

COCKTAILS

LE ROYALE – 13
Belvedere, Crème de Cassis, Prosecco & jus d'ananas

LE ST-GERMAIN – 12
Tanqueray, St-Germain & jus de citron

TONIQUE AGRUMES – 13
Bombay, tonique & pamplemousse

MARGARITA CONCOMBRE – 15
Don Julio, Grand Marnier, jus de lime & concombre

BELLINI LITCHI – 12
Smirnoff, Soho, Prosecco, jus de canneberge & jus d'orange

PUNCH MODAVIE – 12
Crown Royal, Disaronno, jus de canneberge & jus d'orange

APEROL SPRITZ – 12
Aperol, Prosecco & soda

ÉNERGIE TROPICAL – 12
Grey Goose orange & Redbull Tropical

SANGRIA ROSÉ – 13
Ciroc Pêche, jus de pamplemousse, vin rosé & soda

OLD FASHIONED – 12
Bourbon Bulleit, bitters, sucre & orange

LIMONADE LYCHBURG – 13
Jack Daniel's, Cointreau, limonade maison & soda

FRENCH MOJITO – 13
Bacardi, Chambord, lime, feuilles de menthe & soda

ESPRESSO MARTINI – 12
Frangelico, Kahlua & espresso

MUSIC LIVE

TOUS LES SOIRS

DIMANCHE
~ Kenny Bibace ~

LUNDI
~ Stephanie Laliberté ~

MARDI
~ Sam Orsini ~

MERCREDI
~ Étudiant de l'Université de Montréal ~
ou
~ Sara Latendresse ~

JEUDI
~ Charles Dubuc ~

VENDREDI
~ G.L. Chambers ~
ou
~ Mélanie Charrier ~

SAMEDI
~ G.L. Chambers ~
ou
~ Charles Dubuc ~

TABLE D'HÔTE

À PARTIR DE
16H TOUS LES JOURS
-46\$-

ENTRÉE

Salade de mâche avec radis du Québec mélangés, tomates ancestrales et kumquat

REPAS

Penne, pois frais et proscuitto avec une sauce crémeuse au zeste de citron
~ ou

Omble chevalier avec une salsa au concombre et feta servi avec un risotto au chou mauve et asperges grillées
~ ou

Jarret d'agneau à la provençale servi avec lentilles

DESSERT

Croustade aux pêches

PLATS

RATATOUILLE ET QUINOA – 17
tombée de fromage feta

MOULES ET FRITES – 20
sauce crémeuse au Pernod

CONFIT DE CANARD SUR RISOTTO
AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES – 28

SUPRÊME DE POULET – 23
sauce demi-glace à la moutarde de meaux

STEAK FRITES – 24
bavette 7 oz, beurre Maître d'hôtel

FILET DE SAUMON – 24
pistou de câpres, persil et citron

POISSON DU JOUR – PM
risotto & légumes

CONTRE-FILET DE BŒUF – 33
sauce aux poivres

FILET MIGNON – 36
7oz, sauce demi-glace

AGNEAU

HAMBURGER À L'AGNEAU – 21
oignons caramélisés, fromage de chèvre, roquette, aioli fumé

CÔTELETTES D'AGNEAU
AU ROMARIN – 32

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE DE
SÉSAME – 39
fromage de chèvre, sauce aux fines herbes

PÂTES

SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE – 19
boulette - \$4/chaque

TAGLIATELLE AU PISTOU DE
ROQUETTE – 19
confit de tomates cerises, poivrons rouges et chèvre de neige

CAVATELLI À L'AGNEAU – 24
tomates séchées, fenouil et parmesan

LINGUINI AUX FRUITS DE MER – 28
pétoncles, crevettes, petites palourdes, sauce à la bisque d'homard rosée

HORS D'OEUVRES

SOUPE DU JOUR – 6

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE – 11

SALADE DE BETTERAVES – 11
fromage de chèvre, noix de Grenoble

POUTINE À L'AGNEAU BRAISÉ – 14

GRAVLAX DE SAUMON – 11

COCKTAIL DE CREVETTES MODAVIE
– 11
purée d'avocat, salsa d'ananas

CALMARS FRITS – 13

RILLETTE DE CANARD – 13

FOIE GRAS AU TORCHON – 17
compote aux poires et canneberges

TARTARE DE BŒUF – 15 | 23
avocat, noix de pins, parmesan, jalapeno

ASSIETTE DE FROMAGES À PARTAGER
– 18 | 27

ASSIETTE DE CHARCUTERIES À
PARTAGER – 19 | 28

SALADES

SALADE CÉSAR AVEC BACON – 11
avec poulet - 17

SALADE DE QUINOA – 16
zucchini, aubergines, poivrons rouges et fromage de chèvre

SALADE NIÇOISE, – 22
thon jaune, tomates, haricots verts, olives, oeuf, pommes de terre, anchois

