



BORD'ELLE  
BOUTIQUE BAR AND RESTAURANT

## MENU

### HUITRES FRAÎCHES DU MARCHÉ

Servies avec une mignonette au vin rouge pétillant

DEMI-DOUZRINE	24
DOUZRINE	40

### BURRATA 25

Cresson, épinards, iceberg, orange sanguine, jambon Serrano, pita au four, vinaigrette au kumquat

### QUARTIERS DE POMME DE TERRE 12

Patates douces au cajun rôties, mayo aromatisée, noix de cajou au tour

### COCKTAIL DE CREVETTES 21

3 crevettes tigrées, sauce cocktail au raifort

### TARTARE DE BOEUF 27

Boeuf Angus canadien AAA, huile de sésame, ciboulette, gochujang, échalote française

### CEVICHE DE BUTTERFISH 21

Gazpacho de pastèque, fruit du dragon, coriandre, piment banane, yuzu

### SALADE CÉSAR AU POULET HABANERO 28

Cuisse de poulet grillée, kimchi de coeurs de romaine, prosciutto croustillant, fromage manchego

### TARTARE DE SAUMON SAUVAGE 25

Saumon bio, soya épicié, sésame, avocat, pastèque, taro

### TARTARE DE BETTERAVES ET CHAMPIGNONS 18

Champignons du Québec, aubergine rôtie, betteraves rouges, soya épicié

### AUBERGINE AU PARMESAN 25

Courgettes, aubergines, ail rôti, tomates Bianco di Napoli, parmesan

### POKE DE SAUMON BIO 29

Saumon quinnat bio, edamame, ananas, avocat, riz violet biologique

\* Option végétane disponible \*

### CÔTE DE BOEUF 49

Braisé 6h, purée pommes de terre à l'ail et ciboulette, légumes rôtis, au jus

### PURÉE DE POMMES DE TERRE CRABE ET HOMARD 18

Chair de crabe de neiges et homard, ciboulette, parmesan, poivre blanc concassé

### BAR DU CHILI 49

Bar du chili 5 oz poêlé, purée de betteraves et d'aubergines rôties, légumes rôtis

### PLATEAU DON'T BE SHELLFISH 105

6 huîtres, 1lb de homard, 2 crevettes tigrées

### CAVATELLI DE VEAU BRAISÉ & TRUFFES 40

Cavatelli artisanal, veau braisé, rapini, sauce crème à la truffe noire

### SOLO HAWK 89

22 oz de faux-filet vieilli avec os, purée de homard, topinambours, champignons sauvages, asperges

### PLATEAU DU CHEF 198

1 lb de homard, pattes de crabe de neiges, tomahawk de 22 oz, 2 crevettes tigrées, 1 short rib de boeuf braisé, purée de homard, légumes de saison

### BISCUIT MI-CUIT GÉANT 12

Biscuit aux pépites de chocolat, crème glacée à la crème brûlée

### TIRAMISU À LA PATRON XO 14

Liqueur de café Patron XO, mascarpone fouettée, pistache, biscuit savoiardi

### LE BEIGNE BORD'ELLE 16

Servi avec sirop d'érable à la truffe, fourré au dulce de leche

### ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 10

Assortiment de fruits frais

### PAIN GRILLÉ 5

### ASPERGES DU QUÉBEC 11

### PURÉE DE POMMES DE TERRE L'AIL & CIBOULETTE 11

### TOPINAMBOURS RÔTIS 9

### LÉGUMES DE SAISON 10

### FRESH MARKET OYSTERS

Served with a sparkling red wine mignonette

HALF DOZEN	
FULL DOZEN	

### BURRATA

Watercress, spinach, iceberg, blood orange, serrano ham, baked pita, kumquat vinaigrette

