

# Prélude

---

<b>Potage du chef</b> Chef's daily home made soup	4,00
<b>Soupe à l'oignon gratinée au gruyère</b> French onion soup with swiss cheese	5,00
<b>Feuilleté de brie</b> sauce aux poires et aux noix Brie puff pastry with a pear and nut sauce	10,00
<b>Saucisses siciliennes sautées</b> avec oignons, poivrons rouges et sauce tomate Sicilian sausages sautéed in onions, red peppers and tomato sauce	11,00
<b>Pieuvre marinée à la sarde</b> Sardinian marinated octopus	12,00
<b>Calmars frits</b> choix d'une sauce au lait de coco et crème sure ou marinara Fried calamari with choice of coconut milk and sour cream or marinara sauce	12,00
<b>Carpaccio de filet mignon</b> Filet mignon carpaccio	14,00
<b>Crevettes fraîches</b> avec une salsa espagnole piquante à la lime Fresh shrimp with a Spanish piquante lime salsa	15,00

---

# Verdures

## Greens

---

<b>Petites laitues du marché</b> Mesclun salad	½ portion	9,00 5,00
<b>Salade César (avec poulet + 4,00 \$)</b> Caesar salad (with chicken + \$ 4.00)	½ portion	10,00 6,00
<b>Salade d'endives et pommes au Roquefort</b> avec une vinaigrette à l'huile de noix Endive and apple salad with Roquefort and a walnut oil vinaigrette	½ portion	12,00 7,00
<b>Salade mesclun et fromage de chèvre sur croûtons</b> avec une vinaigrette au cidre de pomme Mesclun salad with goat cheese on croutons topped with apple cider dressing	½ portion	12,00 7,00
<b>Salade méditerranéenne</b> mesclun, saumon fumé, artichauts, olives, fromage feta et câpres Mediterranean salad with smoked salmon, artichokes, olives, feta cheese and capers	½ portion	14,00 8,00
<b>Salade niçoise</b> thon, haricots verts, oeufs, pommes de terre, anchois, câpres, tomates, oignons et olives Niçoise salad with tuna, green string beans, eggs, potatoes, anchovy, capers, tomatoes, onions and olives	½ portion	14,00 8,00

---

# Bella Italia

## Pasta & cie

---

<b>Cavatelli avec tomates en dés, artichauts et câpres</b> Cavatelli with diced tomatoes, artichokes and capers	16,00
<b>Ziti coupés, pesto au basilic Genovese</b> Cut ziti with a Genovese basil pesto	17,00
<b>Orecchiette avec prosciutto, champignons et artichauts</b> Orecchiette with prosciutto, mushroom and artichokes	17,00
<b>Ziti siciliens</b> saucisses italiennes, ail rôti, basilic, olives noires et gorgonzola dans une sauce tomate épicée Italian sausages, roasted garlic, basil, black olives and gorgonzola in a spicy tomato sauce	19,00
<b>Raviolis farcis au fromage de chèvre</b> sauce aux poivrons rôtis et épinards Ravioli stuffed with goat cheese in a roasted pepper and spinach sauce	19,00
<b>Tagliatelle avec poulet et pancetta</b> dans une huile de truffe Tagliatelle with chicken and pancetta in a truffle oil	21,00
<b>Osso bucco classique sur tagliatelle</b> 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

Cailles avec une sauce aux raisins Quails with a raisin sauce	22,00
Bavette de bœuf AAA+ Angus avec une sauce aux échalotes françaises AAA+ Angus beef bavette with a French shallot sauce	23,00
Côte de sanglier à la corse avec un confit d'oignons au miel Corsican wild boar chop with a honey and onion confit	24,00
Entrecôte grillée Bifteck de surlonge AAA+ Angus de l'Alberta coupe N.Y. vieilli à point avec une sauce aux poivres Perfectly aged Angus AAA+ Albertan grilled N.Y. striploin with a pepper sauce	29,00
Filet mignon Boeuf AAA+ Angus de l'Alberta avec sauce forestière 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 Demandez à votre serveur quel est le poisson frais du jour. Ask your waiter about the fresh fish of the day.	prix du marché market price
Saumon Buffalo agrodolce Buffalo salmon agrodolce	23,00
Flétan avec une salsa à l'avocat et à la lime Halibut with an avocado and lime salsa	24,00
Crevettes tigrées sauce aux zestes d'orange et Grand Marnier Tiger shrimp with an orange zest and Grand Marnier sauce	28,00
Festin Modavie Contrefilet de boeuf Angus, 8 langoustines, 8 crevettes et 4 pétoncles Angus beef striploin with 8 scampies, 8 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 croustillantes  
served with fresh vegetables and crispy chips

Jarret d'agneau rôti au jus Roasted lamb shank au jus	26,00
Côtelettes d'agneau à la grecque avec huile d'olive, citron et origan Greek-style lamb chops with olive oil, lemon and oregano	30,00
Côtelettes d'agneau et crevettes géantes avec une salsa aux olives vertes, câpres et lime Lamb chops with giant shrimp and a green olive, caper and lime salsa	33,00
Carré d'agneau avec fromage de chèvre, moutarde de Dijon et sésame Rack of lamb with goat cheese, Dijon mustard and sesame	37,00
Carré d'agneau avec une croûte de noisettes et cheddar Rack of lamb with an hazelnut and cheddar crust	37,00

---

# MODAVIE

Jazz live tous les soirs  
Live jazz every night

Greg Clayton

Reno de Stefano

Michael Gauthier

Jon Gearey

Jim Hillman

John Labelle

Sara Latendresse

Morgan Moore

Sharda

Louise Thibault

Adrian Vedady

Alec Walkington

Dave Watts