



BORD'ELLE
BOUTIQUE BAR AND EATERY

MENU DE GROUPE - 75\$ - GROUP MENU

ENTRÉE

Choix d'un

TARTARE DE SAUMON

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

BEEF TATAKI

Seared beef tenderloin, ponzu, green onion, alfalfa sprouts, ramen dust

SALADE CÉSAR HABANERO

Laitue romaine, prosciutto cuit, parmesiano reggiano, vinaigrette aux câpres 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

TATAKI DE BOEUF

Filet de bœuf, oignons verts, pousses d'alfalfa, ponzu, poussière de ramen

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

AUBERGINE AUX TOMATES ET BASILIC

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

SALADE DE SAUMON ET BETTERAVES

Sashimi de saumon torché, betteraves, asperges, carottes, concombre, laitue, vinaigrette de betteraves aux agrumes

MAIN COURSE

Choice of one

BEEF SHORT RIB

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

TOMATO BASIL EGGPLANT

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

CITRUS SALMON & BEET SALAD

Torched salmon sashimi, red beets, asparagus, carrots, cucumber, lettuce, citrus beet vinaigrette

SUPPLÉMENTS

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 SURF & TURF AU TRUFFES

+19

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

PLATEAU 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

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

SURF & TURF TRUFFLE CAVATELLI

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

DON'T BE SHELLFISH PLATTER

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

DESSERT SÉLECTION DU CHEF

DESSERT CHEF'S CHOICE