

MENU GROUPE \$47

Une (1) option par personne, par service.

ENTRÉES

CÉSAR ÉPICÉE

Laitue Romaine, Maïs Grillé, Anchois, Croustilles de Prosciutto, Copeaux de Parmesan, Mayonnaise Câpre Sambal

TARTARE DE SAUMON

Graines de Sésame au Wasabi, Purée d'Avocat, Coriandre, Soya, Radis Pastèque

PLAT PRINCIPAL

POKE BOWL AU SAUMON BORD'ELLE

Saumon Cru de L'Atlantique, Dés de Concombres, Ananas, Avocat, Edamame, Gingembre Mariné, Graines de Sésame, Sauce Ponzu, Mayonnaise Épicée, Servi Sur Riz Blanc

FILET DE BOEUF

Haut de Surlonge Baseball 6oz, Broccolinis Grillés, Champignons Sautés, Purée de Patates Douces, Crème de Raifort

BENTO DE POULET SUPRÊME

Cuisse de Poulet Désossée et Grillée, Laqué au Teriyaki & Érable, Bok Choy, Carottes Multicolores Biologiques Rôties, Servi sur Riz Basmati

SURCLASSEMENT DE PLAT PRINCIPAL POUR \$30 SUPPLÉMENTAIRES

SOLO HAWK

POUR UNE PREMIÈRE À MONTRÉAL: COUPE INDIVIDUELLE DE TOMAHAWK

Faux-Filet 25oz avec Os, Broccolinis Grillés, Champignons Sautés, Purée de Patates Douces et Aioli, Crème de Raifort

LE PLATEAU DE FRUITS DE MER MAJESTIQUE

Queue de Homard de l'Atlantique du Nord, 3 Crevettes Géantes Tigrées, 4 Huîtres du Marché, Sélection de Trempettes et Mignonettes

DESSERT

LE CHOIX DU CHEF

Les taxes et le service ne sont pas inclus.

Le menu est sujet à changement sans préavis.



\$47 GROUP MENU

Please choose *one (1) per person, per course.*

ENTRÉES

SPICY CAESAR

Romaine Lettuce, Grilled Corn, Anchovies, Prosciutto Chips, Parmigiano Shavings, Sambal Caper Mayo

SALMON TARTARE

Baked Wasabi Sesame, Avocado Purée, Cilantro, Soy, Watermelon Radish

MAIN COURSE

BORD'ELLE SALMON POKE BOWL

Raw Atlantic Salmon, Diced Cucumber, Pineapple, Avocado, Edamame, Pickled Ginger, Sesame, Ponzu Soy, Spicy Mayo, Served on Basmati Rice

BEEF TENDERLOIN

6oz Baseball Cut Tenderloin, Grilled Broccolini, Sautéed Mushrooms, Sweet Potato Purée, Horseradish Cream

CHICKEN BENTO SUPREME

Grilled & Boneless Maple Glazed Teriyaki Chicken Thigh, Baby Bok Choy, Roasted Organic Rainbow Carrots, Served on Basmati Rice

UPGRADE MAIN COURSE FOR AN ADDITIONAL \$30

SOLO HAWK

MONTREAL'S FIRST INDIVIDUAL SIZED TOMAHAWK CUT

25oz Rib-Eye (Bone-in), Grilled Broccolini, Sautéed Mushrooms, Mashed Aioli Sweet Potato, Horseradish Cream

THE MAJESTIC SEAFOOD PLATTER

North Atlantic Lobster Tail, 3 Black Tiger Shrimp, 4 Market Fresh Oysters, Served with Selected Dipping Sauces

DESSERT

CHEF'S CHOICE

Plus sales tax and your preferred gratuity.

Menu is subject to change without prior notice.



BORD'ELLE
BOUTIQUE BAR AND EATERY