### SWEET POTATO WEDGES

Cajun roasted sweet potatoes, salted mayo, baked cashews

### SHRIMP COCKTAIL

3 tiger shrimp, horseradish cocktail sauce

### BEEF TARTARE

AAA angus Canadian beef, sesame oil, chives, gochujang, French shallot

### BUTTERFISH CEVICHE

Watermelon gazpacho, dragon fruit, cilantro, banana pepper, yuzu

### HABANERO CHICKEN CAESAR SALAD

Grilled chicken thigh, kimchi romaine hearts, baked prosciutto, manchego cheese

### WILD SALMON TARTARE

Organic salmon, spicy soy, sesame, avocado, watermelon, taro

### BEEF AND MUSHROOM VEGAN TARTARE

Local Québec mushrooms, roasted eggplant, red beets, spicy soy

### EGGPLANT PARMESAN

Zucchini, eggplant, roasted garlic, Bianco di Napoli tomatoes, parmesan

### ORGANIC SALMON POKE

Organic chinook salmon, edamame, pineapple, avocado, organic purple rice

\*Vegan option available\*

### BEEF SHORT RIB

6hr braised beef rib, garlic and chive mashed potatoes, roasted vegetables, au jus

### SNOWCRAB & LOBSTER MASHED POTATO

Snow crab & lobster meat, chives, parmesan, fresh cracked pepper

### CHILEAN SEA BASS

Seared 5 oz seabass, roasted beef and eggplant puree, roasted vegetables

### DON'T BE SHELLFISH PLATTER

6 oysters, 1 lb lobster, snow crab legs, 2 tiger shrimp

### BRAISED VEAL & TRUFFLE CAVATELLI

Handmade cavatelli, braised veal, rapini, black truffle cream sauce

### SOLO HAWK

22 oz bone-in aged rib eye, lobster mashed potato, Jerusalem artichokes, wild mushrooms, asparagus

### THE CHEF'S PLATTER

1lb lobster, snow crab legs, 22oz tomahawk, 2 tiger shrimp, 1 braised beef rib, lobster mashed potatoes, seasonal vegetables

### HALF-BAKED GIANT COOKIE

Chocolate chip cookie, crème brûlée ice cream

### PATRON XO TIRAMISU

Infused Patron XO Coffee, whipped mascarpone, pistachio, savoiardi

### BORD'ELLE DOUGHNUT

Served with truffle maple syrup, dulce de leche filling

### FRESH FRUIT PLATTER

Assortment of fresh fruits

### GRILLED BREAD

### QUÉBEC ASPARAGUS

### GARLIC & CHIVE MASHED POTATO

### ROASTED JERUSALEM ARTICHOKE

### SEASONAL VEGETABLES

## BIÈRES

LABATT 50	7
BUDWEISER	7
STELLA	9
CORONA	9
BUD PROHIBITION	7

## BIÈRES EN FÛT

STELLA	10
GOOSE ISLAND	9
HOEGAARDEN	10
CHIPPY	9

## COCKTAILS



### SPICY DAISY

Bacardi Ocho, sirop simple, citron, ananas, nouzeau végétane, piment fresno

Bacardi Ocho, simple, lemon pineapple, vegan foamer, fresno

16



### BAD MEN

Buffalo Trace, Campari caak Tales Blynn Raspberries, orange flambé

Buffalo Trace, Campari caak Tales Blynn Raspberries, flamed orange

16



### ANNA LABELLE SPRITZ

Martini Fiero, Cointreau, thé glacé à la pêche Zonin Prosecco, orange flambée

Martini Fiero, Cointreau, peach ice tea Zonin Prosecco, flamed orange

16



### MONROE FIZZ

Grey Goose La Poire, citron, sirop simple, Zonin prosecco, thé à la fleur de papillon, menthe

Grey Goose La Poire, lemon, simple syrup, Zonin prosecco, butterfly pea tea, mint

16



### LOS CANTARITOS

Cazadores Reposado, orange, pampelmousse, citron, sel, bûre de gingembre

Cazadores Reposado, orange, grapefruit, lemon, salt, ginger beer

14



### BORD'ELLE CEASAR

Grey Goose, Classic Laddie, Ciampato, citron, Worcestershire, chipotle tabasco, épices Mt steak

