

## MENU À LA CARTE 1 OU TABLE D'HÔTE

### ENTRÉES FROIDES

Mousse de foie de volaille au porto	2,95 \$
Amouillère de saumon fumé, fromage à la crème	4,95 \$
Cèviché de poisson	5,95 \$
Tartare de boeuf	5,95 \$

### ENTRÉES CHAUDES

Ragoût de crevettes, crème citronnée	3,95 \$
Escargot à la crème d'ail et basilic	3,95 \$
Croustillant de ris de veau, sauce au blé	4,95 \$



### POTAGES

Julienne d'Arbray	2,50 \$
Crème de tomates	2,50 \$
Consommé de boeuf brunoise	2,95 \$



Composez votre table d'hôte d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert et obtenez 10% de rabais sur votre facture!  
(Le rabais s'applique uniquement sur la nourriture)

## *Maximum 4 services*

### PLATS PRINCIPAUX

Cabillaud à la mode provençale	8,95 \$
Côte de porc sauté, sauce charcutière	8,95 \$
Foie de veau sauté sauce bordelaise	8,95 \$
Escalope de saumon, beurre d'agrumes	11,95 \$
Canard à l'orange	11,95 \$
Onglet de boeuf rôti, jus à l'estragon	11,95 \$
Pilaf de fruits de mer	13,95 \$
Côtelettes d'agneau grillées	15,95 \$



### DESSERTS

Île flottante, crème anglaise	2,95 \$
Panaché de glaces et sorbets	2,95 \$
Terrine au chocolat	2,95 \$
Tartelette au citron meringuée	2,95 \$

*Café ou thé ou infusion* 1,25\$

**\*À des fins pédagogiques, vous devez commander minimalement un plat principal.**



Centre de formation professionnelle  
Jacques-Rousseau

L'Ardoise  
sur réservation seulement  
« individuelle ou de groupe »

Conformément à la loi sur le tabac,  
il est interdit de fumer à l'intérieur  
et sur le terrain de l'école

#### **ALLERGIES**

On ne peut garantir l'absence d'éléments  
allergènes ou de gluten dans les repas servis à l'Ardoise

#### **Certificats-cadeaux disponibles**

Pour des raisons de salubrité alimentaire, il nous est  
dorénavant impossible de permettre à nos clients de  
quitter l'établissement avec des aliments issus de la  
salle à manger l'Ardoise

—> *Les prix sont modifiables sans préavis.* <—

La Direction



Centre de formation professionnelle  
Jacques-Rousseau

# Bienvenue

À notre salle à manger

# L'Ardoise

Les élèves et les enseignants de Cuisine  
et du Service de la restauration  
sont heureux de vous recevoir et de vous servir.

Bon appétit