

# Prélude

---

|  |       |
|--|-------|
| <b>Potage du chef</b><br>Chef's daily home made soup   | 4,00  |
| <b>Soupe à l'oignon gratinée au gruyère</b><br>French onion soup with swiss cheese   | 5,00  |
| <b>Feuilleté de brie</b><br>sauce aux poires et aux noix<br>Brie puff pastry with a pear and nut sauce   | 10,00 |
| <b>Vol-au-vent avec poulet, champignons, pois verts et béchamel</b><br>Chicken vol-au-vent with chicken, mushroom and green peas with bechamel                     | 11,00 |
| <b>Pieuvre marinée à la sarde</b><br>Sardinian marinated octopus   | 12,00 |
| <b>Calmars frits</b><br>choix d'une sauce au lait de coco et crème sure ou marinara<br>Fried calamari with choice of coconut milk and sour cream or marinara sauce | 12,00 |
| <b>Carpaccio de saumon frais</b><br>Fresh salmon carpaccio   | 14,00 |
| <b>Crevettes fraîches</b><br>avec une trempette au chipotle<br>Fresh shrimp with a chipotle dip  | 15,00 |

---

# Verdures

## Greens

---

|   |             |               |
|---|-------------|---------------|
| <b>Petites laitues du marché</b><br>Mesclun salad   | 1/2 portion | 9,00<br>5,00  |
| <b>Salade César (avec poulet + 4,00 \$)</b><br>Caesar salad (with chicken + \$ 4.00)  | 1/2 portion | 10,00<br>6,00 |
| <b>Salade d'endives et pommes au Roquefort</b><br>avec une vinaigrette à l'huile de noix<br>Endive and apple salad with Roquefort and a walnut oil vinaigrette  | 1/2 portion | 12,00<br>7,00 |
| <b>Salade mesclun et fromage de chèvre sur croûtons</b><br>avec une vinaigrette au cidre de pomme<br>Mesclun salad with goat cheese on croutons topped<br>with apple cider dressing   | 1/2 portion | 12,00<br>7,00 |
| <b>Salade méditerranéenne</b><br>mesclun, saumon fumé, artichauts, olives, fromage feta et câpres<br>Mediterranean salad with smoked salmon, artichokes, olives,<br>feta cheese and capers  | 1/2 portion | 14,00<br>8,00 |
| <b>Salade niçoise</b><br>thon, haricots verts, oeufs, pommes de terre, anchois, câpres,<br>tomates, oignons et olives<br>Niçoise salad with tuna, green string beans, eggs, potatoes,<br>anchovy, capers, tomatoes, onions and olives | 1/2 portion | 14,00<br>8,00 |
| <b>Salade de crevettes et fruits frais</b><br>oranges, papaye et melon<br>Shrimp salad with fresh fruit, oranges, papaya and melon  | 1/2 portion | 14,00<br>8,00 |

# Bella Italia

## Pasta & cie

---

|  |       |
|--|-------|
| <b>Linguini aux crevettes et pétoncles</b><br>Linguini with shrimp and scallops  | 22,00 |
| <b>Macaroni et fromage</b><br>saucisses chorizo, jambon, cheddar fort et ail rôti dans une sauce crèmeuse<br>Mac n' cheese with chorizo, ham, strong cheddar and roasted garlic in a cream sauce                                     | 19,00 |
| <b>Orechiette aux trois champignons</b><br>Orechiette with three mushrooms   | 19,00 |
| <b>Rigatoni siciliens</b><br>saucisses italiennes, ail rôti, basilic, olives noires et gorgonzola<br>dans une sauce tomate épicée<br>Italian sausages, roasted garlic, basil, black olives and gorgonzola<br>in a spicy tomato sauce | 19,00 |
| <b>Raviolis farcis au fromage de chèvre</b><br>sauce aux poivrons rôtis et épinards<br>Ravioli stuffed with goat cheese in a roasted pepper and spinach sauce  | 19,00 |
| <b>Tagliatelle avec poulet et pancetta</b><br>dans une huile de truffe<br>Tagliatelle with chicken and pancetta in a truffle oil   | 21,00 |
| <b>Osso bucco classique sur tagliatelle</b><br>Classic osso bucco on tagliatelle   | 24,00 |

---

# Les viandes

## Fresh meats

---

servies avec légumes frais et risotto du jour  
served with fresh vegetables and risotto of the day

|  |       |
|--|-------|
| Suprême de poulet manchôt à l'estragon<br>Chicken supreme manchot with a tarragon sauce  | 22,00 |
| Onglet de bœuf AAA+ Angus<br>avec une sauce beurre au cabernet sauvignon<br>AAA+ Angus hangar steak with a cabernet sauvignon wine butter sauce  | 23,00 |
| Entrecôte grillée<br>Bifteck de surlonge AAA+ Angus de l'Alberta coupe N.Y.<br>vieilli à point avec une sauce aux poivres<br>Perfectly aged Angus AAA+ Albertan grilled N.Y. striploin with a pepper sauce | 29,00 |
| Filet mignon<br>Boeuf AAA+ Angus de l'Alberta avec sauce forestière<br>Angus AAA+ Albertan beef with a forestière sauce  | 34,00 |

---

# Poissons frais et fruits de mer

## Fresh fish and seafood

---

servis avec riz pilaf et légumes frais du jour  
served with pilaf rice and fresh daily vegetables

| Poisson frais du jour  | prix du marché |
|--|----------------|
| Demandez à votre serveur quel est le poisson frais du jour.<br>Ask your waiter about the fresh fish of the day.  | market price   |
| Saumon grillé<br>sauce aux framboises<br>Grilled salmon with a raspberry sauce   | 23,00          |
| Flétan avec une salsa à l'avocat et à la lime<br>Halibut with an avocado and lime salsa  | 24,00          |
| Crevettes tigrées<br>sauce cajun<br>Tiger shrimp with a cajun style sauce  | 28,00          |
| Festin Modavie<br>Contrefilet de boeuf Angus, pattes de crabes, 4 crevettes et 4 pétoncles<br>Angus beef striploin with crab legs, 4 shrimp and 4 scallops | 49,00          |

supplément de 7,00 \$ pour plat principal partagé  
\$ 7.00 extra charge for shared main course meal

---

# Agneau Lamb

---

Notre spécialité  
Our house specialty

servi avec légumes frais et pommes de terre  
served with fresh vegetables and potatoes

|  |       |
|--|-------|
| Jarret d'agneau rôti au jus<br>Roasted lamb shank au jus   | 26,00 |
| Côtelettes d'agneau à la grecque<br>avec huile d'olive, citron et origan<br>Greek-style lamb chops with olive oil, lemon and oregano           | 30,00 |
| Côtelettes d'agneau et crevettes tigrées<br>avec une salsa aux concombres et limes<br>Lamb chops with tiger shrimp and a cucumber - lime salsa | 33,00 |
| Carré d'agneau<br>avec fromage de chèvre, moutarde de Dijon et sésame<br>Rack of lamb with goat cheese, Dijon mustard and sesame               | 37,00 |
| Carré d'agneau<br>avec une croûte aux amandes<br>Rack of lamb with an almond crust   | 37,00 |

---

# MODAVIE

Jazz live tous les soirs  
Live jazz every night

Greg Clayton

Reno de Stefano

Michael Gauthier

Jon Gearey

Stephanie Laliberté

Jim Hillman

John Labelle

Sara Latendresse

Morgan Moore

Sharda

Louise Thibault

Adrian Vedady

Alec Walkington

Dave Watts