

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 Samba

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, Broccolins 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

DESSERT

LE CHOIX DU CHEF

*Les taxes et le service ne sont pas inclus
Le menu est sujet à changement sans préavis*



BORD'ELLE
BOUTIQUE BAR AND EATERY

\$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

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