



BORD'ELLE
BOUTIQUE BAR AND EATERY

514.379.ELLE

JEUDI À SAMEDI | 16:30 - 21:30

BORDELLE.CA

MENU

MOZZARELLA DI BUFALA \$18

Mozzarella di bufala de Québec, tomates ancestrales, melon, prosciutto, sucrine, ail noir

NOUS RECOMMANDONS LE CÔTES DES ROSES GRENACHE BLANC, CLAIRETTE

MAC N CHEESE AU HOMARD \$27 POUR DEUX \$39

Coquillettes, homard poché au beurre, sauce aux trois fromages, ciboulette, panko

NOUS RECOMMANDONS LE NATURAE CHARDONNAY BIO (LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANCE)

BOL DE TOFU GRILLÉ \$17

Tofu grillé, riz violet biologique, légumes de saison

BURGER BORD'ELLE \$18

Boeuf Angus 6oz, cheddar vieilli, confiture au bacon à l'érable, mayonnaise à la truffe, frites au parmesan

TARTARE DE SAUMON \$17

Saumon biologique irlandais pêché à la ligne, chips de taro, avocat, concombre, sésame

NOUS RECOMMANDONS LE CÔTES DES ROSES GRENACHE BLANC, CLAIRETTE (LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANCE)

SALADE DE CÉSAR ÉPICÉE \$15

AJOUTEZ DU POULET GRILLÉ POUR 5\$

Coeurs de Romaine, parmesan, mayo aux câpres épicée, prosciutto grillé

NOUS RECOMMANDONS LE GÉRARD BERTRAND TERROIR TAUTAVEL GRENACHE, CARIGNAN

TARTARE VÉGÉTALIEN \$14

Champignons sauvages façon brunoise, aubergines rôties, ciboulette, basilic thaïlandais

RAVIOLIS TOMATE ET BASILIC \$21 POUR DEUX \$34

Raviolis farcis à la ricotta, tomates San Marzano, micro basilic, gruyère, ail rôti

NOUS RECOMMANDONS LE GÉRARD BERTRAND TERROIR TAUTAVEL GRENACHE, CARIGNAN (LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANCE)

SHORT RIB DE BOEUF \$29

Braisé 8h, purée de pommes de terre à l'ail, légumes rôtis, sauce au jus

NOUS RECOMMANDONS LE VILLA ANTINORI SANGIOVESE (TOSCANE, ITALIE)

BOL DE POKE AU SAUMON \$18

Saumon biologique pêché à la ligne, avocat, edamame, ananas, soya sambal, riz violet biologique

NOUS RECOMMANDONS LE DOMAINE SÉGUINOT- BORDET CHABLIS (BOURGOGNE, FRANCE)

TARTARE DE BOEUF \$17

Côte de boeuf, worcestershire, sambal oelek, petit cornichon, ciboulette, zeste de citron

NOUS RECOMMANDONS LE VILLA ANTINORI SANGIOVESE (TOSCANE, ITALIE)

GÂTEAU AUX CAROTTES DULCE DE LECHE

Noix rôties, gâteau aux carottes au caramel, garniture à la crème vanille, macaron grillé

NOUS RECOMMANDONS LE ZONIN VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE CORVINA (VENETO, ITALIE)

SPIRITS

VIN ROUGE

GÉRARD BERTRAND TERROIR TAUTAVEL GRENACHE, CARIGNAN
(LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANCE)

36

VILLA ANTINORI SANGIOVESE (TUSCANY, ITALY)

48

ZONIN VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE CORVINA (VENETO, ITALY)

46

VIN BLANC

NATURAE ORGANIC CHARDONNAY (LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANCE)

38

CÔTES DES ROSES (LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANCE)

45

DOMAINE SÉGUINOT- BORDET CHABLIS (BOURGOGNE, FRANCE)

58

ZONIN LUGANA (VENETO, ITALY)

36

ROSÉ

CÔTE DES ROSES GRENACHE, CINSAULT (LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANCE)

45

PROSECCO

MIONETTO PROSECCO (VENETO, ITALY)

32

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT 375 ML

50

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT 750 ML

100

MOËT & CHANDON MOËT ICE 750 ML

125

VEUVE CLICQUOT BRUT 750 ML

100

VEUVE CLICQUOT RICH 750 ML

125

FEMME DE CHAMPAGNE, BRUT GRAND CRU 750 ML

125

COCKTAILS

AJOUTEZ SIMPLEMENT L'ESPRIT SUGGÉRÉ! POUR 4 CONSOMMATIONS

BORD'ELIXIR - 21

Prosecco ou Champagne, sirop de cassis, jus de citron, bleuets, mûres

NOUS RECOMMANDONS LE MIONETTO PROSECCO (VENETO, ITALY)

GOLD DIGGER - 21

Prosecco, mangue, gingembre frais, basilic thaï

NOUS RECOMMANDONS LE MIONETTO PROSECCO (VENETO, ITALY)

2020 THUG PASSION - 21

Vodka ou Rhum, calamansi, fruit de la passion, gingembre, menthe

TROPICAL PUNCH - 21

Rhum, pandan, litchi, soda

THE FARSIDES SANGRIA - 21

Vin blanc, cardamome verte, purée d'orange sanguine,
purée de poire, aloès, canelle, fraises

NOUS RECOMMANDONS LE ZONIN LUGANA (VENETO, ITALY)

* présenté par nos amis de The Farsides

Nous fournissons tout le jus et les garnitures pour rendre votre boisson spectaculaire et de haut calibre. Ajoutez simplement de la vodka ou du rhum comme indiqué dans la recette et dégustez. Vous pouvez également ajouter une de nos bouteille de vin, champagne ou prosecco pour le Bord'Elixir, Gold Digger et The Farsides Sangria.