



BORD'ELLE
BOUTIQUE BAR AND EATERY

TABLE D'HÔTE

\$88

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

SALADE CÉSAR AU YUZU

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

TATAKI DE THON

Tataki de thon Bluefin, cajun, sauce ponzu à la mangue mayonnaise au wasabi

REPAS PRINCIPAL

Choix d'un

SHORT RIB DE BOEUF

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 sauvages du Québec, sauce crème au jus

BAR DU CHILI

Miso, crème de poireau bok choy, purée au carottes

SUPLÉMENTS

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

FAUX-FILET AU ANGUS NOIRE +49

16 oz de faux-filet, purée pommes de terre, légumes de saison

CAVATELLI AU BOEUF BRAISÉ +19

Cavatelli artisanal, bœuf braisé, rapini, sauce au crème

PLATEAU DON'T BE SHELLFISH +37

6 huîtres, 1livre de homard, crab de neiges, 2 crevettes tigrées, tataki de thon

DESSERT

Sélection du chef

Menu sous réserve de modification



BORD'ELLE
BOUTIQUE BAR AND EATERY

TABLE D'HÔTE

\$88

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

YUZU CAESAR SALAD

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

TUNA TATAKI

Bluefin tuna tataki, cajun, 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

CHILEAN SEA BASS

Miso, cream of leek, bok choy, carrot purée

UPGRADES

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

BLACK ANGUS RIB EYE +49

16 oz prime rib eye, garlic mashed potato, seasonal vegetables

BRAISED BEEF CAVATELLI +19

Handmade cavatelli, braised beef, rapini, cream sauce

DON'T BE SHELLFISH PLATTER +37

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

DESSERT

Chef's choice

menu is subject to change