

## COCKTAILS

TWIST CANADIEN – 11  
Crown Royal, Berentzen & jus de citron

PARIS 1664 – 12  
Hennessey, Cointreau & Kronenberg  
Blanche 1664

BELLINI LITCHI – 12  
Smirnoff, Soho, Hungaria Grande Cuvée  
Brut, jus de canneberge & litchi

ESPRESSO MARTINI – 12  
Frangelico, Kahlua & espresso

MARTINI À LA MENTHE – 12  
Tanqueray, jus de lime, jus de citron &  
menthe

TONIQUE AGRUMES – 12  
Bombay, tonique & pamplemousse

FRENCH MOJITO – 11  
Bacardi, Chambord, lime, feuilles de  
menthe & soda

LIMONADE LYCHBURG – 11  
Jack Daniel's, Cointreau, limonade  
maison & soda

SANGRIA ROSÉ – 12  
Ciroc Pêche, jus de citron, jus de  
pamplemousse, vin rosé & soda

PUNCH MODAVIE – 11  
Grand Marnier, Disaronno, jus de  
canneberge & jus d'orange

APEROL SPRITZ – 11  
Aperol, Hungaria Grande Cuvée Brut &  
soda

ÉNERGIE TROPICAL – 12  
Grey Goose orange & Redbull Tropical

OLD FASHIONED – 11  
Bourbon Bulleit, bitters, sucre & orange

## MUSIC LIVE

### TOUS LES SOIRS

DIMANCHE  
~ Kenny Bibace ~

LUNDI  
~ Stéphanie 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  
-50\$-

### ENTRÉE

Calamars grillés et marinés, kale rouge  
miniature et roquette sauvage  
accompagnés d'une vinaigrette à la  
framboise jaune

### REPAS

Ricotta agnolotti, agneau braisé,  
champignons sauvages et livèche avec  
une sauce crémeuse au romarin et aux  
champignons

~ ou  
Morue de l'Islande, garniture à l'orange  
sanguine et aux carottes avec asperges  
blanches, poivrons rouges et un risotto  
aux épinards et à l'estragon

~ ou  
Médaille de cerf et sauce aux bleuets,  
servi avec de la purée de patates douces  
et des légumes de saison

### DESSERT

Verrine d'ananas et poires caramélisés  
surmontés de mascarpone fouettée à la  
Belle de Brillat

## 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

## 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

TWIST CANADIEN – 11  
Crown Royal, Berentzen & lemon juice

PARIS 1664 – 12  
Hennessy, Cointreau & Kronenberg  
White 1664

TONIQUE AGRUMES – 12  
Bombay, Tonic & Grapefruit

ESPRESSO MARTINI – 12  
Frangelico, Kahlua & espresso

MARTINI À LA MENTHE – 12  
Tanqueray, lime juice, lemon juice &  
mint

APEROL SPRITZ – 11  
Aperol, Prosecco Zonin & soda

FRENCH MOJITO – 11  
Bacardi, Chambord, lime, mint & soda

LIMONADE LYCHBURG – 11  
Jack Daniel's, Cointreau, House  
lemonade & soda

BELLINI LITCHI – 12  
Smirnoff, Soho, Prosecco Zonin,  
cranberry juice & lychee juice

PUNCH MODAVIE – 11  
Grand Marnier, Disaronno, cranberry  
juice & orange juice

SANGRIA ROSÉ – 12  
Peach Ciroc, lemon juice, grapefruit  
juice, rosé wine & soda

ÉNERGIE TROPICAL – 12  
Grey Goose orange, Tropical Redbull

OLD FASHIONED – 11  
Bulleit Bourbon, bitters, sugar & orange

## 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

-\$50-

### STARTER

Grilled and marinated calamari,  
miniature red kale and wild arugula  
served with a yellow raspberry  
vinaigrette

### MAIN

Ricotta agnolotti, braised lamb, wild  
mushroom and lovage with a creamy  
rosemary and mushroom sauce

~ or  
Icelandic cod, blood orange and carrot  
topping served with spinach and  
tarragon risotto, white asparagus and  
red peppers

~ or  
Deer medallion and blueberry sauce,  
served with sweet potato puree and  
seasonal vegetables

### DESSERT

Caramelized pineapple and pear verrine  
topped with mascarpone whipped à la  
Belle de Brillet

## MAINS

RATATOUILLE – 17  
quinoa, crumbled feta cheese

MUSSELS & FRIES – 18  
Creamy white wine 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

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

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