



## Menu

### Table d'hôte 7 - Bistro numéro 2

#### Entrées

Soupe du moment

Tartare de thon Albacore, sauce ponzu, avocat, émulsion à la coriandre, échalote frite

Tarte fine au boudin, béchamel à la moutarde, oignon confit, salade de cresson et pomme verte, vinaigrette au bacon

Poireau vinaigrette, œuf poché, pecorino pepato

Pieuvre grillée au paprika fumé, pomme de terre Juliette, crémeuse à l'ail confit et citron, menthe

#### Plats de résistance

Burger d'agneau, relish de maïs, concombre libanais et mayonnaise au raifort, pain à la pomme de terre douce, rondelles d'oignon

**16.00\$**

Pavé de foie de veau poêlé, panais rôtis, oignons boiler fumés, pois mange-tout, sauce charcutière au ris de veau

**16.00\$**

Roulade de dinde farcie au bacon fumé, pleurotes, brocolinis, sauce à la canneberge confite

**16.00\$**

Crevettes grillées, risotto safrané, bette à carde sautée, vinaigrette à l'appétit

**17.00\$**

#### Desserts

Bagatelle à la framboise

Pasteis de nata et crème catalane

Éclair aux fruits de la passion

Gâteau décadent, chocolat caramel

Le prix inclut l'entrée, le plat de résistance, le dessert et le café/thé/tisane.

Le menu est modifiable sans préavis.

\* \* \* \* \*

Merci de soutenir les élèves de nos programmes Cuisine et de Service de la restauration.

Tous les pourboires seront remis sous forme de dons.

Ces dons seront utilisés pour créer des projets d'émulation pour nos élèves.



## Menu

### Table d'hôte 7 - Bistro numéro 2

#### Entrées

Soup of the day

Albacore tuna tartar, ponzu sauce, avocado, coriander emulsion, fried shallots

Blood pudding tartlet, mustard béchamel, confit onion, water cress and green apple salad, bacon dressing

Leek salad, French dressing, poached egg, pecorino shavings

Smoked paprika grilled octopus, Juliette potatoes, lemon purée, mint

#### Plats de résistance

Lamb burger, corn relish, Lebanese cucumber, horseradish mayonnaise, sweet potatoes bun and onion rings

16.00\$

Veal liver pave, roasted parsnip, smoked boiler onions, charcutière sauce with sweet bread

16.00\$

Smoke bacon stuffed turkey breast, oyster mushrooms, brocolinis, confit cranberry sauce

16.00\$

Grilled shrimps, saffron risotto, rainbow chard, vinaigrette à l'appétit

17.00\$

#### Desserts

Raspberry bagatelle

Pasteis de nata and catalane cream

Passion fruits éclair

Chocolate and caramel cake

The price includes, one entrée, one main course, one dessert with coffee/tea/tisane

The menu can change without notice.

Thank you to help to increase their service knowledge  
*Cuisine et de Service de la restauration.*

\* \* \* \* \*

All tips will be given in grants.

These donations will be used to create emulation projects for our students