



Commission scolaire de Montréal

# Menu

Table d'hôte 6 - Bistro numéro 1

## Entrées

Potage du moment

Salade de betteraves, pamplemousses, pistaches et fromage labneh aux fines herbes

Tartare de canard, noisettes, figues séchées, grattons de canard et mizuna

Macaroni gratiné au fromage et poireau, brioche truffée et pancetta piquante

« Crab cake », salade de tomates et concombres à l'origan, sauce mille îles

## Plats de résistance

Échine de porc braisée piquée à l'ail, choux de Bruxelles, pommes de terre douces, oignons cipollini, sauce chasseur, œuf frit au panko 15.50\$

Poulet de Cornouailles à la portugaise, pommes de terre château fondantes, quartier de romaine, crème sure au poivre 16.00\$

Poisson frais d'arrivage, gnudi et garniture à la puttanesca 17.00\$

Onglet de bœuf grillé, salsa verte, champignons crémini sautés, gâteau de kale au boulgour 18.00\$

## Desserts

Trilogie de biscuits

Baba au rhum, garni de fruits de saison

Sundae du moment

Linzertorte

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.



Commission scolaire de Montréal

# Menu

Table d'hôte 6 – Bistro numéro 1

## Entrées

Soup of the day

Beets and grapefruit salad with pistachios and labneh herbs cheese

Duck tartar, hazelnuts, dried figs, fried duck skin and mizuna

Leek mac & cheese, sweet bun with truffle and spicy pancetta

« Crab cake », oregano cucumber and tomatoes salad, Thousand island dressing and ricotta

## Plats de résistance

Garlic braised pork, Brussels sprouts, sweet potatoes, Cipollini onions, mushroom and wine sauce, panko fried egg 15.50\$

Portugese style Cornish hen , château potatoes, romaine lettuce, Pepper corn sour cream 16.00\$

Fish of the day, gnudi and puttanesca garnish 17.00\$

Grilled beef steak, salsa Verde, sautéed cremini mushrooms, bulgur and kale cake 18.00\$

## Desserts

Cookie trio

Rum baba garnish with whipped mascarpone and fruits

Sundae, Inspiration of the moment

Linzertorte

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  
2018-01-26