

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

Burrata Italienne, tomate ancestrale, pesto de pistache 25

TARTARE VEGAN

Champignons sauvages, soya épicé,
aubergines rôties, betteraves, ciboulette 24

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES

Côtelettes d'agneau marinées à l'érable épicé 35

SLIDERS À LA FRANÇAISE

Bœuf braisé, oignons caramélisés, cheddar vieilli 31

COCKTAIL DE CREVETTES

3 crevettes tigrées, sauce cocktail au raifort 26

TARTARE DE FILET MIGNON

Filet mignon, pâte de chili, haricots marinés,
échalotes Française, zeste de citron 28

CRUDO DE THON ÉPICÉ

Thon bluefin, sauce soya épicée, mayo au wasabi 32

SALADE CÉSAR AU YUZU

Cœurs de romaine, prosciutto croustillant, parmesan,
croûtons briochés, aneth, yuzu 25

TARTARE DE SAUMON ÉPICÉ

Saumon bio, sauce soya épicé, sésame, avocat, tobiko 27

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

SHRIMP COCKTAIL

3 tiger shrimp, horseradish cocktail sauce

FILET MIGNON BEEF TARTARE

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

SPICY TUNA CRUDO

Bluefin tuna, spicy soy, 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

CAVATELLI AU BOEUF BRAISÉ

Cavatelli artisanal, bœuf braisé, rapini, sauce au crème
* Option végétarienne disponible

44

SHORT RIB DE BOEUF

Bouef braisé 6h, purée pommes de terre à l'ail, légumes rôtis, au jus

56

RAVIOLIS AUX BURRATA ET TRUFFE

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

41

FILET MIGNON DU QUÉBEC

Filet mignon 6 oz, purée de pommes de terre à l'ail, asperges grillées, pomme de terre 'fingerling'

61

BAR DU CHILI

Miso, crème de poireau bok choy, purée aux carottes

57

PLATEAU DON'T BE SHELLFISH

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

125

PLATEAU PRINCESSE

12 huîtres fraîches du marché, 6 crevettes tigrées, sauce cocktail Bord'Elle

92

FAUX-FILET AU ANGUS NOIRE

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

75

BORD'ELLE SURF & TURF

6 oz filet mignon, 3 crevettes tigrées, purée de pommes de terre à l'ail, asperges grillées

79

BRAISED BEEF CAVATELLI

Handmade cavatelli, braised beef, rapini, cream sauce
* Vegetarian option available

BEEF SHORT RIB

6hr braised beef, garlic mashed potato, roasted vegetables, au jus

TRUFFLE & BURRATA RAVIOLI

Burrata, black truffle, Québec mushrooms, au jus cream sauce

QUÉBEC FILET MIGNON

6 oz filet mignon, fingerling potato, grilled asparagus, garlic mashed potato

CHILEAN SEA BASS

Miso, cream of leek, bok choy, carrot purée

DON'T BE SHELLFISH PLATTER

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

PRINCESS PLATTER

12 market fresh oysters, 6 tiger shrimp, Bord'Elle cocktail sauce

BLACK ANGUS RIB EYE

16 oz rib eye, garlic mashed potato, seasonal vegetables

BORD'ELLE SURF & TURF

6 oz filet mignon, 3 Tiger shrimp, garlic mashed potato, grilled asparagus

PLATEAU DU CHEF 250 THE CHEF'S PLATTER

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

1 lb lobster, 16 oz prime rib eye, 4 tiger shrimp, 4 grilled lamb chops, beef short rib, garlic mashed potatoes, seasonal vegetables

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE AU CHOCOLAT BLANC

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

14

GÂTEAUX AU FROMAGE ET CARAMEL ROYALE

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

13

BISCUIT MI-CUIT GÉANT

Biscuit aux pépites de chocolat, crème glacée maison

15

DESSERTS

WHITE CHOCOLATE CRÈME BRÛLÉE

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

ROYAL CARAMEL CHEESECAKE

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

HALF-BAKED GIANT COOKIE

Chocolate chip cookie topped with homemade ice cream