



BORD'ELLE

BOUTIQUE BAR AND EATERY

ENTRÉES

APPETIZERS

HUÎTRES FRAÎCHES DU MARCHÉ Servies avec une mignonette au vin rouge pétillant		FRESH MARKET OYSTERS Served with a sparkling red wine mignonette	
DEMI-DOUZAINE	26	HALF DOZEN	
DOUZAINE	40	FULL DOZEN	
TATAKI DE BOEUF Filet de bœuf, oignons verts, pousses d'alfalfa, ponzu, poussière de ramen	26	BEEF TATAKI Seared beef tenderloin, ponzu, green onion, alfalfa sprouts, ramen dust	
BURRATA Fromage importé de l'Italie, légumes, tomates, prosciutto, pain pita au four, vinaigrette kumquat	25	BURRATA Imported Italian cheese, mixed greens, tomates, prosciutto, baked pita, kumquat vinaigrette	
WEDGES DE PATATE DOUCE Patates douces au cajun rôties, mayo aromatisée, noix de cajou au four	15	SWEET POTATO WEDGES Cajun roasted sweet potatoes, salted mayo, baked cashews, sprouts	
VEGAN TARTARE Wild mushroom brunoise, spicy soy, roasted eggplant, chives, basil	24	TARTARE VEGAN Champignons sauvages brunoise, soya épicé aubergines rôties, ciboulette, basilic	
COCKTAIL DE CREVETTES 3 crevettes tigrées, sauce cocktail au raifort	26	SHRIMP COCKTAIL 3 tiger shrimp, horseradish cocktail sauce	
TARTARE DE BOEUF Bœuf Canadien AAA, pâte de chili, gherkin, échalotes française, zeste de citron	28	BEEF TARTARE AAA Canadian beef, chili paste, gherkin, French shallot, lemon zest	
BORD'ELLE CEVICHE Bar, citron vert, yuzu, fraises, concombre, litchi, huile de ciboulette et jus de citron	27	BUTTER FISH CEVICHE Sea Bass, lime, yuzu, strawberries, cucumber, lychee, chive oil and lemon juice	
PAIN BRIOCHÉ A L'AIL Pain brioché artisanal à l'ail, mozzarella, beurre à l'ail	15	BRIOCHE GARLIC BREAD Artisanal brioche bread, mozzarella, garlic butter	
TATAKI DE THON Thon rouge tataki, croute de sésame, ponzu, mayonnaise wasabi	32	TUNA TATAKI Red Tuna tataki, sesame crust, ponzu, wasabi mayo	
SALADE CÉSAR HABANERO Laitue romaine, prosciutto cuit, parmeggiano reggiano, vinaigrette aux câpres Habanero	22	HABANERO CAESAR SALAD Baby romaine hearts, baked prosciutto, parmeggiano reggiano, habanero caper dressing	
TARTARE DE SAUMON SAUVAGE Saumon organique, sauce soya épicée, avocat, melon d'eau et taro	27	WILD SALMON TARTARE Organic salmon, spicy soy, sesame, avocado, watermelon, taro	



PLATS PRINCIPAUX**MAIN COURSE**

AUBERGINE AUX TOMATES ET BASILIC

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

32**TOMATO BASIL EGGPLANT**

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

SALADE DE SAUMON ET BETTERAVES

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

34**CITRUS SALMON & BEET SALAD**

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

SHORT RIB DE BOEUF

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

54**BEEF SHORT RIB**

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

SALADE CÉSAR AU POULET HABANERO

Cuisse de poulet grillée, cœurs de romaine, prosciutto croustillant, fromage parmesiano

32**HABANERO CHICKEN CAESAR SALAD**

Grilled chicken thigh, baby romaine hearts, baked prosciutto, parmesiano reggiano

BAR DU CHILI

Un bar poêlé 5 oz, purée de betteraves rouges, légumes rôtis, pesto au yuzu

57**CHILEAN SEA BASS**

Seared 5 oz seabass, red beet mashed potato, roasted vegetables, yuzu pesto

PLATEAU DON'T BE SHELLFISH

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

125**DON'T BE SHELLFISH PLATTER**

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

CAVATELLI DE VEAU BRAISÉ & TRUFFES

Cavatelli artisanal, veau braisé, rapini, sauce crème à la truffe noire
* Option végétarien disponible**

42**BRAISED VEAL & TRUFFLE CAVATELLI**

Handmade cavatelli, braised veal, rapini, black truffle cream sauce
* Vegetarian option available*

SOLO HAWK

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

98**SOLO HAWK**

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 cuisse de poulet grillée, 4 crevettes tigrées, 1 'short rib' de bœuf braisée, purée de patates, légumes de saison

260**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

DESSERTS

BISCUIT MI-CUIT GÉANT

15

Biscuit aux pépites de chocolat, crème glacée à la crème brûlée

TIRAMISU À LA PATRON XO

17

Patron XO café infusé, mascarpone fouetté, savoirdi, cacao

MILLE FEUILLES AUX MÛRES

17

Crème pâtissière à la violette, vanille, chantilly, compote de mûres, pâte feuilletée, poudre de baies noires

GATEAU AUX CAROTTES ET CAMEL

12

Gâteau aux carottes, noix, dulce du lèche, fromage à la crème

HALF-BAKED GIANT COOKIE

Chocolate chip cookie, crème brûlée ice cream

PATRON XO TIRAMISU

Infused Patron XO Coffee, whipped mascarpone, savoirdi, cocoa

BLACKBERRY VIOLET MILLE FEUILLE

Violet pastry cream, vanilla, chantilly, blackberry compote, puff pastry, freeze dried black berry powder

CAMEL CARROT CAKE

Carrot cake, tree nuts, dulce du leche, cream cheese

LES A CÔTES

PAIN BRIOCHE

8

ASPERGES DU QUÉBEC

15

PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL & CIBOULETTE

13

CHAMPIGNONS SAUVAGE SAUTÉS

15

LÉGUMES DE SAISON

16

HOMARD QUÉBEC 1LB

59

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

14

CHIPS DE PITA ET TARO

5

SIDES

SWEET BREAD

QUÉBEC ASPARAGUS

GARLIC & CHIVE MASHED POTATO

SAUTÉED MUSHROOMS

SEASONAL VEGETABLES

1 LB QUÉBEC LOBSTER

FRESH FRUIT PLATTER

TARO & PITA CHIPS