



BORD'ELLE

BOUTIQUE BAR AND EATERY

ENTRÉES

APPETIZERS

HUÎTRES FRAÎCHES DU MARCHÉ

Servies avec une mignonette au vin rouge pétillant

DEMI-DOUZAIN 26

DOUZAIN 40

FRESH MARKET OYSTERS

Served with a sparkling red wine mignonette

HALF DOZEN

FULL DOZEN

TATAKI DE BOEUF 26

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

BEEF TATAKI

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

BURRATA 25

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

BURRATA

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

WEDGES DE PATATE DOUCE 15

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

SWEET POTATO WEDGES

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

TARTARE VEGAN 24

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

VEGAN TARTARE

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

COCKTAIL DE CREVETTES 26

3 crevettes tigrées, sauce cocktail au raifort

SHRIMP COCKTAIL

3 tiger shrimp, horseradish cocktail sauce

TARTARE DE BOEUF 28

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

BEEF TARTARE

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

PAIN BRIOCHÉ A L'AIL 15

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

BRIOCHE GARLIC BREAD

Artisanal brioche bread, mozzarella, cheddar, garlic butter

TATAKI DE THON 32

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

TUNA TATAKI

Red Tuna tataki, sesame crust, ponzu, wasabi mayo

SALADE CÉSAR HABANERO 22

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

HABANERO CAESAR SALAD

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

TARTARE DE SAUMON SAUVAGE 27

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

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, parmeggiano reggiano, mozzarella	32	TOMATO BASIL EGGPLANT Baked eggplant, tomato basil sauce, roasted garlic, parmeggiano reggiano, mozzarella
SALADE DE SAUMON ET BETTERAVES Sashimi de saumon torché, betteraves, asperges, carottes, laitue, vinaigrette de betteraves aux agrumes	34	CITRUS SALMON & BEET SALAD Torched salmon sashimi, red beets, asparagus, carrots, 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 parmeggiano	32	HABANERO CHICKEN CAESAR SALAD Grilled chicken thigh, baby romaine hearts, baked prosciutto, parmeggiano reggiano
BAR DU CHILI Un loup de mer 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, une livre de homard, crabe de neige, 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
BORD'ELLE SURF & TURF 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	77	BORD'ELLE SURF & TURF 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