



**BORD'ELLE**  
BOUTIQUE BAR AND CATERY

---

---

**ENTRÉES**

---

---

**APPETIZERS**

<b>HUÎTRES FRAÎCHES DU MARCHÉ</b> Servies avec une mignonette au vin rouge pétillant		<b>FRESH MARKET OYSTERS</b> Served with a sparkling red wine mignonette	
<b>DEMI-DOUZAIN</b> 24		<b>HALF DOZEN</b>	
<b>DOUZAIN</b> 40		<b>FULL DOZEN</b>	
<b>BURRATA</b> 25 Cresson, épinards, iceberg, orange sanguine, jambon Serrano, pita au four, vinaigrette au kumquat		<b>BURRATA</b> Watercress, spinach, iceberg, blood orange, serrano ham, baked pita, kumquat vinaigrette	
<b>TARTARE DE BETTERAVES ET CHAMPIGNONS</b> 18 Champignons du Québec, aubergine rôtie, betteraves rouges, soya épicé		<b>BEET AND MUSHROOM VEGAN TARTARE</b> Local Québec mushrooms, roasted eggplant, red beets, spicy soy	
<b>QUARTIERS DE POMME DE TERRE</b> 12 Patates douces au cajun rôties, mayo aromatisée, noix de cajou au four		<b>SWEET POTATO WEDGES</b> Cajun roasted sweet potatoes, salted mayo, baked cashews	
<b>COCKTAIL DE CREVETTES</b> 24 3 crevettes tigrées, sauce cocktail au raifort		<b>SHRIMP COCKTAIL</b> 3 tiger shrimp, horseradish cocktail sauce	
<b>TARTARE DE BOEUF</b> 27 Boeuf Angus canadien AAA, huile de sésame, ciboulette, gochujang, échalote française		<b>BEEF TARTARE</b> AAA angus Canadian beef, sesame oil, chives, gochujang, French shallot	
<b>CEVICHE DE BUTTERFISH</b> 23 Gazpacho de pastèque, fruit du dragon, coriandre, piment banane, yuzu		<b>BUTTERFISH CEVICHE</b> Watermelon gazpacho, dragon fruit, cilantro, banana pepper, yuzu	
<b>SALADE CÉSAR HABANERO</b> 19 Kimchi de coeurs de romaine, prosciutto croustillant, fromage manchego		<b>HABANERO CAESAR SALAD</b> Kimchi romaine hearts, baked prosciutto, manchego cheese	
<b>TARTARE DE SAUMON SAUVAGE</b> 25 Saumon bio, soya épicé, sésame, avocat, pastèque, taro		<b>WILD SALMON TARTARE</b> Organic salmon, spicy soy, sesame, avocado, watermelon, taro	
<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE CRABE ET HOMARD</b> 19 Chair de crabe de neiges et homard, ciboulette, parmesan, poivre frais concassé		<b>SNOWCRAB &amp; LOBSTER MASHED POTATO</b> Snow crab & lobster meat, chives, parmesan, fresh cracked pepper	

---

---

**PLATS PRINCIPAUX**

---

---

**MAIN COURSE**

<b>AUBERGINE AU PARMESAN</b> 25 Courgettes, aubergines, ail rôti, tomates Bianco di Napoli, parmesan		<b>EGGPLANT PARMESAN</b> Zucchini, eggplant, roasted garlic, Bianco di Napoli tomatoes, parmesan	
<b>POKE DE SAUMON BIO</b> 29 Saumon quinnat bio, edamame, ananas, avocat, riz violet biologique		<b>ORGANIC SALMON POKE</b> Organic chinook salmon, edamame, pineapple, avocado, organic purple rice	
* Option végane disponible *		*Vegan option available*	

