

RESTAURANT | ÉCOLE *Lise Bourgeois*

Infolettre – Semaine du 02 février 2026

Chers clients et amis du Restaurant-École,

Déjà la 4^e semaine de cette session d'hiver

C'est le moment idéal pour venir vous faire plaisir et vivre une expérience gustative inoubliable au cœur de notre restaurant-école.

Découvrez un menu savoureux, créé et préparé par les étudiant.e.s des programmes culinaires, encadrés par nos chefs passionnés. En salle, nos maîtres d'hôtel, accompagnés des étudiant.e.s des programmes d'hôtellerie, vous offriront un service professionnel, attentionné et chaleureux.

Venez encourager la relève, savourer des plats raffinés et partager un moment gourmand unique. Réservez votre table et laissez-vous séduire

Réservez votre table dès maintenant, les places sont limitées

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 February 2nd, 2026

Dear clients and friends of the Restaurant-School,

We are already in the 4th week of this winter session

It's the perfect time to treat yourself and experience an unforgettable culinary journey at the heart of our restaurant school.

Discover a delicious menu, created and prepared by the students of our culinary programs, under the guidance of our passionate chefs. In the dining room, our maîtres d'hôtel, accompanied by the students of our hospitality programs, will provide a professional, attentive, and warm service.

Come support the next generation, savor refined dishes, and enjoy a unique gourmet experience. Reserve your table and let yourself be delighted

Book your table now, spots are limited

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*

Nos menus Pour cette semaine

Dîner / Lunch

04 AU 06 FÉVRIER 2026
FEBRUARY 04TH TO 06TH, 2026

ENTRÉES

Tartare de saumon frais, croutons
et concombres marinés

ou

Velouté de carottes et pommes de
terre sucrées au lait de coco

APPETIZERS

Fresh salmon tartare, croutons
and marinated cucumbers

or

Carrot and sweet potato velouté
with coconut milk

PLATS PRINCIPAUX

Crêpes farcies aux fruits de
mer, sauce au vin blanc

ou

Médallions de porc au paprika,
brocolis et riz pilaf au poivron
rouge

MAIN COURSES

Seafood crêpes with white wine
sauce

or

Pork medallions with paprika,
broccoli and pilaf rice with red
pepper

DESSERTS

Pudding diplomate et crème
anglaise

ou

Dessert du jour

DESSERTS

Diplomat pudding with crème
anglaise

or

Dessert of the day

RESTAURANT | ÉCOLE *Lise Bourgeois*

Supper / Dinner

**JEUDI 05 FÉVRIER 2026
THURSDAY, FEBRUARY 5TH, 2026**

ENTRÉES

Salade césar de chou kale et
ris de veau croustillant

Ou

Palourdes farcies au crabe,
sauce au beurre noisette,
citron et herbes fraîches

PLATS PRINCIPAUX

Poitrine de canard poêlée,
sauce au vin rouge et au
genièvre, flanc de légumes et
croquette de pommes de
terre.

Ou

Demi-poulet de Cornouaille
façon rotisserie, sauce au jus
montée au beurre, servi avec
salade de chou et frites

DESSERTS

Glace à la vanille, sirop
chaud au chocolat,
feuilletine croustillante et
arachides

Ou

Saint-Honoré vanille caramel

APPETIZERS

Kale Caesar salad with crispy
sweetbreads

Or

Clams stuffed with crab,
brown butter sauce, lemon,
and fresh herbs

MAIN COURSES

Pan-seared duck breast with
red wine and juniper sauce,
vegetable flan, and potato
croquette.

Or

Half Cornish hen, rotisserie-
style, served with butter-
enriched jus, coleslaw, and
fries

DESSERTS

Vanilla ice cream with warm
chocolate sauce, crispy
feuilletine, and peanuts

Or

Saint-Honoré vanilla caramel

RESTAURANT | ÉCOLE *Lise Bourgeois*

Souper / Dinner

VENDREDI 06 FEBRUARY 2026
FRIDAY, FEBRUARY 06TH 2026

ENTRÉES

Tartare de bison aux chipotles,
oignons frits et croûtons
Ou
Ravioli de saumon aux poireaux,
beurre blanc au citron

SUIVI PAR

Potage aux petits pois garni de
julienne de jambon sec

PLATS PRINCIPAUX

Un demi poulet des
Cornouailles, la cuisse en
parmentier et la poitrine farcie
au poivre vert, brocoli aux
échalotes et pommes paille
Ou
Risotto safrané aux fruits de
mer

DESSERTS

Clafoutis à la rhubarbe et aux
abricots
Ou
Saint-Honoré vanille caramel

APPETIZERS

Bison tartare with chipotle,
fried onions, and croutons
Or
Salmon and leek ravioli,
lemon beurre blanc

FOLLOWED BY

Green pea soup garnished
with julienned cured ham

MAIN COURSES

Half Cornish hen, thigh served
as a parmentier and breast
stuffed with green
peppercorns, broccoli with
shallots, and shoestring
potatoes
Or
Saffron seafood risotto

DESSERTS

Rhubarb and apricot
clafoutis
Or
Saint-Honoré vanilla caramel

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.

