



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

FRESH MARKET OYSTERS

Served with a sparkling red wine mignonette

HALF DOZEN
FULL DOZEN

BURRATA & BETTERAVES 25

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

BURRATA & BEETS 25

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

TARTARE AUX CHAMPIGNONS 24

Brunoise aux champignons sauvages, soya épicé, aubergines rôties, betteraves, ciboulette

MUSHROOM TARTARE

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

SLIDERS À LA FRANÇAISE 31

Bœuf braisé, oignons caramélisés, mozzarella, au jus

FRENCH DIP SLIDERS

Braised beef, caramelized onions, mozzarella, au jus

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, cornichons, échalotes française, zeste de citron

BEEF TARTARE

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

CEVICHE DE HOMARD 55

1 lbs de homard de l'Atlantique, oignon rouge, tobiko, tomate, ponzu

LOBSTER CEVICHE

1 lbs Atlantic lobster, red onion, tobiko, tomato, ponzu yuzu

TATAKI DE THON 32

Tataki de thon rouge, sésame, mangue, ponzu, mayonnaise au wasabi

TUNA TATAKI

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

SALADE CÉSAR AU YUZU 22

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

YUZU CAESAR SALAD

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

TARTARE DE SAUMON ÉPICÉ 27

Saumon bio, sauce soya épicé, sésame, avocat, tobiko

SPICY SALMON TARTARE

Organic salmon, spicy soy, sesame, avocado, tobiko



PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSE

CAVATELLI DE BŒUF BRAISÉ 44 Cavatelli faits à la main, bœuf braisé, rapini, sauce à la crème * Option végétarienne disponible	BRAISED BEEF CAVATELLI Handmade cavatelli, braised beef, rapini, cream sauce * Vegetarian option available
CAROTTES RÔTIÉS À L'ÉRABLE 32 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
SHORT RIB DE BOEUF 54 Braisé 6h, purée pommes de terre à l'ail, légumes rôtis, au jus	BEEF SHORT RIB 6hr braised beef rib, garlic mashed potatoes, roasted vegetables, au jus
RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES 39 Burrata, truffe noire, champignons du Québec, sauce crème au jus	WILD MUSHROOM RAVIOLI Burrata, black truffle, Québec mushrooms, au jus cream sauce
BAR DU CHILI 57 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
PLATEAU DON'T BE SHELLFISH 125 6 huîtres, 1lb de homard, 2 crevettes tigrées, crabe des neiges	DON'T BE SHELLFISH PLATTER 6 oysters, 1 lb lobster, 2 tiger shrimp, snow crab
SOLO HAWK 98 22 oz de faux-filet avec os, purée de pdt, champignons sauvages, asperges, légumes de saison	SOLO HAWK 22 oz bone-in ribeye, garlic mashed potato, wild mushrooms, asparagus, seasonal vegetables
BORD'ELLE SURF & TURF 77 Short rib de bœuf braisé 8h, queue de homard 6 oz à l'ail, purée de pdt à l'ail, légumes rôtis, sauce au jus	BORD'ELLE SURF & TURF 8hr braised beef short rib, 6 oz garlic lobster tail, garlic mashed potato, roasted vegetables, au jus

PLATEAU DU CHEF 260
1 lb de homard, crabe des neiges, tomahawk de 22 oz, 4 crevettes tigrées, 1 short rib de bœuf braisé, purée de pdt à l'ail, légumes de saison

THE CHEF'S PLATTER
1 lb lobster, 22 oz tomahawk, 4 tiger shrimp, 1 braised beef short rib, snow crab, garlic mashed potatoes, seasonal vegetables



LES A CÔTES

SIDES

PAIN BRIOCHÉ	8	SWEET BREAD
ASPERGES DU QUÉBEC	15	QUÉBEC ASPARAGUS
PURÉE DE PDT À L'AIL & CIBOULETTE	13	GARLIC & CHIVE MASHED POTATO
CHAMPIGNONS SAUVAGES SAUTÉS	15	SAUTÉED MUSHROOMS
LÉGUMES DE SAISON	16	SEASONAL VEGETABLES
1 LB DE HOMARD	59	1 LB ATLANTIC LOBSTER
PAIN BRIOCHÉ À L'AIL	15	BRIOCHE GARLIC BREAD

DESSERTS

DESSERTS

BISCUIT MI-CUIT GÉANT Biscuit aux pépites de chocolat, crème glacée à la crème brûlée	15	HALF-BAKED GIANT COOKIE Chocolate chip cookie topped with home made crème brûlée ice cream
CRÈME BRÛLÉE AU CHOCOLAT BLANC Chocolat blanc au four, biscuit chai miêté, gelée d'abricot	14	WHITE CHOCOLATE CRÈME BRÛLÉE Roasted white chocolate, chai cookie crumble with our house apricot jam
CHEESECAKE ROSE AUX FRAMBOISES Glaçage brillant rose, fromage à la crème à la framboise, biscuit au beurre	12	PINK RASPBERRY CHEESECAKE Butter cookie, raspberry cream cheese topped with sweet pink mirror glaze