



# BORD'ELLE

BOULANGERIE PATISSERIE  
BOUTIQUE BAR AND EATERY

## ENTRÉES

<b>HÛÎTRES FRAÎCHES DU MARCHÉ</b> Servies avec une mignonette au vin rouge pétillant	
<b>DEMI-DOUZAINE</b>	24
<b>DOUZAINE</b>	40
<b>BURRATA</b> Fromage importe de l'Italie, verdure, tomates, prosciutto, pain pita au four, vinaigrette kumquat	25
<b>WEDGES DE PATATE DOUCE</b> Patates douces au cajun rôties, mayo aromatisée, noix de cajou au four	12
<b>COCKTAIL DE CREVETTES</b> 3 crevettes tigrées, sauce cocktail au raffort	24
<b>TARTARE DE BOEUF</b> Boeuf Canadien AAA, pâte de chili, gherkin, echalotte française, zeste de citron	27
<b>PAIN BRIOCHÉ A L'AIL</b> Pain brioché artisanal à l'ail, mozzarella, beurre à l'ail	12
<b>TATAKI DE THON</b> Thon rouge tataki, croute de sesame, ponzu, mayonnaise wasabi	25
<b>SALADE CÉSAR ÉPICÉE</b> Lettuce romaine, prosciutto cuit, parmeggiano reggiano, vinaigrette aux capres Habanero	19
<b>TARTARE DE SAUMON SAUVAGE</b> Saumon organique, sauce soya epice, avocat, melon d'eau et taro	25
<b>SOUPE A L'OIGNON</b> Une soupe a l'oignon classique, mozzarella fondue, beurre à l'ail, brioche	16

## APPETIZERS

<b>FRESH MARKET OYSTERS</b> Served with a sparkling red wine mignonette	
<b>HALF DOZEN</b>	
<b>FULL DOZEN</b>	
<b>BURRATA</b> Imported Italian cheese, mixed greens, tomatoes, prosciutto, baked pita, kumquat vinaigrette	
<b>SWEET POTATO WEDGES</b> Cajun roasted sweet potatoes, salted mayo, baked cashews, sprouts	
<b>SHRIMP COCKTAIL</b> 3 tiger shrimp, horseradish cocktail sauce	
<b>BEEF TARTARE</b> AAA Canadian beef, chili paste, gherkin, french shallot, lemon zest	
<b>BRIOCHE GARLIC BREAD</b> Artisanal broche bread, mozzarella, garlic butter	
<b>TUNA TATAKI</b> Red Tuna tataki, sesame crust, ponzu, wasabi mayo	
<b>SPICY CAESAR SALAD</b> Baby romaine hearts, baked prosciutto, parmeggiano reggiano, habanero caper dressing	
<b>WILD SALMON TARTARE</b> Organic salmon, spicy soy, sesame, avocado, watermelon, taro	
<b>FRENCH ONION SOUP</b> Classic French onion soup, melted mozzarella, garlic butter, brioche	

## PLATS PRINCIPAUX

<b>AUBERGINE AUX TOMATES ET BASILIC</b> Aubergine gratinée, sauce tomate basilic, ail rotti, parmeggiano reggiano, mozzarella	25
<b>MAC &amp; CHEESE BORD'ELLE</b> Homard, crabe des neiges, 3 sauce aux fromages, ciboulette, parmeggiano reggiano, poivre frais moulu	29
<b>BURGER AUX CREVETTES TIGRÉES</b> Burger de crevettes tigrées Soz, mayonnaise, salade César Habanero pain aux patates	35
<b>SHORT RIB DE BOEUF</b> Braised 6h, purée pommes de terre à l'ail, légumes rôtis, au jus	54
<b>SALADE CÉSAR AU POULET HABANERO</b> Cuisse de poulet grillée, coeurs de romaine, prosciutto croustillant, fromage parmeggiano	29
<b>BAR DU CHILI</b> Un bar poelé 5 oz, purée de betteraves rouges, légumes rôtis, pesto au yuzu	54
<b>PLATEAU DON'T BE SHELLFISH</b> 6 huîtres, 1lb de homard, crabe de neiges, 2 crevettes tigrées	120
<b>CAVATELLI DE VEAU BRAISÉ &amp; TRUFFES</b> Cavatelli artisanal, veau braisé, rapini, sauce crème à la truffe noire * Option végétarien disponible**	39
<b>SOLO HAWK</b> 22 oz de faux-filet avec os, purée de patates, champignons sauvages, asperges, légumes de saison	98

