

COCKTAILS

- BELLE DE LINI – 12
Ciroc Pêche, Belle de Brillet & Prosecco
- RUSTY RYE – 12
Crown Royal, Drambuie & citron
- MARTINI NEIGE – 13
Belvedere, Neige Premier cidre de glace
& jus de pommes
- ROMARIN TONIQUE – 12
Bombay, tonique & sirop de romarin
- PUNCH MODAVIE – 12
Disaronno, Grand Marnier, jus de
canneberge & jus d'orange
- PAUL & LAURENT – 12
Ketel One, Martini Sec, jus de cornichon,
soda & sel de céleri
- JACK & CO – 12
Jack Daniel's, Frangelico & cerise
- REDGOOSE – 14
Grey Goose & Redbull
- ÉTÉ INDIEN – 12
Tanqueray, St-Germain & Aperol
- GINGER MOJITO – 12
Seagrams V.O., lime, feuilles de menthe
& gingerale
- OLD FASHIONED – 12
Bourbon Bulleit, bitters, sucre & orange
- SUGAR SHACK – 12
Bacardi, Sortilège & cannelle
- ESPRESSO MARTINI – 12
Frangelico, Kahlua & espresso

MUSIC LIVE

TOUS LES SOIRS

- DIMANCHE
~ Stephanie Laliberté ~
- LUNDI
~ Stephanie Laliberté ~
- MARDI
~ Sam Orsini ~
- MERCREDI
~ Étudiant de l'Université de Montréal ~
ou
~ Sara Latendresse ~
- JEUDI
~ Charles Dubuc ~
- VENDREDI
~ G.L. Chambers ~
ou
~ Victoria Doyon ~
- SAMEDI
~ G.L. Chambers ~
ou
~ Charles Dubuc ~

TABLE D'HÔTE

À PARTIR DE
16H TOUS LES JOURS
-43\$-

ENTRÉE

Vol-au-vent de homard

REPAS

Steak de thon grillé et légumes à la
provençale
~ ou
Flanc de porc braisé avec une demi glace
à l'érable servi avec légumes et pommes
de terre grelot
~ ou
Pappardelle avec pétoncles, moules,
lardons et roquette avec une sauce
crémeuse

DESSERT

Gâteau à la citrouille avec un glaçage au
fromage à la crème et graines de
citrouille rôties

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 SAUMON – 15 | 23
ciboulettes, jus de lime, panko, câpres
frites & mayonnaise truffe
- 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 LARDONS – 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

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

MAYONNAISE TRUFFE
NOIRE - 3.50
MAYONNAISE PAPRIKA
FUMÉ - 2.50

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

COCKTAILS

BELLE DE LINI – 12
Peach Ciroc, Belle de Brillet & Prosecco

RUSTY RYE – 12
Crown Royal, Drambuie & lemon

MARTINI NEIGE – 13
Belvedere, Neige Premier ice wine & apple juice

ROMARIN TONIQUE – 12
Bombay, tonic & rosemary syrup

PUNCH MODAVIE – 12
Disaronno, Grand Marnier, cranberry juice & orange juice

PAUL & LAURENT – 12
Ketel One, Martini Sec, gherkin juice, soda & celery salt

JACK & CO – 12
Jack Daniel's, Frangelico & cherry

REDGOOSE – 14
Grey Goose & Redbull

ÉTÉ INDIEN – 12
Tanqueray, St-Germain & Aperol

GINGER MOJITO – 12
Seagrams V.O., lime, mint leaves & gingerale

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

SUGAR SHACK – 12
Bacardi, Sortilège & cinnamon

ESPRESSO MARTINI – 12
Frangelico, Kahlua & espresso

LIVE MUSIC

EVERY NIGHT

SUNDAY
~ Stephanie Laliberté ~

MONDAY
~ Stéphanie Laliberté ~

TUESDAY
~ Sam Orsini ~

WEDNESDAY
~ Étudiant de l'Université de Montréal ~
or

~ Sara Latendresse ~

THURSDAY
~ Charles Dubuc ~

FRIDAY
~ G.L. Chambers ~
or

~ Victoria Doyon ~

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

TABLE D'HÔTE

BEGINNING
AT 4PM DAILY
-\$43-

STARTER

Lobster puff pastry

MAIN

Grilled tuna steak with provencale vegetables

~ or

Braised pork belly with a maple demi glace served with seasonal vegetables and potatoes

~ or

Pappardelle with scallops, mussels, lardons and arugula served in a cream sauce

DESSERT

Pumpkin cake with a cream cheese icing and roasted pumpkin seeds

HORS D'OEUVRES

CHEF'S DAILY SOUP – 6

FRENCH ONION SOUP – 11

BEET 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

SALMON TARTARE – 15 | 23
Chives, lime juice, panko, fried capers & truffle mayonnaise

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

CHEESE PLATTER TO SHARE – 18 | 27

CHARCUTERIES PLATTER TO SHARE – 19 | 28

SALADS

CAESAR WITH BACON 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

MAINS

RATATOUILLE – 17
quinoa, crumbled feta cheese

DUCK CONFIT ON A WILD MUSHROOM RISOTTO – 28

MUSSELS & FRIES – 20
creamy Pernod sauce

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

BLACK TRUFFLE
MAYONNAISE – 3.50
SMOKED PAPRIKA
MAYONNAISE – 2.50

INFO@MODAVIE.COM T. 514 287-9582

MAINTENANT DISPONIBLE POUR DE GRANDS GROUPES | NOW AVAILABLE TO TAKE LARGE RESERVATIONS