



BORD'ELLE
BOUTIQUE BAR AND EATERY

MENU CORPORATIF - 65\$ - CORPORATE MENU

ENTRÉE

Choix d'un

TARTARE DE SAUMON

Saumon organique, sauce soya epice, avocat, melon d'eau et taro
*Option végétalienne disponible sur demande

BURRATA

Fromage importe de l'Italie, légumes, tomates, prosciutto, pain pita au four, vinaigrette kumquat

SALADE DE CÉSAR AU HABANERO

Lettue romaine, prosciutto cuit, parmesiano reggiano, vinaigrette aux capres habanero
Ajoutez notre cuisse de poulet grillée à l'érable et à l'ail pour 6 \$ supplémentaire

APPETIZER

Choice of one

WILD SALMON TARTARE

Organic salmon, spicy soy, sesame, avocado, watermelon, taro
Vegan option available

BURRATA

Imported Italian cheese, mixed greens, tomatoes, prosciutto, baked pita, kumquat vinaigrette

HABANERO CAESAR SALAD

Baby romaine hearts, baked prosciutto, parmesiano reggiano, habanero caper dressing
Add our maple garlic grilled chicken thigh for an additional 6\$

REPAS PRINCIPAL

Choix d'un

SHORT RIB DE BOEUF

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

AUBERGINE AUX TOMATES ET BASILIC

Aubergine gratinée, sauce tomate basilic, ail rotie, parmesiano reggiano, mozzarella

BURGER AUX CREVETTES TIGRÉES

Burger de crevettes tigrées 5oz, pain aux patates, mayonnaise, salade césar Habanero

MAIN COURSE

Choice of one

BEEF SHORT RIB

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

TOMATO BASIL EGGPLANT

Baked eggplant, tomato basil sauce, roasted garlic, parmesiano reggiano, mozzarella

TIGER SHRIMP BURGER

Seared 5 oz tiger shrimp patty, potato bun, mayonnaise, habanero cesar salad

SUPLÉMENTS

Rehaussez votre plat principal avec l'un de nos plats premium à montant supplémentaire

SOLO HAWK +44

22 oz de faux-filet avec os, purée de patates, champignons sauvages, asperges, légumes de saison

CAVATELLI DE VEAU BRAISÉ & TRUFFES +24

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

PLATEAU DE FRUITS DE MER "DON'T BE SHELLFISH" +37

6 huîtres, 1lb de homard, crabe de neiges, 2 crevettes tigrées

UPGRADES

Upgrade your main course to one of our premium dishes for an additional charge

SOLO HAWK +44

22 oz bone-in rib eye, garlic mashed potato, wild mushrooms, asparagus, seasonal vegetables

BRAISED VEAL & TRUFFLE CAVATELLI+24

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

DON'T BE SHELLFISH PLATTER +37

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

DESSERT

Sélection du chef

DESSERT

Chef's choice