

Menu

Entrée au choix

Soupe de poisson et crostinis
Tarte aux tomates et fromage Oka
Salade de crustacés au pamplemousse rose et aux concombres
Sauté de foie de volaille et salade d'épinards aux lardons

Plat de résistance au choix

Moussaka de lentilles Dupuy, émulsion de tomates et salade mesclun
15,00 \$
Morue à la portugaise, chorizo et pommes de terre
17,00 \$
Escalope de veau grillée, sauce aux champignons et spätzle
17,50 \$
Steak de bavette mariné, frites et salade
18,50 \$

Dessert au choix

Tarte au chocolat et expresso
Trottoir à la framboise et mascarpone, gelée au gingembre
Tapioca à l'ananas et lait de coco, glace au rhum et cannelle
Café – thé – tisane

Le menu est modifiable sans préavis.

Merci de soutenir les élèves de 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

Starter choices

Fish soup and crostinis

Tomatoes and Oka cheese tart

Crustacean salad with pink grapefruit and cucumbers

Warm chicken liver with spinach salad and bacon

Main course choices

Lentil moussaka, fresh tomatoes coulis and mixed greens

15,00 \$

Portuguese style seared cod, mussels, chorizo and potatoes

17,00 \$

Grilled veal escalope, mushroom sauce and spatzel

17,50 \$

Beef flank steak, fries and salad

18,50 \$

Dessert choices

Almond financier, orange flavor, crème Anglaise

Profiterole with vanilla ice cream and dark chocolate sauce

Poached pear puff pastry, pear Williams eau-de-vie custard, caramel sauce

Coffee – tea – tisane

The menu could change without notice.

Thank you for helping our students to increase their service knowledge in
Cuisine and Service de la restauration.

All tips will be given in grants.

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