

RACEWEEK

215 PP



BORD'ELLE
BOUTIQUE BAR AND EATERY

ENTRÉE

Choix d'un

CRUDO DE THON ÉPICÉ

Thon bluefin, sauce soya épicée, mayo au wasabi

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

COCKTAIL DE CREVETTES

4 crevettes tigrées, sauce cocktail au raifort

APPETIZER

Choice of one

SPICY TUNA CRUDO

Bluefin tuna, spicy soy, wasabi mayo

YUZU CAESAR SALAD

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

GRILLED LAMB CHOPS

Lamb chops in a maple chilli marinade

SHRIMP COCKTAIL

4 tiger shrimp, horseradish cocktail sauce

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

CAVATELLI AU HOMARD

Cavatelli artisanal, Homard, rapini, sauce au crème

* Option végétarienne disponible

BAR DU CHILI

Miso, crème de poireau bok choy, purée aux carottes

RAVIOLIS AUX BURRATA ET TRUFFE

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

MAIN COURSE

Choice of one

BEEF SHORT RIB

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

Gluten free option available

LOBSTER CAVATELLI

Handmade cavatelli, lobster, rapini, cream sauce

* Vegetarian option available

CHILEAN SEA BASS

Miso, cream of leek, bok choy, carrot purée

TRUFFLE & BURRATA RAVIOLI

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

SUPPLÉMENTS

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

BORD'ELLE SURF & TURF

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

FAUX FILET ANGUS NOIR

Faux filet 16 oz, champignons, légumes sautés, purée Yukon à l'ail, demi-glacé

PLATEAU DE FRUITS DE MER

"DON'T BE SHELLFISH"

6 huîtres, homard Canadien, crabe des neiges, 2 crevettes tigrées

+65

+40

+40

UPGRADES

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

BORD'ELLE SURF & TURF

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

BLACK ANGUS RIB EYE

16 oz rib eye, mushrooms, sautéed vegetables, garlic Yukon purée, demi-glacé

DON'T BE SHELLFISH PLATTER

6 oysters, Canadian lobster, snow crab, 2 tiger shrimp

DESSERT

Sélection du chef

DESSERT

Chef's choice