



BORD'ELLE
BOUTIQUE BAR AND EATERY

MENU CORPORATIF - 85\$ - CORPORATE MENU

ENTRÉE

Choix d'un

6 HUÎTRES FRAÎCHES DU MARCHÉ

Servies avec une mignonette au vin rouge pétillant

TARTARE DE BOEUF

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

BURRATA

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

COCKTAIL DE CREVETTES

3 crevettes tigrées, sauce cocktail au raifort

APPETIZER

Choice of one

6 FRESH MARKET OYSTERS

Served with a sparkling red wine mignonette

BEEF TARTARE

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

BURRATA

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

SHRIMP COCKTAIL

3 tiger shrimp, horseradish cocktail sauce

REPAS PRINCIPAL

Choix d'un

SHORT RIB DE BOEUF

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

CAVATELLI DE VEAU BRAISÉ & TRUFFES

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

BAR DU CHILI

Loup de mer 5 oz poêlé, purée de betteraves et d'aubergines rôties, légumes rôtis

AUBERGINE AU PARMESAN

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

MAIN COURSE

Choice of one

BEEF SHORT RIB

8hr braised beef short rib, garlic mashed potato, roasted vegetables, au jus

BRAISED VEAL & TRUFFLE CAVATELLI

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

CHILEAN SEA BASS

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

EGGPLANT PARM

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

DESSERT

Sélection du chef

DESSERT

Chef's choice