## MAIN COURSE

<b>TOMATO BASIL EGGPLANT</b> Baked eggplant, tomato basil sauce, roasted garlic, parmeggiano reggiano, mozzarella	
<b>BORD'ELLE MAC N' CHEESE</b> Lobster, snow crab, 3 cheese sauce, chives, parmeggiano reggiano, fresh cracked pepper	
<b>TIGER SHRIMP BURGER</b> Seared 5 oz tiger shrimp patty, mayonnaise, habanero cesar salad potato bun	
<b>BEEF SHORT RIB</b> 6hr braised beef rib, garlic mashed potatoes, roasted vegetables, au jus	
<b>HABANERO CHICKEN CAESAR SALAD</b> Grilled chicken thigh, baby romaine hearts, baked prosciutto, parmeggiano reggiano	
<b>CHILEAN SEA BASS</b> Seared 5 oz seabass, red beet mashed potato, roasted vegetables, yuzu pesto	
<b>DON'T BE SHELLFISH PLATTER</b> 6 oysters, 1 lb lobster, 2 tiger shrimp, snow crab	
<b>BRAISED VEAL &amp; TRUFFLE CAVATELLI</b> Handmade cavatelli, braised veal, rapini, black truffle cream sauce * Vegetarian option available*	
<b>SOLO HAWK</b> 22 oz bone-in rib eye, garlic mashed potato, wild mushrooms, asparagus, seasonal vegetables	

## PLATEAU DU CHEF

1 lb de homard, crabe de neiges, tomahawk de 22 oz, 2 cuisses de poulet grillée, 4 crevettes tigrées, 1 short rib de boeuf braisé, purée de patates, légumes de saison

## THE CHEF'S PLATTER

1 lb lobster, 22 oz tomahawk, 4 tiger shrimp, 1 braised beef rib, 2 grilled chicken thighs, snow crab, garlic mashed potatoes, seasonal vegetables

## DESSERTS

<b>BISCUIT MI-CUIT GÉANT</b> *Biscuit aux pépites de chocolat, crème glacée à la crème brûlée	12
<b>TIRAMISU À LA PATRON XO</b> Patron XO café infusé, mascarpone fouetté, savoiardi, cacao	14
<b>GATEAU AUX CAROTTES ET CARAMEL</b> Gateau aux carottes, noix, dulce du leche, fromage à la crème	9

## DESSERTS

<b>HALF-BAKED GIANT COOKIE</b> Chocolate chip cookie, crème brûlée ice cream	
<b>PATRON XO TIRAMISU</b> Infused Patron XO Coffee, whipped mascarpone, savoiardi, cocoa	
<b>CARAMEL CARROT CAKE</b> Carrot cake, tree nuts, dulce du leche, cream cheese	

## LES A CÔTES

<b>PAIN BRIOCHE</b>	6
<b>ASPERGES DU QUÉBEC</b>	13
<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL &amp; CIBOULETTE</b>	11
<b>CHAMPIGNONS SAUVAGE SAUTÉS</b>	12
<b>LÉGUMES DE SAISON</b>	14
<b>HOMARD QUÉBEC 1LB</b>	45
<b>ASSIETTE DE FRUITS FRAIS</b>	10
<b>CHIPS DE PITA ET TARO</b>	2

## SIDES

<b>SWEET BREAD</b>	
<b>QUÉBEC ASPARAGUS</b>	
<b>GARLIC &amp; CHIVE MASHED POTATO</b>	
<b>SAUTÉED MUSHROOMS</b>	
<b>SEASONAL VEGETABLES</b>	
<b>1 LB QUÉBEC LOBSTER</b>	
<b>FRESH FRUIT PLATTER</b>	
<b>TARO &amp; PITA CHIPS</b>	

## VIN BLANC • WHITE WINE

	VERRE	BOUTEILLE
SAUVIGNON BLANC, DOMAINE DU TARIQUET FRANCE, SUD-OUEST	11	48
CÔTE DES ROSES BLANC FRANCE, LANGUEDOC	12	50
CHABLIS, SÉGUINOT-BORDET FRANCE, BOURGOGNE	16	80
DOMAINE DE CIGALUS FRANCE, IGP AUDE HAUTERIVE		95
NATURAE CHARDONNAY FRANCE, SUD-OUEST	14	60
PINOT GRIGIO CA' BOLANI ITALIE, FRIULI-VENEZIA GIULIA	12	55
RAYMOND CHARDONNAY ETATS-UNIS, CALIFORNIE		45

