

# RESTAURANT | ÉCOLE *Lise Bourgeois*

*Infolettre – Semaine du 19 janvier 2026  
au Restaurant-école Lise Bourgeois*

Chers clients et amis du Restaurant-École,

La session d'hiver bat son plein et nos étudiant·e·s en programmes culinaires et hôtellerie sont prêts à vous accueillir pour une nouvelle semaine d'expériences gourmandes. Chaque repas est préparé avec soin et passion sous la supervision de nos chefs expérimentés.

**Réservez votre table dès maintenant** et venez savourer une expérience culinaire unique tout en soutenant nos étudiants dans leur apprentissage.

## Horaires d'ouverture & tarifs

### DÎNER

Mercredi, jeudi et vendredi

2 service: 20.50  
3 services : 23.50\$

### SOUPER

Jeudi : 3 service à 55\$  
Vendredi: 4 services à 60\$

**Rabais de 25% pour les étudiant.e.s**



613-742-2483 poste 2400



restoecoleLB@collegelacite.ca



<https://lise.bourgeois.lacitec.on.ca>



Restaurant-école Lise bourgeois



801 promenade de l'Aviation - Pavillon H, 2e étage  
Ottawa ON K1K 4R3

**LA CITÉ**



# RESTAURANT | ÉCOLE *Lise Bourgeois*

*Newsletter – Week of January 19, 2026  
at the Lise Bourgeois Restaurant-School*

Dear clients and friends of the Restaurant-École,

The winter session is in full swing, and our students in the culinary and hospitality programs are ready to welcome you for another week of delicious experiences. Each meal is prepared with care and passion under the guidance of our experienced chefs.

**Reserve your table now** and come enjoy a unique culinary experience while supporting our students in their learning.

## Opening Hours & Prices

### LUNCH

Wednesday, Thursday, and Friday

2 courses: \$20.50

3 courses: \$23.50

### DINNER

Thursday: 3 courses – \$55

Friday: 4 courses – \$60

**25% discount for students for lunch**



613-742-2483 poste 2400



restoecoleLB@collegelacite.ca



<https://lise.bourgeois.lacitec.on.ca>



Restaurant-école Lise bourgeois



801 promenade de l'Aviation - Pavillon H, 2e étage  
Ottawa ON K1K 4R3



**LA CITÉ**

# RESTAURANT | ÉCOLE *Lise Bourgeois*

**Découvrez nos menus de la session d'hiver  
Discover Our Winter Session Menus**

*Dîner / Lunch*

**21, 22 ET 23 JANVIER 2026  
JANUARY 21, 22 AND 23, 2026**

## ENTRÉES

Saumon façon Gravlax, sauce au raifort  
ou  
Potage St Germain aux croûtons

## PLATS 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

## APPETIZERS

Gravlax-style salmon with horseradish  
sauce  
or  
St. Germain soup with croutons

## MAIN COURSES

Croque-Monsieur with green salad  
or  
Lamb navarin with apples, buttered  
green beans

## DESSERTS

Chocolate tartlet with rum-flavored  
cream  
or  
Dessert of the day

# RESTAURANT | ÉCOLE *Lise Bourgeois*

## *Souper / Dinner*

**JEUDI 22 JANVIER 2026  
THURSDAY, JANUARY 22 2026**



### **ENTRÉES**

Salade tiède de betterave, noix de pin grillées, tomates légèrement épicées et ricotta maison aux zestes de citron et aneth.

Ou

Velouté de panais et foie gras poêlé sur croûton.

### **PLATS PRINCIPAUX**

Pavé de saumon poêlé avec sauce au fenouil et câpres légèrement acidulée, épinards à l'ail et émincé de pommes de terre.

Ou

Escalope de veau panée, nappée d'une sauce riche aux champignons sauvages et à l'estragon sur un lit de pâtes fraîches maison.

### **DESSERTS**

Chou farci à la mousseline de noisette pralinée

Ou

Crumble aux baies et crème anglaise à la verveine

### **APPETIZERS**

Warm beet salad with toasted pine nuts, lightly spiced tomatoes, and homemade ricotta with lemon zest and dill.

Or

Parsnip velouté with pan-seared foie gras on crostini.

### **MAIN COURSES**

Pan-seared salmon with fennel and lightly acidic caper sauce, garlic spinach, and sliced potatoes.

Or

Breaded veal cutlet topped with a rich wild mushroom and tarragon sauce, served on a bed of fresh homemade pasta.

### **DESSERTS**

Cabbage stuffed with praline hazelnut mousseline

Or

Berry crumble with verbena crème anglaise

RESTAURANT | ÉCOLE  
*Lise Bourgeois*

*Souper / Dinner*

**VENDREDI 22 JANVIER 2026**

**FRIDAY, JANUARY 22 2026**



**ENTRÉES**

Salade fraîche de julienne de légumes aux crevettes marinées au citron et à la coriandre, mayonnaise aux herbes et crème aux piments  
Ou  
Fricassée d'escargots au chorizo en cassolette

**SUIVI DE**

Soupe de moules au safran

**PLATS PRINCIPAUX**

Caille farcie au foie gras et raisins, purée de patate douce à la muscade et carottes nantaises  
Ou  
Joues de bœuf braisées à la bière, polenta crémeuse au thym et chou-fleur gratiné

**DESSERTS**

Mousse à l'érable et dentelle d'avoine  
Ou  
Dessert du jour

**APPETIZERS**

Fresh julienne vegetable salad with marinated shrimp in lemon and coriander, herb mayonnaise and chili cream  
or  
Escargot fricassée with chorizo in a small casserole

**FOLLOWED BY**

Mussel soup with saffron

**MAIN COURSES**

Quail stuffed with foie gras and raisins, sweet potato purée with nutmeg and Nantes-style carrots  
or  
Braised beef cheeks in beer, creamy thyme polenta and gratin cauliflower

**DESSERTS**

Maple mousse with oat lace  
Or  
Dessert of the day

# RESTAURANT | ÉCOLE *Lise Bourgeois*

## IMPORTANT : STATIONNEMENT

Notre parking n'est pas gratuit

Le stationnement se paie directement aux bornes, par carte ou en espèces, ou à l'avance via l'application ou le site web Indigo : <https://indigoneo.ca/en/booking/9991617>  
merci de conserver votre ticket et de le présenter au restaurant, nous vous rembourserons le montant payé à votre arrivée. La carte de stationnement est jointe ci-dessous pour vous guider.

## PARKING INFORMATION - IMPORTANT

Our parking is not free.

Parking can be paid directly at the meters, by card or cash, or in advance via the Indigo app or website: <https://indigoneo.ca/en/booking/9991617>. Please keep your ticket and present it at the restaurant – we will reimburse the amount paid upon your arrival. The parking map is attached below for your reference.

