



TABLE D'HÔTE

\$199



BORD'ELLE
BOUTIQUE BAR AND Eatery

ENTRÉE

Choix d'un

CRUDO DE THON ÉPICÉ

Thon bleu, sauce soya épicée, mayo au wasabi

BURRATA

Burrata Italienne, tomate ancestrale, pesto de pistache

SALADE CÉSAR AU YUZU

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

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES

Côtelettes d'agneau marinées à l'érable épicée

APPETIZER

Choice of one

SPICY TUNA CRUDO

Bluefin tuna, spicy soy, wasabi mayo

BURRATA

Italian burrata, heirloom tomato, pistachio pesto

YUZU CAESAR SALAD

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

GRILLED LAMB CHOPS

Lamb chops in a maple chilli marinade

REPAS PRINCIPAL

Choix d'un

SHORT RIB DE BOEUF

Boeuf braisé 6h, purée de 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 aux carottes

CANARD CONFIT

Haute de cuisse de canard rôti, demi-glace aux mûres, purée au chou-fleur

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

DUCK CONFIT

Roasted duck leg, blackberry demi-glace, cauliflower puree

SUPPLÉMENTS

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

FAUX-FILET AU ANGUS NOIRE +45

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

PLATEAU DON'T BE SHELLFISH +35

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

UPGRADES

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

BLACK ANGUS RIB EYE +45

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

DON'T BE SHELLFISH PLATTER +35

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

DESSERT

Sélection du chef

DESSERT

Chef's choice