Grey Goose, Classic Laddie Ciampato, lemon, Worcestershire, chipotle tabasco, Mt steak

18



### VSO-TEA

Rémy Martin VSOP, amers à la pêche thé glacé à la pêche, baies, menthe

Rémy Martin VSOP, peach bitters, peach ice tea, berries, mint

160



### VSO-TEA

Rémy Martin VSOP, amers à la pêche thé glacé à la pêche, baies, menthe

Rémy Martin VSOP, peach bitters, peach ice tea, berries, mint

22



### BLUEBERRY MULE

Grey Goose, St-Rémy XO, purée de bleuets sauvages bière de gingembre, menthe, amers à la cerise

Grey Goose, St-Rémy XO, wild blueberry purée, ginger beer, mint, cherry bitters

16

## VIN BLANC • WHITE WINE

	VERRE	BOUTEILLE
SAUVIGNON BLANC, DOMAINE DU TARIQUET	10	48
FRANCE, SUD-OUEST		
CÔTE DES ROSES BLANC	10	50
FRANCE, LANGUEDOC		
CHABLIS, SÉGUINOT-BORDET	16	80
FRANCE, BOURGOGNE		
DOMAINE DE CIGALUS		95
FRANCE, IGP AUDE HAUTERIVE		
NATURAE CHARDONNAY	14	60
FRANCE, SUD-OUEST		
PINOT GRIGIO CA'BOLANI	12	55
ITALIE, FRIULI-VENEZIA GIULIA		
RAYMOND CHARDONNAY		45
ÉTATS-UNIS, CALIFORNIE		

## VIN ROSÉ • ROSÉ WINE

	VERRE	BOUTEILLE
CÔTE DES ROSES	9	45
FRANCE, LANGUEDOC		

## PROSECCO

	VERRE	BOUTEILLE
MIONETTO PROSECCO	14	65
ITALIE, VÉNÉTIE		
ZONIN CUVÉE PROSECCO	12	50
ITALIE, VÉNÉTIE		

## VIN ROUGE • RED WINE

	VERRE	BOUTEILLE
VILLA ANTINORI	14	75
ITALIE, TOSCANE		
ROSSO VENETO PASQUA	10	45
ITALIE, VENÉTIE		
GÉRARD BERTRAND GRAND TERROIR TAUTAVEL	11	48
FRANCE, LANGUEDOC-ROUSSILLON		
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE, ZONIN		60
ITALIE, VÉNÉTIE		
SANGIOVESE, MARCHESI ANTINORI TIGNANELLO		285
ITALIE, VÉNÉTIE		
BRUNELLO DI MONTALCINO BARBI		145
ITALIE, TOSCANE		
GAMAY, MORGON CHATEAU DE PIZAY		60
FRANCE, BEAUJOLAIS		
PEPPOLI CHIANTI CLASSICO		65
ITALIE, TOSCANE		
IL BRUCIATO		80
ITALIE, TOSCANE		
DOMAINE DE CIGALUS		95
FRANCE, IGP AUDE HAUTERIVE		
RIOJA, MARQUÉS DE RISCAL RESERVA		65
ESPAGNE, LA RIOJA		
PÉTALES D'OSTOYOOS		85
CANADA, COLOMBIE BRITANNIQUE		
CABERNET SAUVIGNON, FRANCIS COPPOLA DIAMOND		85
COLLECTION BLACK LABEL CLARET ÉTATS-UNIS, CALIFORNIE		
DELLA REMO VALPOLICELLA CLASSICO FARINA AMARONE		115
ITALIE, VÉNÉTIE		
CHATEAU DE VILLEMALOU		120
FRANCE, CORBIÈRE BOUTENAC		
CLOS D'ORNA		530
FRANCE, MINERVOIS VIN CULTIVÉ EN BIODYNAMIE		
L'HOSPITALITAS		225
FRANCE, COTEAUX DU LANGUEDOC LA CLAPE		



