



BORD'ELLE
BOUTIQUE BAR AND EATERY

TABLE D'HÔTE \$75

ENTRÉE

Choix d'un

TARTARE DE SAUMON ÉPICÉE

Saumon bio, sauce soya épicée, avocat, tobiko
Option sans gluten disponible *Option végétarienne disponible*

BURRATA

Burrata Italienne, tomate ancestrale, pesto de pistache,
mélange printanier, vinaigre balsamique

SALADE CÉSAR AU YUZU

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

TATAKI DE THON

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

APPETIZER

Choice of one

SPICY SALMON TARTARE

Organic salmon, spicy soy, sesame, avocado, tobiko
Gluten free option available *Vegetarian option available*

BURRATA

Italian burrata, heirloom tomato, pistachio pesto,
spring mix, balsamic

YUZU CAESAR SALAD

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

TUNA TATAKI

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

REPAS PRINCIPAL

Choix d'un

SHORT RIB DE BOEUF

Braisé 6h, purée pommes de terre à l'ail, légumes rôtis, au jus
Option sans gluten disponible

RAVIOLIS AUX BURRATA ET TRUFFE

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

SALADE D'ÉTÉ

Legumes grillée, noix rôti, fromage de chèvre, vinaigrette à ponzu
AJOUT 3 CREVETTES GRILLÉ +15

BAR DU CHILI

Bar du Chili 5 oz, purée de céleri-rave, rapini à l'ail épicé, beurre blanc

MAIN COURSE

Choice of one

BEEF SHORT RIB

6hr braised beef rib, garlic mashed potato, roasted vegetables, au jus
Gluten free option available

TRUFFLE & BURRATA RAVIOLI

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

SUMMER SALAD

Grilled vegetables, roasted nuts, goat cheese, ponzu vinaigrette
ADD 3 GRILLED TIGER SHRIMP

CHILEAN SEA BASS

Seared 5 oz seabass, celeriac puree, spicy garlic rapini, beurre blanc

SUPLÉMENTS

*Rehaussez votre plat principal avec
l'un de nos plats premiums, moyennant un supplément*

SOLO HAWK

+49

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

CAVATELLI DE BOEUF BRAISÉ

+19

Cavatelli artisanal, boeuf braisé, rapini, sauce crème

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

+37

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

UPGRADES

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

SOLO HAWK

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

BRAISED BEEF CAVATELLI

Handmade cavatelli, braised beef, rapini, cream sauce

DON'T BE SHELLFISH PLATTER

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

DESSERT SÉLECTION DU CHEF

DESSERT CHEF'S CHOICE