

# MODAVIE

## Entrées

### FROID

Salade maison mesclun, tomates cerises, radis, Dijonnaise	13	Tartare de boeuf classique échalotes, ciboulette, cornichons, persil, câpres, moutarde, Worcestershire - portion repas avec frites	19   35
Salade César laitue romaine, Gran Padano, lardons, croûtons	15	Tartare de saumon avocat, aneth, câpres, concombre, vinaigre de balsamique blanc - portion repas avec frites	19   35
Plateau de fromages 4 sélections	25	Tartare de boeuf à la moelle échalotes, ciboulette, cornichons, câpres, moutarde, brunoise de croûtons	37
Plateau de charcuteries 4 sélections	25		
Plateau de charcuteries et fromages 4 sélections de chaque	39		

### CHAUD

Potage du moment	13	Escargots à l'ail gratiné fromage 1608 - 6	13
Soupe à l'oignon fromage 1608	15	Calmars frits chapelure maison au paprika, aioli maison au safran, brunoise de poivrons marinés	17
Poutine Modavie agneau braisé - 6	15	Pétoncles Grenobloise beurre, câpres, citron	25
Os à moelle mignonette	27	Pieuvre grillée marinée aux agrumes, purée de pois à la menthe et estragon	29
Ris de veau à la Normande Calvados, pommes, morilles	33		
Foie gras poêlé pain brioché, poire caramélisée, Calvados	35		



PRODUITS LOCAUX  
FAITS MAISON

# Plats

## SPÉCIALITÉ MAISON

Carré d'agneau demi-glace à l'agneau infusé au romarin, croûte de persil & menthe, pommes de terre sarladaises, légumes de saison	55
Côtelettes d'agneau huile olive, origan, citron, pommes de terre sarladaises, légumes de saison	47
Burger d'agneau fromage 1608, mayonnaise à la menthe, mesclun, tomates, oignons, frites	33

## PÂTES

Cavatelli à l'agneau fromage de chèvre, morilles, gremolata, demi-glace d'agneau	39
Linguini aux fruits de mer crevettes, pétoncles, tomates rôties, sauce tomate	39
Gnocchi pesto pesto basilique, noix de pins, tomates séchées	28
Pâtes saisonnières création du chef	PM

## CLASSIQUE

Filet mignon 6oz, sauce au poivre, purée de pommes de terre, légumes de saison	51
Moules & frites marinière	31
Poulet Basque piperade, pommes de terre sarladaises	33
Risotto aux champignons champignons du moment, truffe, noix de pins	35
Salade Niçoise tataki de thon en croûte d'herbes, tomates cerises, haricots verts, olives, pommes de terre, anchois, oeuf, vinaigrette balsamique	28
Confit de canard demi-glace de canard à l'Amaretto et café, amandes rôties, pommes de terre sarladaises, tombée d'épinards	42
Steak frites bavette 7oz, sauce Bordelaise	37
Filet de saumon sauce vierge, riz, légumes de saison	31
Prise du jour riz, légumes de saison	PM
Coupe du boucher accompagnement de saison	PM

## ENJOLIVER VOTRE EXPÉRIENCE

rossini - 27	
foie gras - 17	
truffe - 11	
agneau braisé - 11	
poitrine de poulet - 15	
filet de saumon - 16	
pétoncle - 7.5	
crevette - 5	
fromage bleu - 7	
aioli au safran - 3.5	
mayonnaise maison à la - 3.5	truffe

## ACCOMPAGNEMENT

purée de pomme de terre - 7
sarladaise - 7
frites - 7
riz - 7
légumes de saison - 7
frites à la truffe et au parmesan - 15
champignons - 9
macaroni gratiné au 1608 - 17



# TABLE D'HÔTE MIDI

choix d'entrée ou dessert

# MODAVIE

3 SERVICES À 42\$

## CHOIX D'ENTRÉES

Potage du moment

ou

Salade maison

mesclun, tomates cerises, radis, Dijonnaise

## PLATS

Boudin noir

sauce Bordelaise, lardons, purée de panais,  
échalotes, légumes de saison

ou

Doré

haricots verts & amandes, purée de betterave

ou

Linguine Puttanesca

sauce tomate, anchois, câpres, olive Kalamata

ou

Salade de betterave

fromage de chèvre, chips de prosciutto, suprême  
d'orange, vinaigrette orange & paprika fumé

## CHOIX DE DESSERTS

Crème brûlée

Vanille Madagascar

ou

Gâteau au fromage

coulis aux petits fruits



PRODUITS LOCAUX  
FAITS MAISON