LE BORDELAIS

GRAND BRUNCH

Tous les samedis et dimanches · 9 h 30 à 14 h 30

Prix : tourelle de viennoiseries fraîches, choix principal, café ou thé

ASSIETTES CLASSIQUES

Brunch spécial — **26 $**
Œufs, choix de viande, mini crêpe, fruits frais et pommes de terre maison

Croque-Madame Bordelais — **26 $**
Gruyère, béchamel, jambon, œuf au plat, fruits frais et pommes de terre maison

Omelette de votre choix — **26 $**
Fromage; Bordelais (avocat et crevettes) +3 $; végétarienne; espagnole +3 $

Shakshuka méditerranéenne — **26 $**
Tomates, poivrons rouges, soujouk, œufs, pain pita, fruits frais et pommes de terre maison

Assiette santé — **26 $**
Pain multigrains, avocat, feta, œufs, fruits frais et pommes de terre maison

Douce tentation au sirop d'érable — **26 $**
Deux pains dorés, gaufre maison ou trois pancakes, selon votre choix

SPÉCIALITÉS MAISON

Œufs bénédictine au saumon fumé — **30 $**
Muffin anglais, œufs pochés, saumon fumé, épinards, sauce hollandaise, fruits frais et pommes de terre maison

Hamburger Wagyu — **38 $**
Pain brioché, bœuf Wagyu, œuf, fromage, mayonnaise à la truffe, fruits frais et pommes de terre maison

Assiette gourmande Bordelais — **42 $**
Carré d'agneau (3 côtelettes), œufs, fruits frais et pommes de terre maison

Steak AAA et œufs — **46 $**
Steak AAA, œufs, fruits frais et pommes de terre maison

CRÊPES ET GAUFRES

Crêpe maison garnie de saumon grillé — **38 $**
Épinards et sauce hollandaise

Crêpe aux fruits de mer — **42 $**
Pétoncles, crevettes de Matane et homard

Gaufre sucrée-salée — **30 $**
Gaufre, poulet frit, miel épicé, sirop d'érable

EXTRAS À LA CARTE

LE BORDELAIS

Viande supplémentaire — **5 $**
Bacon, saucisse, jambon, merguez ou soujouk

Bol de fruits frais — **10 $**

Bol de smoothie — **12 $**
Yogourt, granola, fruits frais

Assiette méditerranéenne — **22 $**
Sélection du chef

Charcuteries et fromages — **25 $**

Symphonie de la mer — **35 $**
Deux tranches de saumon fumé, calmars frits et crevettes grillées

DESSERTS

Crêpes Suzette (pour deux) — **40 $**

Trio de fruits flambés au Grand Marnier — **18 $**

Café Bordelais flambé au Grand Marnier — **18 $**

Framboises flambées au cognac et Grand Marnier (pour deux) — **40 $**

LE BORDELAIS

TABLE D’HÔTE DU MIDI — 29 $

ENTRÉES

Soupe du jour ou salade du chef

Salade César — **+ 3 $**

CHOIX DE PLATS

Poisson du jour

Pâtes du jour

Escalope de poulet parmigiana

Crêpe végétarienne
Épinards, champignons et fromage

Steak-frites — **+ 7 $**

Crêpe aux fruits de mer — **+ 12 $**

DESSERT ET CAFÉ

Dessert du jour

Café ou thé

Profiterole (1) — **+ 3 $**

Crème caramel — **+ 4 $**

Gâteau mousse au chocolat — **+ 5 $**

BOISSONS

Kir Royal — **10 $**

Bloody Caesar — **10 $**

Verre de vin blanc ou rouge — **8 $**

LE BORDELAIS

MARDI FLAMBÉES DE JAMAL

Une expérience culinaire unique

CHOIX D’ENTRÉE

Soupe aux tomates flambée au gin (pour 2 pers.)	**34,95 $**
Escargots gratinés à l’ail	**18 $**
Crevettes flambées au cognac et vin blanc	**18 $**
Salade César maison	**12 $**
Salade de tomates et bocconcini	**16 $**

CHOIX DE PLAT PRINCIPAL

Filet mignon 6 oz flambé au cognac, sauce aux poivres	**75 $**
Chateaubriand flambé au cognac, sauce aux poivres (pour 2 pers.)	**150 $**
Carré d’agneau aux fines herbes flambé au cognac, sauce aux poivres (pour 2 pers.)	**150 $**
Sole de Douvres flambée au cognac et vin blanc (pour 2 pers.)	**140 $**

DESSERTS

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier (pour 2 pers.)	**40 $**
Trio de fruits flambés au Grand Marnier	**18 $**
Café Bordelais flambé au Grand Marnier	**18 $**
Framboises flambées au cognac et Grand Marnier (pour 2 pers.)	**40 $**

