

ASSIETTE
DE FROMAGES – 19\$
À PARTAGER – 26\$

COCKTAILS

APPLE JACK – 12
Jack Daniel's, Calvados, sucre, jus de citron, jus de pomme

SANGRIA ROSE – 12
Vins rosé, ciroc peche, jus de pamplemouss, 7up

LYCHEE MARTINI – 12
Smirnoff, Soho, jus de canneberge, litchi

AMERICANO – 9
Campari, vermouth rouge, soda

FRENCH 75 – 12
Gin, mousseux, sucre, jus de citron

CUCUMBER TONIC – 11
Gin Bombay, tonic, concombre, jus de citron

FRENCH MOJITO – 11
Rhum, Chambord, lime, feuilles de menthe, soda

CHERRY NOIR – 13
Cognac, vodka au cerise noir, jus de citron

KIR ROYAL – 11
Mousseux, crème de cassis

MODAVIE PUNCH – 10
Grand Marnier, amaretto, jus de canneberge, jus d'orange

APEROL SPRITZ – 10
Aperol, mousseux, soda

ESPRESSO MARTINI – 11
Frangelico, Khalua, espresso

OLD FASHIONED – 10
Bourbon, bitters, eau, sucre

MUSIC LIVE

TOUS LES SOIRS

DIMANCHE

~ Kenny Bibace et Stéphanie Laliberté ~

LUNDI

~ Sophie Tremblay ~

MARDI

~ Sam Orsini ~

MERCREDI

~ Greg Clayton ~

JEUDI

~ Greg Clayton ~

VENDREDI

~ Sara Latendresse R&B ~
~ ou Drey Wood Blues Band ~

SAMEDI

~ Sara Latendresse R&B ~
~ ou Drey Wood Blues Band ~

. BISTRO .
- 2e -
MODAVIE
BAR À VIN
DEPUIS 1997

HORS D'OEUVRES

SOUPE DU JOUR – 5

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE – 9

SALADE DE BETTERAVES – 9
fromage de chèvre, noix de Grenoble

POUTINE À L'AGNEAU BRAISÉ – 10

GRAVLAX DE SAUMON SUR
CROSTINI – 11

COCKTAIL DE CREVETTES MODAVIE
– 11
purée d'avocat, salsa d'ananas

CALMARS FRITS – 13

RILLETTE DE CANARD – 13

FOIE GRAS – 15
compote aux poires et canneberges

TARTARE DE BŒUF – 14 | 19
avocat, noix de pins, parmesan, jalapeno

TABLE D'HÔTE

À PARTIR DE
16HRS TOUS LES JOURS
-\$34

ENTRÉE

Gravlax de saumon, sauce miel et aneth,
salade mesclun

REPAS

Magret de canard, compote de
canneberges et clémentines, pommes de
terre et légumes de saison

ou

Linguini sauce crèmeuse au pesto de
roquette, crabe et saumon fumé

ou

Espadon, salsa de mangues et coriandre

DESSERT

Sorbet au fruit de la passion et caramel

ou

Dome au chocolat, coulis de framboises

SALADES

SALADE DE MAGRET DE CANARD
FUMÉ – 24
abricots, graines de citrouille,
vinaigrette à la framboise

SALADE CÉSAR AVEC BACON – 10
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, sardines

ASSIETTE DE
CHARCUTERIES – 18\$
À PARTAGER – 25\$

PLATS

POISSON FRAIS DU JOUR – 29
risotto et légumes

RATATOUILLE ET QUINOA – 16
tombée de fromage féta

MOULES ET FRITES – 20
sauce crèmeuse au Pernod

SUPRÊME DE POULET – 21
Demi-glaçe à la moutarde de meaux

STEAK FRITES – 21
bavette 7 oz, beurre Maître d'hôtel

FILET DE SAUMON – 22
pisto de câpres, persil et citron

CONTRE-FILET DE BŒUF – 32
sauce aux poivres

FILET MIGNON – 35
7oz, sauce demi-glaçe

AGNEAU

CÔTELETTES D'AGNEAU
AU RAMARIN – 30

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE DE
SÉSAME – 39
fromage de chèvre, sauce aux fines
herbes

HAMBURGER À L'AGNEAU – 19
oignons caramélises, fromage de chèvre,
roquette, aioli fumé

PÂTES

CAVATELLI À L'AGNEAU – 21
tomates séchées, fenouil et parmesan

SPAGHETTI À LA BOLONAISE – 17
boulette - 2.50/chaque

TAGLIATELLE AU POULET ET AUX
LARDONS – 22
sauce crèmeuse à la truffe

RISOTTO AU CHAMPIGNONS
SAUVAGES ET CANARD CONFIT – 22

LINGUINI AUX TOMATES CERISES,
POIVRONS ROUGES – 18
chèvre des neiges, pesto de roquette