MAYONNAISE TRUFFE
NOIRE - 3.50
MAYONNAISE PAPRIKA
FUMÉ - 2.50

. BISTRO .
-le-
MODAVIE
BAR À VIN
DEPUIS 1997

COCKTAILS

- LE ROYALE – 13
Belvedere, Crème de Cassis, Prosecco & pineapple juice
- LE ST-GERMAIN – 12
Tanqueray, St-Germain & lemon juice
- TONIQUE AGRUMES – 13
Bombay, Tonic & grapefruit
- MARGARITA CONCOMBRE – 15
Don Julio, Grand Marnier, lime juice & cucumber
- BELLINI LITCHI – 12
Smirnoff, Soho, Prosecco, cranberry juice & litchi
- PUNCH MODAVIE – 12
Crown Royal, Disaronno, cranberry juice & orange juice
- APEROL SPRITZ – 12
Aperol, Prosecco & soda
- ÉNERGIE TROPICAL – 12
Grey Goose orange & Tropical Redbull
- SANGRIA ROSÉ – 13
Peach Ciroc, lemon juice, grapefruit juice, rosé wine & soda
- OLD FASHIONED – 12
Bulleit Bourbon, bitters, sugar & orange
- LIMONADE LYCHBURG – 13
Jack Daniel's, Cointreau, House lemonade & soda
- FRENCH MOJITO – 13
Bacardi, Chambord, lime, mint & soda
- ESPRESSO MARTINI – 12
Frangelico, Kahlua & espresso

LIVE MUSIC

EVERY NIGHT

SUNDAY

~ Kenny Bibace ~

MONDAY

~ Stéphanie Laliberté ~

TUESDAY

~ Sam Orsini ~

WEDNESDAY

~ Étudiant de l'Université de Montréal ~

or

~ Sara Latendresse ~

THURSDAY

~ Charles Dubuc ~

FRIDAY

~ G.L. Chambers ~

or

~ Mélanie Charrier ~

SATURDAY

~ G.L. Chambers ~

ou

~ Charles Dubuc ~

TABLE D'HÔTE

BEGINNING
AT 4PM DAILY

-\$46-

STARTER

Mache salad with Québec mixed radish, heirloom tomato and kumquat

MAIN

Penne, fresh peas and proscuitto with a lemon zest cream sauce

~ or

Artic Char topped with a cucumber and feta salsa, served with purple cabbage risotto and grilled asparagus

~ or

Lamb shank à la provençale served with lentils

DESSERT

Peach Cobbler

MAINS

RATATOUILLE – 17
quinoa, crumbled feta cheese

MUSSELS & FRIES – 20
creamy Pernod sauce

DUCK CONFIT ON A WILD
MUSHROOM RISOTTO – 28

CHICKEN SUPREME – 23
old fashion mustard demi-glaçe

STEAK FRITES – 24
bavette 7 oz, compound butter

SALMON FILLET – 24
caper, parsley, lemon pistou

CATCH OF THE DAY – MP
risotto and vegetables

STRIPLOIN – 33
10 oz, peppercorn sauce

FILET MIGNON – 36
7 oz, demi-glaçe sauce

LAMB

LAMB BURGER – 21
caramelized onions, goat cheese, arugula, smoked aioli

GRILLED LAMB CHOPS – 32
rosemary marinade,

RACK OF LAMB – 39
sesame crust, goat cheese

PASTA

SPAGHETTI À LA BOLOGNESE – 19
meatball - \$4/each

ARUGULA PISTOU TAGLIATELLE – 19
confit cherry tomatoes, red peppers and chèvre de neige

LAMB CAVATELLI – 24
sundried tomatoes, fennel and parmesan

SEAFOOD LINGUINI – 28
scallops, shrimp, baby clams with lobster bisque rosé sauce

HORS D'OEUVRES

CHEF'S DAILY SOUP – 6

FRENCH ONION SOUP – 11

BEEF SALAD – 11
goat cheese, candied walnuts

BRAISED LAMB POUTINE – 14

SALMON GRAVLAX – 11

MODAVIE SHRIMP COCKTAIL – 11
avocado, pineapple cocktail sauce

FRIED CALAMARI – 13

DUCK RILLETTE – 13

FOIE GRAS AU TORCHON – 17
pear and cranberry compote

BEEF TARTARE – 15 | 23
avocado, pine nuts, parmesan, jalapeno

CHEESE PLATTER TO SHARE – 18 | 27

CHARCUTERIES PLATTER TO SHARE – 19 | 28

SALADS

CAESAR WITH LARDON AND
CROUTONS – 11
with chicken - 17

QUINOA SALAD – 16
zucchini, eggplant, red peppers, goat cheese crostini

NIÇOISE SALAD – 22
yellow fin tuna, tomatoes, green beans, olives, egg, potatoes and anchovies

BLACK TRUFFLE
MAYONNAISE - 3.50
SMOKED PAPRIKA
MAYONNAISE - 2.50