<p><b>CÔTE DE BOEUF</b></p> <p>16 oz côte de boeuf braisé 6h, purée pommes de terre à l'ail et ciboulette, légumes rôtis, au jus</p> <p><b>SALADE CÉSAR AU POULET HABANERO</b></p> <p>Cuisse de poulet grillée, kimchi de coeurs de romaine, prosciutto croustillant, fromage manchego</p> <p><b>BAR DU CHILI</b></p> <p>Bar du chili 5 oz poêlé, purée de betteraves et d'aubergines rôties, légumes rôtis</p> <p><b>PLATEAU DON'T BE SHELLFISH</b></p> <p>6 huîtres, 1lb de homard, crabe de neiges, 2 crevettes tigrées</p> <p><b>CAVATELLI DE VEAU BRAISÉ &amp; TRUFFES</b></p> <p>Cavatelli artisanal, veau braisé, rapini, sauce crème à la truffe noire</p> <p><b>SOLO HAWK</b></p> <p>22 oz de faux-filet vieilli avec os, purée de homard, topinambours, champignons sauvages, asperges</p>	<p><b>54 BEEF SHORT RIB</b></p> <p>16 oz beef rib braised for 6hrs, garlic and chive mashed potatoes, roasted vegetables, au jus</p> <p><b>29 HABANERO CHICKEN CAESAR SALAD</b></p> <p>Grilled chicken thigh, kimchi romaine hearts, baked prosciutto, manchego cheese</p> <p><b>54 CHILEAN SEA BASS</b></p> <p>Seared 5 oz seabass, roasted beet and eggplant puree, roasted vegetables</p> <p><b>120 DON'T BE SHELLFISH PLATTER</b></p> <p>6 oysters, 1 lb lobster, snow crab legs, 2 tiger shrimp</p> <p><b>39 BRAISED VEAL &amp; TRUFFLE CAVATELLI</b></p> <p>Handmade cavatelli, braised veal, rapini, black truffle cream sauce</p> <p><b>98 SOLO HAWK</b></p> <p>22 oz bone-in aged rib eye, lobster mashed potato, Jerusalem artichokes, wild mushrooms, asparagus</p>
--	--



<p><b>PLATEAU DU CHEF</b></p> <p>1 lb de homard, crabe des neiges, tomahawk de 22 oz, 4 crevettes tigrées, 1 short rib de boeuf braisée, purée de homard, légumes de saison</p>	<p><b>240 THE CHEF'S PLATTER</b></p> <p>1lb lobster, snow crab claws, 22oz tomahawk, 4 tiger shrimp, 1 braised beef rib, lobster mashed potatoes, seasonal vegetables</p>
---	---



<p><b>BISCUIT MI-CUIT GÉANT</b></p> <p>Biscuit aux pépites de chocolat, crème glacée à la crème brûlée</p> <p><b>TIRAMISU À LA PATRON XO</b></p> <p>Liqueur de café Patron XO, mascarpone fouettée, pistache, biscuit savoirdi</p> <p><b>ASSIETTE DE FRUITS FRAIS</b></p> <p>Assortiment de fruits frais</p> <p><b>CHEESECAKE OOPSY DAISY</b></p> <p>Whiskey flambé, croûte graham &amp; sucre brun brûlé</p> <p><b>PAIN GRILLÉ</b></p> <p><b>ASPERGES DU QUÉBEC</b></p> <p><b>PURÉE DE POMMES DE TERREÀ L'AIL &amp; CIBOULETTE</b></p> <p><b>CHAMPIGNONS SAUVAGES SAUTÉS</b></p> <p><b>LÉGUMES DE SAISON</b></p> <p><b>HOMARD QUÉBEC 1LB</b></p>	<p><b>12 HALF-BAKED GIANT COOKIE</b></p> <p>Chocolate chip cookie, crème brûlée ice cream</p> <p><b>14 PATRON XO TIRAMISU</b></p> <p>Infused Patron XO Coffee, whipped mascarpone, pistachio, savoirdi</p> <p><b>10 FRESH FRUIT PLATTER</b></p> <p>Assortment of fresh fruits</p> <p><b>9 OOPSY DAISY CHEESECAKE</b></p> <p>Whiskey flambé, graham crust &amp; brown sugar brûlé</p> <p><b>6 GRILLED BREAD</b></p> <p><b>13 QUÉBEC ASPARAGUS</b></p> <p><b>11 GARLIC &amp; CHIVE MASHED POTATO</b></p> <p><b>12 SAUTÉED WILD MUSHROOMS</b></p> <p><b>14 SEASONAL VEGETABLES</b></p> <p><b>45 1 LB QUÉBEC LOBSTER</b></p>
---	--