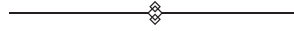


TABLE D'HÔTE

\$49



ENTRÉE

Choix d'un

TARTARE DE SAUMON ÉPICÉE

Saumon bio, sauce soya épicée, avocat, tobiko

Option sans gluten disponible *Option végétarienne disponible*

SALADE CÉSAR AU YUZU

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

TATAKI DE THON

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



REPAS PRINCIPAL

Choix d'un

SHORT RIB DE BOEUF

Bouef 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 sauvages du Québec, sauce crème au jus

SALADE D'HIVER

Radicchio, romaine, coeurs d'artichauts grillés, betteraves rouges, vinaigrette au miso

AJOUT 3 CREVETTES GRILLÉ +15

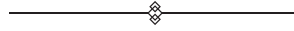


BORD'ELLE

BOULANGERIE PÂTISSERIE CATERING

TABLE D'HÔTE

\$49



APPETIZER

Choice of one

SPICY SALMON TARTARE

Organic salmon, spicy soy, sesame, avocado, tobiko

Gluten free option available *Vegetarian option available*

YUZU CAESAR SALAD

Romaine hearts, crispy prosciutto, parmesan, brioche croutons, dill, yuzu

TUNA TATAKI

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



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 +15



BORD'ELLE

BOUTIQUE BAR AND CATERY