LINGUINI AUX FRUITS DE MER – 28
pétoncles, crevettes, palourdes, sauce
rosée

MAYONNAISE TRUFFE
NOIRE - 3.50
MAYONNAISE PAPRIKA
FUMÉ - 2.50

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

CHEESE PLATTER – \$19
TO SHARE – \$26

CHARCUTERIES PLATTER – \$18
TO SHARE – \$25

COCKTAILS

- APPLE JACK – 12
Jack Daniel's, Calvados, sugar, lemon juice, apple juice
- POIRETINI – 13
Pear vodka, Galliano, lemon juice
- LYCHEE MARTINI – 12
Smirnoff, Soho, cranberry juice, lychee
- AMERICANO – 9
Vermouth rosso, Campari, soda
- FRENCH 75 – 11
Gin, sparkling wine, sugar, lemon juice
- CUCUMBER TONIC – 11
Bombay gin, tonic, cucumber, lemon juice
- FRENCH MOJITO – 11
Rhum, Chambord, lime, mint, soda
- CHERRY NOIR – 13
Cognac, cherry vodka, lemon juice
- KIR ROYAL – 11
Prosecco, crème de cassis
- MODAVIE PUNCH – 10
Grand Marnier, amaretto, cranberry juice, orange juice
- APEROL SPRITZ – 10
Aperol, Prosecco, soda
- ESPRESSO MARTINI – 11
Frangelico, Kahlua, espresso
- OLD FASHIONED – 10
Bourbon, bitter, sugar

LIVE MUSIC

EVERY NIGHT

- SUNDAY
~ Kenny Bibace and Stéphanie Laliberté ~
- MONDAY
~ Sophie Tremblay ~
- TUESDAY
~ Sam Orsini ~
- WEDNESDAY
~ Greg Clayton ~
- THURSDAY
~ Greg Clayton ~
- FRIDAY
~ Sara Latendresse R&B ~
~ or Drey Wood Blues Band ~
- SATURDAY
~ Sara Latendresse R&B ~
~ or Drey Wood Blues Band ~

HORS D'OEUVRES

- CHEF'S DAILY SOUP – 5
- FRENCH ONION SOUP – 9
- BEET SALAD – 9
goat cheese, candied walnuts
- BRAISED LAMB POUTINE – 10
- SALMON GRAVLAX CROSTINI – 11
- MODAVIE SHRIMP COCKTAIL – 11
avocado, pineapple cocktail sauce
- FRIED CALAMARI – 13
- DUCK RILLETTE – 13
- FOIE GRAS – 15
pear and cranberry compote
- BEEF TARTARE – 14 | 19
avocado, pine nuts, parmesan, jalapeno

TABLE D'HÔTE

BEGINNING
AT 4PM DAILY
-34\$

STARTER

Salmon gravlax with a honey dill sauce, mixed greens

MAIN

Duck breast with a cranberry and clementine compote, potatoes and seasonal vegetables

or

Linguini with a creamy arugula pesto, crabe and smoked salmon

or

Swordfish with a mango and coriander salsa

DESSERT

Passion fruit and caramel sorbet

or

Chocolate dome, raspberry coulis

SALADS

- NIÇOISE SALAD – 22
yellow fin tuna, tomatoes, green beans, olives, egg, potatoes and sardines
- CAESAR WITH LARDON AND CROUTONS – 10
with chicken - 17
- SMOKED DUCK BREAST SALAD – 24
apricots, pumpkin seeds, raspberry vinaigrette
- QUINOA SALAD – 16
zucchini, eggplant, red peppers, goat cheese crostini

MAINS

- CATCH OF THE DAY – 29
risotto and vegetables
- RATATOUILLE – 16
quinoa, crumbled feta cheese
- MUSSELS AND FRIES – 20
creamy Pernod sauce
- CHICKEN SUPREME – 21
old fashion mustard demi-glaçe
- STEAK FRITES – 21
bavette 7 oz, compound butter
- SALMON FILLET – 22
caper, parsley, lemon pistou
- STRIPLOIN – 32
10 oz, peppercorn sauce
- FILET MIGNON – 35
7 oz, demi-glaçe sauce

LAMB

- GRILLED LAMB CHOPS – 30
rosemary marinade,
- RACK OF LAMB – 39
sesame crust, goat cheese
- LAMB BURGER – 19
caramelized onions, goat cheese, arugula, smoked aioli

PASTA

- SPAGHETTI BOLOGNESE – 17
meatball - 2.50/each
- TAGLIATELLE WITH CHICKEN AND LARDON – 22
truffle oil cream sauce
- WILD MUSHROOM AND DUCK CONFIT RISOTTO – 22
- LINGUINI WITH CHERRY TOMATOES AND RED PEPPERS – 18
goat cheese, wild arugula pesto
- SEAFOOD LINGUINI – 28
scallops, shrimp, clams, rosé sauce
- LAMB CAVATELLI – 21
sundried tomatoes, fennel and parmesan

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