

Prélude

Potage du chef Chef's daily home made soup	4,00
Soupe à l'oignon gratinée au gruyère French onion soup with swiss cheese	5,00
Escargots sur feuilleté avec pleurotes au Pernod Snails on puff pastry with oyster mushrooms and Pernod	12,00
Feuilleté de brie sauce aux poires et aux noix Brie puff pastry with a pear and nut sauce	10,00
Calmars frits 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
Magret de canard fumé vinaigrette à l'orange Smoked duck breast with an orangy vinaigrette	14,00
Carpaccio d'agneau vinaigrette aioli épicée Lamb carpaccio with an aioli dressing	14,00
Crevettes fraîches vinaigrette aux framboises et balsamique Fresh shrimp with a raspberry and balsamic vinaigrette	15,00

Verdures Greens

Petites laitues du marché Mesclun salad	½ portion	9,00 5,00
Salade César (avec poulet + 4,00 \$) Caesar salad (with chicken + \$ 4.00)	½ portion	10,00 6,00
Salade d'endives et pommes au Roquefort avec vinaigrette à l'huile de noix Endive and apple salad with Roquefort and a walnut oil vinaigrette	½ portion	12,00 7,00
Salade d'épinards à l'orange vinaigrette à l'oignon doux et croustilles de prosciutto Spinach salad with a sweet onion dressing and prosciutto chips	½ portion	12,00 7,00
Salade mesclun, fromage de chèvre et pommes vinaigrette au cidre de pomme Mesclun salad with goat cheese on apples topped with apple cider dressing	½ portion	12,00 7,00
Salade méditerranéenne 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

Pâtes

Pasta

Fusilli all'arrabbiata Fusilli all'arrabbiata	16,00
Penne pesto aux tomates séchées, chorizo et artichauts Penne with a sundried tomato pesto, chorizo and artichokes	17,00
Farfalle avec fromage asiago, olives noires et anchois Farfalle with asiago cheese, black olives and anchovy	17,00
Penne sicilien 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
Raviolis farcis au fromage de chèvre sauce aux poivrons rôtis et épinards Ravioli stuffed with goat cheese in a roasted pepper and spinach sauce	19,00
Tagliatelle avec poulet et pancetta dans une huile de truffe Tagliatelle with chicken and pancetta in a truffle oil	21,00
Spaghettoni pescatore avec crevettes, palourdes, pétoncles et calmars dans une sauce tomate with shrimp, clams, scallops and calamari in a tomato sauce	24,00

Les viandes

Fresh meats

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

Poulet au fromage de chèvre avec une sauce aux canneberges et aux pommes Goat cheese chicken with a cranberry and apple 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
Médailon de bison au porcini avec une sauce Madère Bison medallion with porcini and a Madère sauce	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 au porto et fromage bleu Angus 'AAA' Albertan beef with a Port and blue cheese 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 poché avec une sauce au thé vert et confit de citron Poached salmon with a green tea sauce and confit lemons	23,00
Flétan à l'orange sauce au Grand Marnier Halibut à l'orange with a Grand Marnier sauce	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 gratin dauphinois
served with fresh vegetables and dauphinoise potatoes

Côtelettes d'agneau à la grecque avec huile d'olive, citron et origan Greek-style lamb chops with olive oil, lemon and oregano	29,00
Côtelettes d'agneau et pétoncles avec une sauce au sambuca Lamb chops and scallops with a sambuca sauce	32,00
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 pancetta et tomates séchées Rack of lamb with a pancetta and sun dried tomatoes crust	37,00

MODAVIE

Jazz live tous les soirs
Live jazz every night

Greg Clayton

Reno de Stefano

Jon Gearey

Jim Hillman

John Labelle

Sarah Latendresse

Morgan Moore

Sharda

Louise Thibault

Alec Walkington

Dave Watts