## VIN ROSÉ • ROSÉ WINE

	VERRE	BOUTEILLE
CÔTE DES ROSES FRANCE, LANGUEDOC	11	45

## PROSECCO

	VERRE	BOUTEILLE
MIONETTO PROSECCO ITALIE, VÉNÉTIE	16	65
ZONIN CUVÉE PROSECCO ITALIE, VÉNÉTIE	14	50

## VIN ROUGE • RED WINE

	VERRE	BOUTEILLE
VILLA ANTINORI ITALIE, TOSCANE	16	75
ROSSO VENETO PASQUA ITALIE, VENÉTIE	12	45
GRENACHE, CARIGNAN GÉRARD BERTRAND GRAND TERROIR TAUTAVEL FRANCE, LANGUEDOC-ROUSSILLON	14	48
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE, ZONIN ITALIE, VÉNÉTIE		60
SANGIOVESE, MARCHESI ANTINORI TIGNANELLO ITALIE, VÉNÉTIE		285
BRUNELLO DI MONTALCINO BARBI ITALIE, TOSCANE		145
GAMAY, MORGON CHATEAU DE JOLAY FRANCE, BEAUJOLAIS		60
PEPPOLI CHIANTI CLASSICO ITALIE, TOSCANE		65
IL BRUCIATO ITALIE, TOSCANE		80
DOMAINE DE CIGALUS FRANCE, IGP AUDE HAUTERIVE		95
RIOJA, MARQUÉS DE RISCAL RESERVA ESPAGNE, LA RIOJA		65
PÉTALES D'OSTOYOOS CANADA, COLOMBIE BRITANNIQUE		85
CABERNET SAUVIGNON, FRANCIS COPPOLA DIAMOND COLLECTION BLACK LABEL CLARET ETATS-UNIS, CALIFORNIE		85
DELLA REMO VALPOLICELLA CLASSICO FARINA AMARONE ITALIE, VÉNÉTIE		115
CHATEAU DE VILLEMALOU FRANCE, CORBIÈRE BOUTENAC		120
CLOS D'ORA FRANCE, MINERVOIS VIN CULTIVÉ EN BIODYNAMIE		530
L'HOSPITALITAS FRANCE, COTEAUX DU LANGUEDOC LA CLAPE		225

## COCKTAILS

 <b>SPICY DAISY</b> Bacardi Ocho, sirop simple, citron, ananas, mousser végétane, piment fresno Bacardi Ocho, simple, lemon pineapple, vegan foamer, fresno	 <b>BAD MEN</b> Buffalo Traco, Campari cask Tales Byrr Raspberries, orange flambé Buffalo Traco, Campari cask Tales Byrr Raspberries, flamed orange	 <b>ANNA LABELLE SPRITZ</b> Martini Fiero, Cointreau, thé glacé à la pêche Zonin Prosecco, orange flambée Martini Fiero, Cointreau, peach ice tea Zonin Prosecco, flamed orange
 <b>MONROE FIZZ</b> 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	 <b>LOS CANTARITOS</b> Cazadores Reposado, orange, pamplemousse, citron, sel, bière de gingembre Cazadores Reposado, orange, grapefruit, lemon, salt, ginger beer	 <b>BORD'ELLE CAESAR</b> Grey Goose, Classic Laddie, Clamato, citron, Worcestershire, chipotle tabasco, épices Mt steak Grey Goose, Classic Laddie Clamato, lemon, Worcestershire, chipotle tabasco, Mt steak
 <b>VSO-TEA</b> Rémy Martin VSOP, amers à la pêche thé glacé à la pêche, baies, menthe Rémy Martin VSOP, peach bitters, peach ice tea, berries, mint	 <b>VSO-TEA</b> Rémy Martin VSOP, amers à la pêche thé glacé à la pêche, baies, menthe Rémy Martin VSOP, peach bitters, peach ice tea, berries, mint	 <b>BLUEBERRY MULE</b> 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	16	16
16	16	18
160	22	16

## VODKA

<b>GREY GOOSE 750 ML</b>	240
<b>GREY GOOSE LA POIRE 750 ML</b>	250
<b>GREY GOOSE L'ORANGE 750 ML</b>	250
<b>AUPALE 750ML</b>	240
<b>GREY GOOSE 1.75L</b>	495
<b>GREY GOOSE NIGHT VISION SILVER EDITION 1.75L</b>	550
<b>GREY GOOSE 3L</b>	970
<b>GREY GOOSE 4.5L</b>	1470
<b>GREY GOOSE 6L</b>	2000

## RHUM

<b>BACARDI 8 YEARS OLD 750 ML</b>	235
<b>BACARDI OAKHEART SPICED 750 ML</b>	225
<b>BACARDI SUPERIOR 750 ML</b>	210
<b>APPLETON ESTATE 750 ML</b>	225

