

RESTAURANT | ÉCOLE

Lise Bourgeois

LUNCH

ENTRÉES

Quiche Lorraine
Ou
Crème de champignons

PLATS PRINCIPAUX

Filet de morue Dugléré,
pommes de terre vapeur et
haricots verts au beurre
Ou
Longe de porc poêlé
lorraine, endive braisée et
pommes de terre fondantes

DESSERTS

Éclair au chocolat
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

LUNCH

APPETIZERS

Quiche Lorraine
Or
Cream of mushroom soup

MAIN COURSES

Cod fillet Dugléré, steamed
potatoes and buttered green
beans
Or
Pan-fried pork loin from
Lorraine, braised endive and
melting potatoes

DESSERTS

Chocolate éclair
Or
Dessert of the day

PRICE

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

Student: 25% discount on food

RESTAURANT | ÉCOLE *Lise Bourgeois*

Jeudi 23 octobre 2025

ENTRÉES

Chorba, soupe traditionnelle à base d'agneau, de tomates, de pois chiches, et de coriandre accompagnée de Bourek, rouleau croustillant au kefta

Ou

Hmiss, salade de poivrons grillés, tomates et piments avec galette de semoule

PLATS PRINCIPAUX

Couscous traditionnel avec jarrets d'agneau braisés aux épices, semoule de blé et légumes braisés

Ou

Tajine de mérrou, olives cuites aux agrumes, amandes grillées, légumineuses braisées au safran, dattes à la fleur d'oranger

BUFFET DE DESSERTS

Verrine érable et pomme

Choux chocolat

Gâteau fromage

Tartelette Bourdaloue à la pistache

Gâteaux maghrébins et thé à la menthe

MENU BISTRONOMIQUE

Lise Bourgeois RESTAURANT | ÉCOLE

Thursday, October 23rd, 2025



APPETIZERS

Chorba, traditional soup made with lamb, tomatoes, chickpeas, and coriander, accompanied by Bourek, a crispy roll filled with spiced ground meat

Or

Hmiss, roasted pepper, tomato, and chili salad served with semolina flatbread

MAIN COURSES

Traditional couscous with braised spiced lamb shanks, wheat semolina, and braised vegetables

Or

Grouper tagine with olives cooked in citrus, toasted almonds, saffron-braised legumes, and orange blossom dates

DESSERT BUFFET

Maple and apple verrine

Chocolate cream puff

Cheesecake

Pistachio Bourdaloue tartlet

Maghrebi pastries and mint tea



LA CITÉ 

BISTRONOMIC MENU

RESTAURANT | ÉCOLE
Lise Bourgeois

Vendredi 24 octobre 2025

ENTRÉES

Terrine de foie gras au pain d'épices, gelée de porto, figues au sirop

Ou

Cassiolette florentine de pétoncles, moules et crevettes

SUIVI DE

Crème d'endive aux noix caramélisées

PLATS PRINCIPAUX

Poitrine de pintade farcie aux herbes et aux baies roses, sauce au Porto blanc, gratin dauphinois et brocoli aux amandes

Ou

Doré de nos lacs poêlé, crème parfumée à la truffe, pomme paille et flan de courge musquée

DESSERTS

Mini charlotte aux fruits de la passion et son coulis gélifié

Ou

Bûchette blanc satin aux parfums du moment

MENU GASTRONOMIQUE

RESTAURANT | ÉCOLE *Lise Bourgeois*

Friday, October 24, 2025



APPETIZERS

Foie gras terrine with gingerbread, port jelly, fig
in syrup

Or

Florentine scallop, mussel and shrimp cassalette

FOLLOWED BY

Cream of endive with caramelized walnuts

MAIN COURSES

Guinea fowl breast stuffed with herbs and
pink berries, white port sauce, gratin
dauphinois and broccoli with almonds

Or

Pan-seared walleye from our lakes, truffle-
flavored cream, straw potatoes and
butternut squash flank

DESSERTS

Mini passion fruit charlotte with jelly coulis

Or

White satin yule log with seasonal flavors



CASTRONOMIC MENU