



BORD'ELLE
BOUTIQUE BAR AND EATERY

COCKTAILS



MONROE FIZZ

Grey Goose La Poire, Citron, Sirop lavandre, Prosecco, Thé à la fleur de papillon, Menthe

Grey Goose La Poire, Lemon, Lavender syrup, Prosecco, Butterfly pea tea, Mint

18



PEAR & GINGER MARTINI

Patron Silver, Belle de Brillet, Cordial de galangal, Gingembre & Lime

Patron Silver, Belle de Brillet, Galangal, Ginger lime cordial

18



PINEAPPLE DAISY

Bacardi épicé, Sirop simple, Citron, Ananas, Mousseur végane

Bacardi Spiced, Simple syrup, Lemon, Pineapple, Vegan foamer

18



NEW ORLEANS GIN FIZZ

Botanist, St Germain, Germain, Orange, Citron, Blanc d'oeuf, Sucre, Crème sans lactose, Eau de fleur d'oranger, Soda

Botanist, St Germain, Orange, Lemon, Egg white, Sugar, Lactose free cream, Orange flower water, Soda

18



SMOKED PROPER

Proper 12 whiskey, Sirop de gingembre, Lime, Amers Peychaud, Fumée de pommier

Proper 12 whiskey, Ginger syrup, Peychaud bitters, Applewood smoke

18



ANNA LABELLE SPRITZ

Martini Fiero, Cointreau, Thé glacé à la pêche, Martini Prosecco, Orange flambée

Martini Fiero, Cointreau, Peach ice tea, Martini Prosecco, Flamed orange

18



BLUEBERRY MULE

Bombay Bramble, St- Rémy XO, Purée de bleuets sauvages, Bière de gingembre, Menthe, Amers à la cerise

Bombay Bramble, St- Rémy XO, Wild blueberry purée, Ginger beer, Mint, Cherry bitters

18



THE ROARING TWENTIES SMOKED MARGARITA

Patron Silver, Cointreau, Sucre, Lime, Sel de mer fumé, Fumée de bois

Patron Silver, Cointreau, Sugar, lime, Smoked seasalt, Applewood smoked

24



BORD'ELLE CEASAR

Grey Goose, Clamato, Vin rouge, Ojo rojo sauce, Giardinera, Épices Montréal

Grey Goose, Clamato, Red wine, Ojo rojo sauce, Giardinera, Montreal Steak Spices

18



BLACK FOREST ESPRESSO MARTINI

Angel's Envy, Luxardo maraschino, Sherry, Orgeat, Espresso mousse au cacao, Café

Angel's Envy, Luxardo Maraschino, Sherry, Orgeat, Espresso, Cacao, Coffee foam

18