



Menu Table d'hôte 5

Entrées

- Salade César classique ou grillée
- Soupe à l'oignon gratinée au fromage québécois
- Tataki de canard à l'oriental
- Assiette de saumon trois façons

Plats de résistance

- | | |
|---|----------|
| Pâtes maison aux saveurs du jour | 15,00 \$ |
| Côtes levées de dos BBQ, pommes de terre allumettes, salade de chou frisée à la pomme | 16,50 \$ |
| Poisson du jour, ravioles de petits pois au mascarpone et beurre blanc citronné | 17,00 \$ |
| Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise et bouquetière de légumes | 18,00 \$ |

Desserts

- Gâteau Opéra
- Tarte tatin aux pommes et glace à l'érable
- Chocolat, *brownies* et guimauve maison
- Tarte au citron

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*.
Veuillez ne pas donner de pourboire, que des encouragements!



Menu
Table d'hôte 5

Starters

- Caesar salad, classic or grilled
- French onion soup with Quebec cheese
- Oriental style duck tataki
- Salmon dish three ways

Main course

Fresh pasta, flavor of the day	15,00 \$
BBQ baby back ribs, potato stick, Savoy cabbage and apple coleslaw	16,50 \$
Fish of the day, mascarpone cheese and green peas raviolis, lemon butter sauce	17,00\$
Grilled beef tenderloin, béarnaise sauce, vegetables	18,00\$

Desserts

- Opéra cake
- Apple tart Tatin and maple ice cream
- Chocolate brownies with homemade marshmallows
- Lemon tart

The price included starters, main course, dessert and coffee/ tea or herbal tea.
This menu can change without notice.

Thank you for supporting the students of Kitchen and Restauration service.

Please do not give tip, only encouragement!