



# BORD'ELLE

BOUTIQUE BAR AND EATERY

## ENTRÉES

## APPETIZERS

### HUÎTRES FRAÎCHES DU MARCHÉ

Servies avec une mignonette au vin rouge pétillant

DEMI-DOUZAINE 26  
DOUZAINE 40

### TATAKI DE BOEUF 26

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

### BURRATA 25

Fromage importé d'Italie, légumes, tomates, prosciutto, pain pita au four, vinaigrette kumquat

### WEDGES DE PATATE DOUCE 15

Patates douces au cajun rôties, mayo aromatisée, noix de cajou au four

### TARTARE VEGAN 24

Champignons sauvages brunoise, soya épicé, aubergines rôties, ciboulette, bettraves

### COCKTAIL DE CREVETTES 26

3 crevettes tigrées, sauce cocktail au raifort

### TARTARE DE BOEUF 28

Bœuf Canadien AAA, pâte de chili, gherkin, échalotes française, zeste de citron

### BORD'ELLE CEVICHE 27

Loup de mer, fraises, micro-pousses de coriandre, yuzu, litchi, l'huile de ciboulette

### PAIN BRIOCHÉ A L'AIL 15

Pain brioché artisanal à l'ail, mozzarella, cheddar, beurre à l'ail

### TATAKI DE THON 32

Tataki de thon rouge, croute de sésame, ponzu, mayonnaise wasabi

### SALADE CÉSAR HABANERO 22

Laitue romaine, prosciutto cuit, parmeggiano reggiano, vinaigrette aux câpres Habanero

### TARTARE DE SAUMON SAUVAGE 27

Saumon organique, sauce soya épicé, avocat, melon d'eau, taro

### FRESH MARKET OYSTERS

Served with a sparkling red wine mignonette

HALF DOZEN  
FULL DOZEN

### BEEF TATAKI

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

### BURRATA

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

### SWEET POTATO WEDGES

Cajun roasted sweet potatoes, salted mayo, baked cashews, sprouts

### VEGAN TARTARE

Wild mushroom brunoise, spicy soy, roasted eggplant, red beets, chives

### SHRIMP COCKTAIL

3 tiger shrimp, horseradish cocktail sauce

### BEEF TARTARE

AAA Canadian beef, chilli paste, gherkin, French shallot, lemon zest

### BORD'ELLE CEVICHE

Seabass, strawberry, yuzu, micro cilantro, lychee, chive oil

### BRIOCHE GARLIC BREAD

Artisanal brioche bread, mozzarella, cheddar, garlic butter

### TUNA TATAKI

Red Tuna tataki, sesame crust, ponzu, wasabi mayo

### HABANERO CAESAR SALAD

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

### WILD SALMON TARTARE

Organic salmon, spicy soy, sesame, avocado, watermelon, taro



---

---

**PLATS PRINCIPAUX****MAIN COURSE**

---

---

<b>AUBERGINE AUX TOMATES ET BASILIC</b> Aubergine gratinée, sauce tomate basilic, ail rôti, parmeggiano reggiano, mozzarella	<b>32</b>	<b>TOMATO BASIL EGGPLANT</b> Baked eggplant, tomato basil sauce, roasted garlic, parmeggiano reggiano, mozzarella
<b>SALADE DE SAUMON ET BETTERAVES</b> Sashimi de saumon torché, betteraves, asperges, carottes, laitue, vinaigrette de betteraves aux agrumes	<b>34</b>	<b>CITRUS SALMON &amp; BEET SALAD</b> Torched salmon sashimi, red beets, asparagus, carrots, lettuce, citrus beet vinaigrette
<b>SHORT RIB DE BOEUF</b> Braisé 6h, purée pommes de terre à l'ail, légumes rôtis, au jus	<b>54</b>	<b>BEEF SHORT RIB</b> 6hr braised beef rib, garlic mashed potatoes, roasted vegetables, au jus
<b>SALADE CÉSAR AU POULET HABANERO</b> Cuisse de poulet grillée, cœurs de romaine, prosciutto croustillant, fromage parmeggiano	<b>32</b>	<b>HABANERO CHICKEN CAESAR SALAD</b> Grilled chicken thigh, baby romaine hearts, baked prosciutto, parmeggiano reggiano
<b>BAR DU CHILI</b> Un loup de mer poêlé 5 oz, purée de betteraves rouges, légumes rôtis, pesto au yuzu	<b>57</b>	<b>CHILEAN SEA BASS</b> Seared 5 oz seabass, red beet mashed potato, roasted vegetables, yuzu pesto
<b>PLATEAU DON'T BE SHELLFISH</b> 6 huîtres, une livre de homard, crabe de neige, 2 crevettes tigrées	<b>125</b>	<b>DON'T BE SHELLFISH PLATTER</b> 6 oysters, 1 lb lobster, 2 tiger shrimp, snow crab
<b>CAVATELLI DE VEAU BRAISÉ &amp; TRUFFES</b> Cavatelli artisanal, veau braisé, rapini, sauce crème à la truffe noire * Option végétarien disponible**	<b>42</b>	<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 de faux-filet avec os, purée de patates, champignons sauvages, asperges, légumes de saison	<b>98</b>	<b>SOLO HAWK</b> 22 oz bone-in rib eye, garlic mashed potato, wild mushrooms, asparagus, seasonal vegetables
<b>BORD'ELLE SURF &amp; TURF</b> Short rib de bœuf braisé pour 8h, queue de homard 6 oz à l'ail, purée de pommes de terre à l'ail, légumes rôtis, sauce au jus	<b>77</b>	<b>BORD'ELLE SURF &amp; TURF</b> 8hr braised beef short rib, 6 oz garlic lobster tail, garlic mashed potato, roasted vegetables, au jus

---

---

**PLATEAU DU CHEF**  
Une livre de homard, crabe de neige, tomahawk de 22 oz,  
4 crevettes tigrées, 1 'short rib' de bœuf braisé,  
purée de patates à l'ail, légumes de saison

**260****THE CHEF'S PLATTER**

1 lb lobster, 22 oz tomahawk, snow crab  
4 tiger shrimp, 1 braised beef short rib,  
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, savoiardi, cacao

### GÂTEAU ÉTAGÉ AU CHOCOLAT ET CARMEL

12

Ganache de caramel, chocolat au lait, éclat de poire, poudre de citron meringuée

### HALF-BAKED GIANT COOKIE

Chocolate chip cookie, crème brûlée ice cream

### PATRON XO TIRAMISU

Infused Patron XO Coffee, whipped mascarpone, savoiardi, cocoa

### CARMEL & CHOCOLATE LAYER CAKE

Caramel ganache, milk chocolate, pear chip, lemon meringue powder

## LES A CÔTES

### PAIN BRIOCHE

8

### ASPERGES DU QUÉBEC

15

### PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL & CIBOULETTE

13

### CHAMPIGNONS SAUVAGES SAUTÉS

15

### LÉGUMES DE SAISON

16

### UNE LIVRE DE HOMARD QUÉBEC

59

### CHIPS DE PITA ET TARO

5

## SIDES

### SWEET BREAD

### QUÉBEC ASPARAGUS

### GARLIC & CHIVE MASHED POTATO

### SAUTÉED MUSHROOMS

### SEASONAL VEGETABLES

### 1 LB QUÉBEC LOBSTER

### TARO & PITA CHIPS