



BORD'ELLE
BOUTIQUE BAR AND EATERY

TABLE D'HÔTE 75\$

ENTRÉE

Choix d'un

APPETIZER

Choice of one

TARTARE DE SAUMON ÉPICÉE

Saumon bio, sauce soya épicée, avocat, tobiko

Option sans gluten disponible *Option végétarienne disponible*

SPICY SALMON TARTARE

Organic salmon, spicy soy, sesame, avocado, tobiko

Gluten free option available *Vegetarian option available*

BURRATA & BETTERAVES

Burrata italienne, betteraves rouges, chicorée, crumble de pistaches, vin rouge

BURRATA & BEETS

Italian burrata, red beets, chicory, pistachio crumble, red wine

SALADE CÉSAR AU YUZU

Cœurs de romaine, aneth, yuzu, prosciutto croustillant, parmesan, croûtons briochés.

YUZU CAESAR SALAD

Baby romaine hearts, dill, yuzu, crispy prosciutto, parmesan, brioche croutons

TATAKI DE THON

Tataki de thon rouge, sésame, sauce ponzu à la mangue, mayo au wasabi

TUNA TATAKI

Red Tuna tataki, sesame, mango ponzu sauce, wasabi mayo

REPAS PRINCIPAL

Choix d'un

MAIN COURSE

Choice of one

SHORT RIB DE BOEUF

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

Option sans gluten disponible

BEEF SHORT RIB

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

Gluten free option available

RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

Burrata, truffe noire, champignons du Québec, sauce crème au jus

WILD MUSHROOM RAVIOLI

Burrata, black truffle, Quebec mushrooms, au jus cream sauce

CAROTTES RÔTIES À L'ÉRABLE

Baba ganoush de betteraves, patates douces, courgettes grillées, truffe noire, pignons de pin

MAPLE ROASTED CARROTS

Beet baba ganoush, sweet potatoes, grilled zucchini, black truffle, pine nuts

BAR DU CHILI

Bar du Chili poêlé 5 oz, purée de betteraves rouges, légumes rôtis, pesto au yuzu

CHILEAN SEA BASS

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

SUPPLÉMENTS

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

UPGRADES

Upgrade your main course to one of our premium dishes for an additional charge

SOLO HAWK

+49

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

Option sans gluten disponible

SOLO HAWK

22 oz bone-in rib eye, garlic mashed potato, wild mushrooms, asparagus, seasonal vegetables

Gluten free option available

CAVATELLI DE BOEUF BRAISÉ

+19

Cavatelli artisanal, boeuf braisé, rapini, sauce crème

BRAISED BEEF CAVATELLI + 19

Handmade cavatelli, braised beef, rapini, cream sauce

PLATEAU DE FRUITS DE MER "DON'T BE SHELLFISH"

+37

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

DON'T BE SHELLFISH PLATTER

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

DESSERT

SÉLECTION DU CHEF

DESSERT

CHEF'S CHOICE