LE BORDELAIS

TABLE D’HÔTE DU SOIR — 55 $

CHOIX D’ENTRÉE

Salade César maison
Laitue romaine, parmesan, croûtons à l’ail, vinaigrette César maison

Calmars
Calmars frits, épices croustillantes, sauce à cocktail

Escargots à l’ail
Escargots bourguignons au beurre à l’ail

CHOIX DE PLAT PRINCIPAL

Magret de canard
Sauce aux fruits sauvages, pommes de terre maison et légumes de saison

Steak-frites
Steak et frites assaisonnées, sauce aux poivres, pikliz du chef

Poisson du jour
Façon du chef

DESSERT

Dessert du jour

Café ou thé

LE BORDELAIS

MENU À LA CARTE

Cuisine · Passion · Tradition

SOUPES

Soupe du jour — **7,95 $**
Recette du chef, inspirée des saisons

Soupe à l'oignon gratinée — **14,95 $**
Bouillon de bœuf, oignons caramélisés, croûton, fromage gratiné

SALADES

Salade verte, vinaigrette balsamique — **8,95 $**
Mélange de salade mixte, vinaigrette maison

Salade César maison — **10,95 $**
Laitue romaine, bacon, croûtons, parmesan, sauce César

Salade de chèvre chaud — **18,95 $**
Fromage de chèvre chaud, noix, pommes, vinaigrette au miel

Salade de tomates et bocconcini — **16,95 $**
Tomates de saison, bocconcini, basilic frais, huile d'olive

ENTRÉES

Escargots à l'ail ou gratinés — **12,95 $ / 16,95 $**
Beurre persillé, gratin au parmesan

Calmars frits croustillants — **18,95 $**
Sauce tartare maison, citron

Tartare de saumon — **18,95 $**
Saumon frais, câpres, échalotes, citron, huile d'olive

Tartare de bœuf classique — **20,95 $**
Bœuf coupé au couteau, câpres, échalotes, moutarde, cornichons, jaune d'œuf

Guacamole aux crevettes — **16,95 $**
Crevettes poêlées, guacamole maison, citron

Saumon fumé classique — **18,95 $**
Saumon de l'Atlantique, câpres, oignons rouges, citron

Crevettes flambées au Cognac et vin blanc — **18,95 $**
Crevettes sautées, flambées au Cognac et vin blanc, échalotes, fines herbes

EXTRAS

Asperges grillées — **9,95 $**

Champignons sautés — **9,95 $**

Crevettes 16/20 (2) — **14,95 $**

Queue de homard — **24,95 $**

Sauce aux poivres ou aux champignons — **6,95 $**

Frites ou pommes de terre au four — **4,95 $**

LE BORDELAIS

TERRE

Côtelettes d'agneau — **45,95 $**
Grillées, fines herbes, jus parfumé à l'ail, pommes de terre maison et légumes de saison

Rib steak grillé — **55,95 $**
À votre cuisson, sauce aux poivres, pommes de terre maison et légumes de saison

Jarret d'agneau à la provençale — **38,95 $**
Braisé lentement, tomates, olives, fines herbes, pommes de terre maison et légumes de saison

Bavette grillée, sauce aux poivres — **39,95 $**
Bavette de bœuf, sauce maison, pommes de terre maison et légumes de saison

Cœur de filet mignon grillé (6 oz) — **59,95 $**
Sauce aux poivres, pommes de terre maison et légumes de saison

Canard confit — **34,95 $**
Cuisse de canard confite, sauce aux fruits rouges, pommes de terre sautées et salade

MER

Saumon frais de l'Atlantique grillé — **31,95 $**
Beurre citronné aux câpres, riz maison et légumes de saison

Linguine et queue de homard — **45,95 $**
Sauce crémeuse légèrement citronnée, parmesan frais

Combiné de crevettes et pétoncles — **45,95 $**
Grillés, beurre à l'ail, riz maison et légumes de saison

Filet de morue charbonnière grillé — **45,95 $**
Riz maison et légumes de saison

MENU SPÉCIAL — À PARTIR DE 26,95 $

Pâtes à l'ail avec crevettes	**26,95 $**
Suprême de poulet, sauce aux champignons	**26,95 $**
Rognons de veau à la dijonnaise	**26,95 $**
Fettuccine Alfredo	**26,95 $**
Filet de sole florentine	**26,95 $**
Filet de porc au miel et gingembre	**26,95 $**
Foie de veau au balsamique	**31,95 $**
Pavé de bœuf braisé aux légumes	**34,95 $**
Escalope de veau au citron	**34,95 $**
Escalope de veau, sauce aux champignons	**34,95 $**
Cervelle de veau, sauce câpres et citron	**31,95 $**

Menu spécial : inclut une soupe du jour ou une salade maison.