

B MY VALENTINE

\$88

ENTRÉE

Choix d'un

COCKTAIL DE CREVETTES

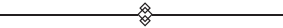
3 crevettes tigrées, sauce cocktail au raifort

TATAKI DE THON

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

BURRATA

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



REPAS PRINCIPAL

Choix d'un

SHORT RIB DE BOEUF

Braisé 8h, purée de pommes de terre à l'ail, champignons, sauce au jus

Option sans gluten disponible

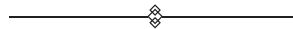
AJOUTEZ 3 CREVETTES GRILLÉES +15

RAVIOLIS À LA TRUFFE ET BURRATA

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

BAR DU CHILI

Miso, purée de pois, bok choy, beurre blanc de betterave rouge



SUPLÉMENTS

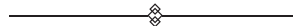
Rehaussez votre plat principal avec l'un de nos plats premiums, moyennant un supplément

SOLO HAWK +45

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

PLATEAU DON'T BE SHELLFISH +35

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



DESSERT

Choix d'un

GÂTEAUX AU FROMAGE ET CARMEL ROYALE

Glaçage miroir bleu et or, gâteaux au fromage classique, centre caramel salé

CRÈME BRÛLÉE AU CHOCOLAT BLANC

Chocolat blanc au four, biscuit chai 'crumble', gelée d'abricot



BORD'ELLE
BOUTIQUE BAR AND EATERY

B MY VALENTINE

\$88

APPETIZER

Choice of one

SHRIMP COCKTAIL

3 tiger shrimp, horseradish cocktail sauce

TUNA TATAKI

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

BURRATA

Italian burrata, heirloom tomato, pistachio pesto, spring mix

MAIN COURSE

Choice of one

BEEF SHORT RIB

8hr braised beef short rib, garlic mashed potato, mushrooms, au jus

Gluten free option available

ADD 3 TIGER SHRIMPS +15

TRUFFLE & BURRATA RAVIOLI

Burrata, black truffle, wild Quebec mushrooms, au jus cream sauce

CHILEAN SEA BASS

Miso, pea purée, bok choy, red beet beurre blanc

UPGRADES

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

SOLO HAWK +45

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

PLATEAU DON'T BE SHELLFISH +35

6 oysters, 1 lb lobster, 2 tiger shrimp, tuna tataki

DESSERT

Choix d'un

ROYAL CARAMEL CHEESECAKE

Blue & gold mirror glaze, classic cheesecake, salted caramel center

WHITE CHOCOLATE CRÈME BRÛLÉE

Roasted white chocolate, chai cookie crumble with our house apricot jam



BORD'ELLE
BOUTIQUE BAR AND EATERY