



Commission
scolaire
de Montréal

Menu Table d'hôte 5

Entrées

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

Plats de résistance

- | | |
|---|----------|
| Pâtes maison aux saveurs du jour | 14,00 \$ |
| Côtes levées de dos BBQ, pommes de terre allumettes, salade de chou frisée à la pomme | 16,50 \$ |
| Filet de bœuf Rossini | 18,00 \$ |
| Pétoncles rôtis, ravioles de petits pois au mascarpone et beurre blanc citronné | 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!



Commission
scolaire
de Montréal

Menu
Table d'hôte 5

Starters

- Caesar salad, classic or grilled
- Smoked salmon three kind
- Duck magret tataki oriental style
- French onion soup with Quebec cheese

Main course

- Fresh pasta, flavor of the day 14,00 \$
- BBQ baby back ribs, potato stick, apples and Savoy cabbage coleslaw 16,50 \$
- Rossini beef filet, served with "foie gras" on the top with Madere sauce 17,00\$
- Roasted scallops, ravioli stuffed with mascarpone cheese and green peas served with white lemon butter 18,00\$

Desserts

- Opéra cake
- Apple tart Tatin and maple sorbet
- Chocolate brownies with homemade marshmallow
- 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!