

Entrée

Choix d'un

Choice of one

TARTARE DE SAUMON ÉPICÉE *SPICY SALMON TARTARE*

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

Option sans gluten disponible *Option végétarienne disponible*
Gluten free option available* *Vegetarian option available

BURRATA

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

SALADE CÉSAR AU YUZU *YUZU CAESAR SALAD*

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

CRUDO DE THON BLUEFIN *BLUEFIN TUNA CRUDO*

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



Repas Principal

Choix d'un

Choice of one

SHORT RIB DE BOEUF *BEEF SHORT RIB*

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

Option sans gluten disponible

Gluten free option available

RAVIOLIS AUX BURRATA ET TRUFFE *TRUFFLE & BURRATA RAVIOLI*

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

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

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*

— Suppléments —

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

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

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

+45

CAVATELLI AU BOEUF BRAISÉ *BRAISED BEEF CAVATELLI*

Cavatelli artisanal, bœuf braisé, sauce à la crème

Handmade cavatelli, braised beef, cream sauce

+29

PLATEAU DON'T BE SHELLFISH *DON'T BE SHELLFISH PLATTER*

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

+42

Dessert

Sélection du chef • Chef's choice



BORD'ELLE