

# MENU



BORD'ELLE  
BOUTIQUE BAR AND EATERY

## ENTRÉES

### HUÎTRES FRAÎCHES DU MARCHÉ

Servi avec une mignonette au melon d'eau

Demi-douzaine 26  
Douzaine 40

### BURRATA 25

Burrata Italienne, tomate ancestrale, pesto de pistache

### TARTARE VEGAN 24

Champignons sauvages, soya épicé, aubergines rôties, betteraves, ciboulette

### CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES 35

Côtelettes d'agneau marinée à l'érable épicée

### SLIDERS À LA FRANÇAISE 31

Bœuf braisé, oignons caramélisés, cheddar vieilli, au jus

### SALADE D'ÉTÉ 29

Melon, noix sucrées, yogurt au citron, laitue

### GUEDILLE AU HOMARD 34

Homard, crevettes, salsa verde, mayo au yuzu

### CRUDO AU SAUMON 25

Sashimi de saumon, marinade aux mûres et au citron

### COCKTAIL DE CREVETTES 26

3 crevettes tigrées, sauce cocktail au raifort

### TARTARE DE FILET MIGNON 28

Filet mignon, pâte de chili, haricots marinés, échalotes Française, zeste de citron

### TATAKI DE THON 32

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

### SALADE CÉSAR AU YUZU 25

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

### TARTARE DE SAUMON ÉPICÉ 27

Saumon bio, sauce soya épicé, sésame, avocat, tobiko

## APPETIZER

### FRESH MARKET OYSTERS

Served with a sparkling watermelon mignonette

Half dozen  
Full dozen

### BURRATA

Italian burrata, heirloom tomato, pistachio pesto

### VEGAN TARTARE

Wild mushroom, spicy soy, roasted eggplant, red beets, chives

### GRILLED LAMB CHOPS

Lamb chops in a maple chilli marinade

### FRENCH DIP SLIDERS

Braised beef, caramelized onions, aged cheddar, au jus

### SUMMER SALAD

Melon, candied walnuts, lemon yogurt, baby gem lettuce

### LOBSTER ROLL

Lobster, shrimp, salsa verde, yuzu mayo

### SALMON CRUDO

Salmon sashimi, blackberry & lemon marinade

### SHRIMP COCKTAIL

3 tiger shrimp, horseradish cocktail sauce

### FILET MIGNON BEEF TARTARE

Filet mignon, chilli paste, pickled beans, French shallots, lemon zest

### TUNA TATAKI

Bluefin tuna tataki, cajun, mango ponzu sauce, wasabi mayo

### YUZU CAESAR SALAD

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

### SPICY SALMON TARTARE

Organic salmon, spicy soy, sesame, avocado, tobiko

## LES À CÔTÉS

PAIN AU LEVAIN	8
ASPERGES DU QUÉBEC	15
PURÉE POMMES DE TERRE À L'AIL & CIBOULETTE	13
CHAMPIGNONS SAUVAGES SAUTÉS	15
LÉGUMES DE SAISON	16
1 LB DE HOMARD	59

## SIDES

SOUR DOUGH
QUÉBEC ASPARAGUS
GARLIC & CHIVE MASHED POTATO
SAUTÉED MUSHROOMS
SEASONAL VEGETABLES
1 LB ATLANTIC LOBSTER

## PLATS PRINCIPAUX



BORD'ELLE  
BOUTIQUE BAR AND CATERY

## MAIN COURSE

<p><b>CAVATELLI AU BOEUF BRAISÉ</b> 44 Cavatelli artisanal, bœuf braisé, rapini, sauce au crème <i>* Option végétarienne disponible</i></p>	<p><b>BRAISED BEEF CAVATELLI</b> Handmade cavatelli, braised beef, rapini, cream sauce <i>* Vegetarian option available</i></p>
<p><b>SHORT RIB DE BOEUF</b> 54 Bœuf braisé 6h, purée pommes de terre à l'ail, légumes rôtis, au jus</p>	<p><b>BEEF SHORT RIB</b> 6hr braised beef, garlic mashed potato, roasted vegetables, au jus</p>
<p><b>RAVIOLIS AUX BURRATA ET TRUFFE</b> 39 Burrata, truffe noire, champignons sauvages du Québec, sauce crème au jus</p>	<p><b>TRUFFLE &amp; BURRATA RAVIOLI</b> Burrata, black truffle, Québec mushrooms, au jus cream sauce</p>
<p><b>FILET MIGNON DU QUÉBEC</b> 61 Filet mignon 6 oz, purée de pommes de terre à l'ail, asperges grillées, pomme de terre 'fingerling'</p>	<p><b>QUÉBEC FILET MIGNON</b> 6 oz filet mignon, fingerling potato, grilled asparagus, garlic mashed potato</p>
<p><b>BAR DU CHILI</b> 57 Crème de poireau bok choy, purée au carottes</p>	<p><b>CHILEAN SEA BASS</b> Cream of leek, bok choy, carrot purée</p>
<p><b>PLATEAU DON'T BE SHELLFISH</b> 125 6 huîtres, 1livre de homard, crab de neiges, 2 crevettes tigrées, tataki de thon</p>	<p><b>DON'T BE SHELLFISH PLATTER</b> 6 oysters, 1 lb lobster, snow crab, 2 tiger shrimp, tuna tataki</p>
<p><b>FAUX-FILET AU ANGUS NOIRE</b> 75 16 oz de faux-filet, purée pommes de terre, légumes de saison</p>	<p><b>BLACK ANGUS RIB EYE</b> 16 oz rib eye, garlic mashed potato, seasonal vegetables</p>
<p><b>BORD'ELLE SURF &amp; TURF</b> 79 6 oz filet mignon, 3 crevettes tigrées, purée de pommes de terre à l'ail, asperges grillées</p>	<p><b>BORD'ELLE SURF &amp; TURF</b> 6 oz filet mignon, 3 Tiger shrimp, garlic mashed potato, grilled asparagus</p>

## PLATEAU DU CHEF

## THE CHEF'S PLATTER

<p>1 lb de homard, short rib de boeuf, 16 oz de faux-filet, 4 côtelettes d'agneau, 4 crevettes tigrées, purée pommes de terre à l'ail, légumes de saison</p>	<p><b>250</b></p>	<p>1 lb lobster, 16 oz prime rib eye, 4 tiger shrimp, 4 grilled lamb chops, beef short rib, garlic mashed potatoes, seasonal vegetables</p>
--	-------------------	---

## DESSERTS

## DESSERTS

<p><b>CRÈME BRÛLÉE AU CHOCOLAT BLANC</b> 14 Chocolat blanc au four, biscuit chai 'crumble', gelée d'abricot</p>	<p><b>WHITE CHOCOLATE CRÈME BRÛLÉE</b> Roasted white chocolate, chai cookie crumble with our house apricot jam</p>
<p><b>GÂTEAUX AU FROMAGE ET CARMEL ROYALE</b> 13 Glaçage miroir bleu et or, gâteaux au fromage classique, centre caramel salé</p>	<p><b>ROYAL CARMEL CHEESECAKE</b> Blue &amp; gold mirror glaze, classic cheesecake, salted caramel center</p>
<p><b>BISCUIT MI-CUIT GÉANT</b> 15 Biscuit aux pépites de chocolat, crème glacée maison</p>	<p><b>HALF-BAKED GIANT COOKIE</b> Chocolate chip cookie topped with homemade ice cream</p>