

# 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 charcuterries 4 sélections	25		
Plateau de charcuterries 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		
Os à moelle mignonette	27	Pétoncles Grenobloise beurre, câpres, citron	25
Ris de veau à la Normande Calvados, pommes, morilles	33	Pieuvre grillée marinée aux agrumes, purée de pois à la menthe et estragon	29
Foie gras poêlé pain brioché, poire caramélisée, Calvados	35		



PRODUITS LOCAUX  
FAITS MAISON

# Plats

## SPÉCIALITÉ MAISON

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

## PÂTES

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

## CLASSIQUE

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

## 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 truffe - 3.5	

## 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

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