



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

HUÎTRES FRAÎCHES DU MARCHÉ

Servies avec une mignonette au vin rouge pétillant

4 HUÎTRES +14

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

FRESH MARKET OYSTERS

Served with a sparkling red wine mignonette

4 OYSTERS

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