



BORD'ELLE  
BOUTIQUE BAR AND EATERY

COCKTAILS



MONROE FIZZ

Grey Goose La Poire, St Germain, Prosecco,  
Thé à la fleur de papillon, Menthe

Grey Goose La Poire, St Germain, Prosecco,  
Butterfly pea tea, Mint

20



ELLE DIAMOND'S KISS

Grey Goose, St Germain,  
infusion d'hibiscus et épices, extrait de lime,  
blanc d'oeuf

Grey Goose, St Germain,  
Hibiscus and spices infusion, lime,  
egg whites

20



BRILLANT PEAR MULE

Grey Goose La Poire, Belle De Brillet,  
Biere de gingembre, Extrait de citron, Menthe

Grey Goose Pear, Belle De Brillet,  
Ginger Beer, Lemon, Mint

20



PINEAPPLE DAISY

Bacardi Épicé, Extrait de Lime,  
Ananas, Blanc D'oeuf

Bacardi Spiced, Lime Extract,  
Pineapple, Egg White

20



SMOKED PROPER

Elijah Craig whiskey, Sirop de gingembre,  
Amers Peychaud, Fumée de bois de pommier

Elijah Craig whiskey, Ginger syrup,  
Peychaud bitters, Smoked applewood

20



ANNA LABELLE SPRITZ

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

Martini Fiero, Cointreau, Peach ice tea,  
Martini Prosecco

20



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

20

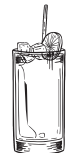


THE ROARING TWENTIES  
SMOKED MARGARITA

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

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

25



BORD'ELLE CEASAR

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

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

20