## GIN

<b>HENDRICK'S 750 ML</b>	240
<b>MONKEY 47 500ML</b>	285
<b>BOMBAY SAPPHERE 750 ML</b>	210
<b>THE BOTANIST 750 ML</b>	240
<b>BULLDOG 750 ML</b>	210

## TEQUILA

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

## GRAPPA

<b>POLI BASSANO</b>	130
<b>POLI MIELE</b>	150

## CHAMPAGNE

<b>MOËT &amp; CHANDON IMPÉRIAL BRUT 750 ML</b>	205
<b>MOËT &amp; CHANDON IMPÉRIAL ROSÉ 750 ML</b>	260
<b>MOËT &amp; CHANDON IMPÉRIAL BRUT 1.5 L</b>	440
<b>MOËT &amp; CHANDON MOËT ICE 750 ML</b>	240
<b>MOËT &amp; CHANDON NECTAR ROSÉ 750 ML</b>	290
<b>MOËT &amp; CHANDON NECTAR ROSÉ 1.5 L</b>	700
<b>MOËT &amp; CHANDON BRIGHT NIGHT 3L</b>	1700
<b>DOM PERIGNON LUMINOUS 750 ML</b>	695
<b>DOM PERIGNON LUMINOUS ROSÉ 750 ML</b>	1015
<b>DOM PERIGNON BRUT 750 ML</b>	550
<b>DOM PERIGNON BRUT 1.5 L</b>	1500
<b>DOM PÉRIGNON CUVÉE BRUT ROSÉ 750 ML</b>	830
<b>DOM PERIGNON CUVÉE BRUT ROSÉ 1.5 L</b>	2600
<b>DOM PÉRIGNON BRUT LUMINOUS 1.5 L</b>	1700
<b>DOM PERIGNON ROSÉ LUMINOUS 1.5 L</b>	2800
<b>DOM PERIGNON BRUT 2005 3 L</b>	6900
<b>VEUVE CLICQUOT BRUT 750 ML</b>	220
<b>VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ 750 ML</b>	300
<b>VEUVE CLICQUOT BRUT 1.5 L</b>	480
<b>VEUVE CLICQUOT RICH 750 ML</b>	280
<b>VEUVE CLICQUOT RICH ROSÉ 750 ML</b>	345
<b>VEUVE CLICQUOT EIFFEL TOWER 3L</b>	1700
<b>ARMAND DE BRIGNAC ACE OF SPADES 750 ML</b>	695
<b>ARMAND DE BRIGNAC ACE OF SPADES ROSÉ 750 ML</b>	1580
<b>ARMAND DE BRIGNAC ACE OF SPADES DEMI SEC 750 ML</b>	1680
<b>ARMAND DE BRIGNAC ACE OF SPADES BLANC DE BLANCS 750 ML</b>	2400
<b>ARMAND DE BRIGNAC ACE OF SPADES 1.5 L</b>	2400
<b>ARMAND DE BRIGNAC ACE OF SPADES 3 L</b>	6500
<b>ARMAND DE BRIGNAC ACE OF SPADES TRILOGY: 3 X 750ML</b>	4550

<b>ARMAND DE BRIGNAC ACE OF SPADES LA COLLECTION: 6 X 750ML RARE</b>	12000
--	-------

<b>LOUIS ROEDERER - CRISTAL 750 ML</b>	660
<b>LOUIS ROEDERER - CRISTAL ROSÉ 750 ML</b>	1320
<b>LOUIS ROEDERER - CRISTAL MAGNUM 1.5 L</b>	2100
<b>LOUIS ROEDERER - CRISTAL 1999 3 L</b>	8250
<b>LAURENT-PERRIER CUVÉE BRUT ROSÉ 750 ML</b>	275

## COGNAC

<b>RÉMY MARTIN VSOP ACCORD</b>	295
<b>RÉMY MARTIN 1738 ROYAL 750 ML</b>	375
<b>RÉMY MARTIN EXCELLENCE X.O. 750 ML</b>	690
<b>RÉMY MARTIN LOUIS XIII 700 ML</b>	7500

## WHISKEY

Demander pour notre liste complète de whisky  
Ask to see our full list of scotches

<b>JAMESON 750 ML</b>	235
<b>JACK DANIELS' 750 ML</b>	235
<b>JACK DANIEL'S HONEY 750 ML</b>	210
<b>GLENFIDDICH 12 YEAR</b>	250
<b>VIRGINIA BLACK 750 ML</b>	250
<b>CHIVAS REGAL BLENDED 750 ML</b>	250
<b>JOHNNY WALKER BLACK 750 ML</b>	270
<b>JOHNNY WALKER BLUE 750 ML</b>	675