



**BORD'ELLE**  
BOUTIQUE BAR AND EATERY

## TABLE D'HÔTE 75\$

### ENTRÉE

*Choix d'un*

#### TARTARE DE SAUMON

Saumon organique, sauce soya épicée, avocat, melon d'eau et taro  
\*Option sans gluten disponible\* \*Option végétarienne disponible\*

#### TATAKI DE BOEUF

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

#### SALADE CÉSAR HABANERO

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

\*Ajoutez une cuisse de poulet grillée pour 6 \$ supplémentaire\*  
\*Option sans gluten disponible\*

### APPETIZER

*Choice of one*

#### WILD SALMON TARTARE

Organic salmon, spicy soy, sesame, avocado, watermelon, taro  
\*Gluten free option available\* \*Vegetarian option available\*

#### BEEF TATAKI

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

#### HABANERO CAESAR SALAD

Baby romaine hearts, baked prosciutto, parmesiano reggiano, habanero caper dressing

\*Add a grilled chicken thigh for an additional 6\$\*  
\*Gluten free option available\*

### REPAS PRINCIPAL

*Choix d'un*

#### SHORT RIB DE BOEUF

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

\*Option sans gluten disponible\*

#### 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, concombres, laitue, vinaigrette de betteraves aux agrumes

\*Option sans gluten disponible\*

### MAIN COURSE

*Choice of one*

#### BEEF SHORT RIB

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

\*Gluten free option available\*

#### 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

\*Gluten free option available\*

### SUPPLÉMENTS

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

#### SOLO HAWK

**+49**

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

\*Option sans gluten disponible\*

#### 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, une livre de homard, crabe de neiges, 2 crevettes tigrées

\*Option sans gluten disponible\*

### 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

\*Gluten free option available\*

#### SURF & TURF TRUFFLE CAVATELLI

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

#### DON'T BE SHELLFISH PLATTER

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

\*Gluten free option available\*

### DESSERT SÉLECTION DU CHEF

### DESSERT CHEF'S CHOICE