panais aux noix caramélisées

PLATS PRINCIPAUX

Pavé de morue d'Islande meunière,
purée de pommes de terre au persil,
haricots verts sautés

Ou

Joues de bœuf braisées à la bière,
polenta au thym, chou-fleur gratiné

DESSERT

Gratin de petits fruits, accompagné
d'un biscuit savoyard et d'une crème
glacée à la vanille.

60 \$ + taxes/personne

MENU GASTRONOMIQUE

RESTAURANT | ÉCOLE *Lise Bourgeois*

NEWSLETTER

-Week of March 31th 2025-

The session is coming to an end soon, so there's only three weeks left to come and enjoy the tasty meal our students have prepared! Make your reservations online as soon as possible.

And **don't forget**: we'll be holding our Gala d'Excellence on the evening of **April 3, 2025**:

<https://www.jedonneenligne.org/lacite/GALAHOT/>

PARKING

Problems with pay stations?

You can pay for parking in advance on the website:

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

We reimburse parking on site after your meal.

You can also pay at the parking office on the second floor of Building A.

Otherwise, have your license plate ready and report the problem when you arrive at the restaurant.

MEALS TO GO

Opening hours: Wednesday: 11 a.m. to 3 p.m., Thursday and Friday: 11 a.m. to 8 p.m.

Stay tuned for our end-of-session hours and sales!

Products at a glance: Beef strip loin, rib steak and flank steak, soups, various cakes, salmon antiboise, tortellini, meat sauce.....

TO CONTACT US



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



613-742-2483, Poste 2400



restoecoleLB@collegelacite.ca

LA CITÉ 

RESTAURANT | ÉCOLE
Lise Bourgeois

LUNCH - APRIL 2TH TO 4TH 2025

ENTRÉES

Fried crab cake with tartar
sauce

Or

Cream of mushroom soup

MAIN COURSES

Poached salmon, preserved
lemon risotto, fennel butter

Or

Grilled Cornish hen, tomato
and basil fondue, mashed
apple

DESSERTS

Lemon tartlet, red fruit coulis

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 APRIL 3th-
GALA D'EXCELLENCE DE
L'HÔTELLERIE ET DE LA
RESTAURATION

WELCOME COCKTAIL AND CANAPÉS

COLD APPETIZER

Rabbit terrine with hazelnuts, endives with maple vinegar, carrot confit and watercress salad

**Henry de Pelham, Sauvignon blanc VQA (Canada)*

HOT APPETIZER

Snow crab effiloché, crab bisque with lemongrass, kale and lobster oil vinaigrette, spicy coconut milk espuma

**Henry de Pelham, Sauvignon blanc VQA (Canada)*

MAIN COURSE

Braised beef cheek with vigneronne sauce, Savoy cabbage paupiette with chestnut mushrooms, rosemary confit potatoes

**Pinot noir, Philippe de Rothschild, Pays d'Oc (France)*

DESSERT

Raspberry crisp, white chocolate and pistachio ice cream. Tray of assorted mignardises

**Pillitteri Late Harvest Vidal VQA (Canada)*

Our students thank you for your support

GASTRONOMIC MENU

Menu

RESTAURANT | ÉCOLE
Lise Bourgeois

-FRIDAY APRIL 4th-

Menu

ENTRÉES

Salmon gravlax, sour cream, blinis and
radish salad

Or

Snail puff pastry with Pastis and
spinach

FOLLOWED BY

Cream of parsnip with caramelized
walnuts

MAIN COURSES

Iceland cod steak with meunière
sauce, parsley mashed potatoes,
sautéed green beans

Or

Beer-braised beef cheeks, thyme
polenta, cauliflower au gratin

DESSERT

Berry gratin with Savoy cookie and
vanilla ice cream.

60 \$ + tax/person

GASTRONOMIC MENU