

Entrée

TARTARE VÉGAN VEGAN TARTARE

Champignons sauvages, soya épicé, aubergines rôties, betteraves, ciboulette
Wild mushroom, spicy soy, roasted eggplant, red beets, chives

26

CÔTELETTES D'AGNEAU AUSTRALIAN LAMB CHOPS

3 unités d'agneau de l'Australie, chimmichurri,
marinade à l'érable, purée de courge "butternut"
*3 units of Australian lamb, chimmichuri,
maple marinade, butternut squash puree*

39

PORC GLACÉE AU MIEL HONEY GLAZED PORK BELLY

Poitrine de porc grillée, purée d'oignons caramélisés, brunoise aux pommes
Charred pork belly, caramelized onion puree, apple brunoise

28

COCKTAIL DE CREVETTES SHRIMP COCKTAIL

3 crevettes tigrées, sauce cocktail au raifort
3 tiger shrimp, horseradish cocktail sauce

28

TARTARE DE FILET MIGNON FILET MIGNON BEEF TARTARE

Filet mignon, pâte de chili, haricots marinés,
échalotes françaises, zeste de citron
*Filet mignon, chilli paste, pickled beans,
french shallots, lemon zest*

33

CRUDO DE THON BLUEFIN BLUEFIN TUNA CRUDO

Sauce à la clémentine brûlée, gel à l'orange,
huile au piment, betteraves marinées
Charred clemintine sauce, orange gel, chilli oil, pickled beets

34

TARTARE DE SAUMON ÉPICÉ SPICY SALMON TARTARE

Saumon bio, sauce soya épicée, sésame, avocat, tobiko
Organic salmon, spicy soy, sesame, avocado, tobiko

30

BURRATA

Burrata Italienne, tomate ancestrale, pesto de pistache
Italian burrata, heirloom tomato, pistachio pesto

29

CÉSAR AU YUZU YUZU CAESAR

Cœurs de romaine, prosciutto croustillant,
parmesan, croûtons briochés, aneth, yuzu
*Romaine hearts, crispy prosciutto, parmesan,
brioche croutons, dill, yuzu*

27



Plats Principaux

CAVATELLI AU BŒUF BRAISÉ BRAISED BEEF CAVATELLI

Cavatelli artisanal, bœuf braisé, sauce à la crème
Handmade cavatelli, braised beef, cream sauce

* Option végétarienne disponible *Vegetarian option available

44

RAVIOLIS AUX BURRATA ET TRUFFE TRUFFLE & BURRATA RAVIOLI

Burrata, truffe noire, champignons sauvages du Québec,
sauce à la crème au jus
Burrata, black truffle, Québec mushrooms, au jus cream sauce

44

FILET MIGNON DU QUÉBEC QUÉBEC FILET MIGNON

Filet mignon 6 oz, mille-feuille de pommes de terre, asperges grillées,
purée de patates douces, demi-glace au vin rouge
6 oz filet mignon, potato mille-feuille, grilled asparagus,
sweet potato puree, red wine demi-glace

69

FAUX-FILET D'ANGUS NOIRE BLACK ANGUS RIB EYE

16 oz de faux-filet, purée de pommes de terre, légumes de saison
16 oz rib eye, garlic mashed potato, seasonal vegetables

85

SHORT RIB DE BŒUF BEEF SHORT RIB

Bœuf braisé 6h, purée de pommes de terre à l'ail, légumes rôtis, au jus
6hr braised beef, garlic mashed potato, roasted vegetables, au jus

56

CÔTELETTES D'AGNEAU AUSTRALIAN LAMB

Carré d'agneau entier de l'Australie, chimmichurri, marinade
à l'érable, purée de courge "butternut"
Full rack of Australian lamb, chimmichuri,
maple marinade, butternut squash puree

86

MORUE NOIRE BLACK COD

Marinade miso ponzu, mousse de yuzu,
sauce coco-gingembre, bette à carde sautée
Miso ponzu marinade, yuzu foam,
coconut ginger sauce, sauteed swiss chard

58

BORD'ELLE SURF & TURF BORD'ELLE SURF & TURF

Filet mignon 6 oz, 3 crevettes tigrées,
purée de pommes de terre à l'ail, asperges grillées
6 oz filet mignon, 3 tiger shrimp, garlic mashed potato, grilled asparagus

89

Plateau "Don't be Shellfish"

Sashimi au saumon et thon rouge,
1 livre de homard, crabe des neiges, 4 crevettes tigrées
Tuna & salmon sashimi, 1 pound lobster,
snow crab, 4 tiger shrimp

139

Plateau du Chef

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

250

Les à côtés

| | | |
|---|----|------------------------------|
| PAIN AU LEVAIN | 10 | SOUR DOUGH |
| (1) CREVETTE TIGRÉE GRILLÉE | 9 | (1) GRILLED TIGER SHRIMP |
| ASPERGES DU QUÉBEC | 15 | QUÉBEC ASPARAGUS |
| PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL & CIBOULETTE | 13 | GARLIC & CHIVE MASHED POTATO |
| CHAMPIGNONS SAUVAGES SAUTÉS | 15 | SAUTÉED MUSHROOMS |
| LÉGUMES DE SAISON | 16 | SEASONAL VEGETABLES |
| 1 LB DE HOMARD | 59 | 1 LB LOBSTER |



BORD'ELLE