



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'HIVER

Radicchio, romaine, cœurs d'artichauts grillés,
betteraves rouges, vinaigrette miso

AJOUT 3 CREVETTES GRILLÉ

+15

BAR DU CHILI

Purée de pois au menthe, salicorne, beurre blanc de betterave rouge

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

WINTER SALAD

Radicchio, baby romaine, grilled artichoke hearts,
red beets, miso dressing

ADD 3 GRILLED TIGER SHRIMP

CHILEAN SEA BASS

Mint pea purée, salicorne, red beet beurre blanc

SUPLÉMENTS

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

SOLO HAWK

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

CAVATELLI DE BOEUF BRAISÉ

Cavatelli artisanal, boeuf braisé, rapini, sauce crème

PLATEAU DON'T BE SHELLFISH

6 huîtres, 1 lb de homard, 2 crevettes tigrées, tataki de thon

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, 1 lb lobster, 2 tiger shrimp, tuna tataki

DESSERT SÉLECTION DU CHEF

DESSERT CHEF'S CHOICE