



Souper menu gastronomique

JEUDI 25 SEPTEMBRE 2025, 18 H
*à partir de 40 \$ par personne**

Soupe

Potage de choux de Bruxelles et lardons

Entrées

Salade de petits légumes grillés

//

Bâtonnets de fromage sauce marinara

Repas

Risotto Portobello

//

Cuisse de canard confite

Dessert

Poires flambées au rhum

Café ou thé

**Taxes et service non compris*

L'escarbille 
RESTAURANT PÉDAGOGIQUE



Souper menu gastronomique

JEUDI 2 OCTOBRE 2025, 18 H
*à partir de 40 \$ par personne**

Soupe

Potage traditionnel à la courge musquée

Entrées

Salade de roquette aux prunes et noisettes

//

Camembert fondu en croûte feuilletée

Repas

Linguine carbonara aux asperges

//

Escalope de veau à la forestière

Dessert

Tarte à la lime des Keys

Café ou thé

**Taxes et service non compris*

L'escarbille 
RESTAURANT PÉDAGOGIQUE



Souper menu gastronomique

JEUDI 9 OCTOBRE 2025, 18 H
*à partir de 40 \$ par personne**

Soupe

Potage straciatella

Entrées

Salade niçoise

//

Parisiennes apéritives de melon

Repas

Steak au poivre type New York

//

Poulet mariné, ail et gingembre

Dessert

Tartelette à la framboise

Café ou thé

**Taxes et service non compris*

L'escarbille 
RESTAURANT PÉDAGOGIQUE



Souper menu gastronomique

JEUDI 16 OCTOBRE 2025, 18 H
*à partir de 40 \$ par personne**

Soupe

Potage d'aubergines au parfum de lavande

Entrées

Tartare de bœuf

//

Verrine de mousse d'avocat et crevettes marinées

Repas

Magret de canard, patates douces rôties

//

Filet de saumon mangue et avocat

Dessert

Tarte fine aux pommes caramélisées

Café ou thé

L'escarbille 
RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

**Taxes et service non compris*



Souper menu gastronomique

JEUDI 13 NOVEMBRE 2025, 18 H
*à partir de 40 \$ par personne**

Soupe

Velouté de courgettes au basilic

Entrées

Chips de prosciutto et avocats

//

Petite poêlée de pétoncles à l'ail

Repas

Mignon de porc à l'érable et au romarin

//

Tartare de bœuf épicé à la mexicaine

Dessert

Tarte aux pacanes façon Québec

Café ou thé

L'escarbille 
RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

**Taxes et service non compris*



Souper menu gastronomique

JEUDI 20 NOVEMBRE 2025, 18 H
*à partir de 40 \$ par personne**

Soupe

Potage de légumes d'automne

Entrées

Salade aux herbes, vinaigrette moutarde et miel

//

Bol de calmars frits et mayo d'occasion

Repas

Suprême de volaille rôti, sauce aux champignons sauvages

//

Penne alla vodka et petits pois

Dessert

Gâteau au fromage et compote de rhubarbe à l'anis étoilé

Café ou thé

L'escarbille 
RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

**Taxes et service non compris*



Souper menu gastronomique

JEUDI 27 NOVEMBRE 2025, 18 H
*à partir de 40 \$ par personne**

Soupe

Potage de pommes de terre douces et gingembre

Entrées

Salade de fenouil, orange et olives noires

//

Mini gratin dauphinois

Repas

Filet d'aiglefin en croûte de parmesan

//

Mignon de porc aux herbes, sauce aux canneberges

Dessert

Glace au caramel de beurre salé

Café ou thé

L'escarbille 
RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

**Taxes et service non compris*



Souper menu gastronomique

JEUDI 4 DÉCEMBRE 2025, 18 H
*à partir de 40 \$ par personne**

Soupe

Potage de tomates rôties

Entrées

Polpette al forno

//

Salade César

Repas

Farfalles au thon frais et crème de soya

//

Veau en cocotte au citron et aux olives

Dessert

Fondant de chocolat au cœur coulant

Café ou thé

L'escarbille 
RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

**Taxes et service non compris*