BORD'ELLE  
BOUTIQUE BAR AND RESTAURANT

## VODKA

GREY GOOSE 750 ML	240
GREY GOOSE LE CITRON 750 ML	250
GREY GOOSE LA POIRE 750 ML	250
GREY GOOSE L'ORANGE 750 ML	250
GREY GOOSE LE MELON 750 ML	250
GREY GOOSE 1.75L	495
GREY GOOSE NIGHT VISION SILVER EDITION 1.75L	550
GREY GOOSE 3L	970
GREY GOOSE 4.5L	1470
GREY GOOSE 6L	2000

## RHUM

BACARDI 8 YEARS OLD 750 ML	235
BACARDI OAKHEART SPICED 750 ML	225
BACARDI SUPERIOR 750 ML	210
APPLETON ESTATE 750 ML	225

## GIN

HENDRICK'S 750 ML	240
HONKEY 47 500ML	285
BOMBAY SAPPHIRE 750 ML	210
THE BOTANIST 750 ML	240
BULLDOG 750 ML	210

## TEQUILA

DON JULIO BLANCO 750ML	345
DON JULIO 1942 750ML	900
PATRÓN ANEJO GOLD 750 ML	320
PATRÓN SILVER 750 ML	295
PATRÓN CAFE XO 750 ML	245
CAZADORES REPOSADO 750 ML	230
CAZADORES BLANCO 750 ML	210
CLASE AZUL REPOSADO 750ML	900
CLASE AZUL MEZCAL DURANGO 750ML	1700
CLASE AZUL BLANCO 750ML	600

## CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT 750 ML	195
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL ROSÉ 750 ML	260
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT 1.5L	440
MOËT & CHANDON NECTAR ROSÉ 1.5L	700
MOËT & CHANDON NECTAR ICE 750 ML	240
MOËT & CHANDON NECTAR ROSÉ 750ML	290
DOM PÉRIGNON LUMINOUS 750ML	695
DOM PÉRIGNON LUMINOUS ROSÉ 750ML	1015
DOM PÉRIGNON BRUT 750 ML	550
DOM PÉRIGNON BRUT 1.5L	1700
DOM PÉRIGNON CUVÉE BRUT ROSÉ 750 ML	830
DOM PÉRIGNON CUVÉE BRUT ROSÉ 1.5L	2600
DOM PÉRIGNON BRUT LUMINOUS 1.5L	1700
DOM PÉRIGNON ROSÉ LUMINOUS 1.5L	2800
DOM PÉRIGNON BRUT 2005 3L	6900
VEUVE CLICQUOT BRUT 750 ML	195
VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ 750ML	300
VEUVE CLICQUOT BRUT 1.5L	480
VEUVE CLICQUOT RICH 750 ML	280
VEUVE CLICQUOT RICH ROSÉ 750 ML	345
ARMAND DE BRIGNAC ACE OF SPADES 750 ML	695
ARMAND DE BRIGNAC ACE OF SPADES ROSÉ 750 ML	1580
ARMAND DE BRIGNAC ACE OF SPADES DEMI SEC 750 ML	1680
ARMAND DE BRIGNAC ACE OF SPADES BLANC DE BLANCS 750ML	4000
ARMAND DE BRIGNAC ACE OF SPADES 1.5L	2400
ARMAND DE BRIGNAC ACE OF SPADES 3L	6500
ARMAND DE BRIGNAC ACE OF SPADES TRILOGY: 3 X 750ML	4500
ARMAND DE BRIGNAC ACE OF SPADES LA COLLECTION: 6 X 750ML RARE	12000
LOUIS ROEDERER - CRISTAL 750 ML	660
LOUIS ROEDERER - CRISTAL ROSÉ 750 ML	1320
LOUIS ROEDERER - CRISTAL MAGNUM 1.5L	2100
LOUIS ROEDERER - CRISTAL 1999 3L	8250
LAURENT-PERRIER CUVÉE BRUT ROSÉ 750 ML	275

## COGNAC

RÉMY MARTIN VSOP 750 ML	295
RÉMY MARTIN 1738 ACCORD ROYAL 7	