



Menu

Modavie

1 Saint-Paul Street West, Montreal, QC H2Y1Y6 | (514) 287-9582

Entrées / Appetizers

Soupe du jour / Soup of the Day

13,00 \$

Flavourful, chef-crafted soup that changes daily.

Poutine

15,00 \$

Sauce Bordelaise, fromage en grain / Bordelaise sauce, cheese curds

Ris de veau à la Normande / Normandy sweetbread

33,00 \$

Calvados, pommes, morilles / Calvados, apples, morels

Assiette de charcuterie et fromage / Cheese and charcuterie Plate

39,00 \$

4 charcuteries du moment, 4 fromages du moment, moutarde de meaux, chutney, fruit, cornichons, oignons caramélisés, noix / 4 charcuteries of the moment, 4 cheeses of the moment, old fashioned mustard, chutney, gherkins, fruit, caramelized onions, nuts

Pétoncle Grenobloise / Scallop Grenobloise

25,00 \$

beurre, câpres, citron / butter, capers, lemon

Salade César / Caesar salad

15,00 \$

laitue romaine, Gran Padano, lardons croûtons / romaine lettuce, Gran Padano, bacon, croutons

Assiette de Charcuterie / Charcuterie Plate

25,00 \$

4 charcuteries du moment, moutarde de meaux, cornichons, oignons caramélisés / 4 charcuteries of the moment, old fashioned mustard, gherkins, caramelized onions

Menu Modavie

Assiette de fromages / Cheese plate

25,00 \$

4 fromages du moment, chutney, fruit, noix / 4 cheeses of the moment, chutney, fruit, nuts

Foie Gras Poêlé / Seared foie-gras

35,00 \$

pain brioché, poire caramélisée, Calvados / brioche, caramelized pear, Calvados

Salade Maison/ House salad

13,00 \$

mesclun, tomates cerises, radis, Dijonnaise / mesclun, cherry tomatoes, radishes, Dijonnaise

Poutine agneau braisé / Braised lamb poutine

21,00 \$

Sauce Bordelaise, fromage en grain / Bordelaise sauce, cheese curds

Plats Principaux / Main Dishes

Steak frites / Steak & fries

37,00 \$

Onglet 7 oz grillé, sauce bordelaise, échalotes confites et frite / 7oz hanger steak, Bordelaise sauce, confit shallots and fries

Risotto aux champignons / Mushroom risotto

35,00 \$

champignons du moment, truffe, noix de pins / seasonal mushrooms, truffle, pine nuts

Filet mignon

56,00 \$

6oz, sauce bordelaise, purée de pommes de terre, légumes saisonnier / 6oz, Bordelaise sauce, mashed potatoes, seasonal vegetables

Filet de saumon / Salmon fillet

31,00 \$

Sauce vierge, orge, légumes de saison / Vierge sauce, barley, seasonal vegetables

Menu Modavie

Burger d'agneau / Lamb burger

33,00 \$

fromage 1608, mayonnaise à la menthe, mesclun, tomates, oignons, frites / 1608 cheese, mint mayonnaise, mesclun, tomatoes, onions, fries

Cavatelli à l'agneau braisé / Braised lamb cavatelli

39,00 \$

fromage de chèvre, morilles, gremolata, demi-glace d'agneau / goat cheese, morel mushrooms, gremolata, lamb demi-glace

Côtelettes d'agneau / Lamb chops

49,00 \$

Huile à l'origan, pommes de terre Salardaise, légumes du moment / Oregano olive oil, salardaise potatoes and vegetables of the moment

Linguini fruit de mer / Seafood linguini

39,00 \$

crevettes, pétoncles, tomates rôties, sauce tomate / shrimp, scallops, roasted tomatoes, tomato sauce

Canard confit / Duck confit

42,00 \$

demi-glace de canard avec sauce amande et café, pommes de terre sarladaises, tombée d'épinards / coffee & almond sauce duck demi-glace, sarladaise potatoes, sautéed spinach

Salade Niçoise

28,00 \$

tataki de thon en croûte d'herbes, tomates cerises, haricots verts, olives, pommes de terre, anchois, oeuf, vinaigrette balsamique / Herb coated tuna tataki, cherry tomatoes, green beans, olives, potatoes, anchovies, egg, balsamic vinaigrette

Desserts

Gâteau fromage / Cheesecake

15,00 \$

coulis aux petits fruits / berry coulis

Extras

Agneau braisé / Braised lamb

11,00 \$

Tender lamb in a rich, flavourful sauce.

Menu Modavie

Légumes / Vegetables

7,00 \$

Fresh seasonal vegetables.

Champignons / Mushrooms

9,00 \$

Medley of mushrooms, cooked until tender and simply seasoned.

Extra purée de pommes de terre / Extra mashed potatoes

7,00 \$

Creamy, smooth potatoes.

Extra frites / Extra fries

7,00 \$

Crunchy, golden fries to complement your meal.

Extra pommes de terre saladaise / Extra saladaise potatoes

7,00 \$

Baby potatoes cooked in the Saladaise style.

Filet de saumon / Salmon filet

16,00 \$

Skin-on salmon fillet, seasoned and garnished with dill.

Crevette / Shrimp

9,00 \$

Tender shrimp with herbs to complement your brunch.

Extra foie gras

17,00 \$

Rich and buttery foie gras addition to elevate your brunch dish.

Mayonnaise maison à la truffe noire / Homemade black truffle mayonnaise

3,50 \$

Rich and creamy mayonnaise infused with the earthy flavor of black truffle.

Menu Modavie

Sauce Bordelaise / Bordelaise sauce

5,00 \$

Rich and flavorful sauce made with red wine and herbs.

Extra fromage bleu / Extra blue cheese

7,00 \$

Rich and creamy blue cheese addition to elevate your brunch dish.

Aïoli au safran / Saffron aioli

3,50 \$

Rich and creamy aioli infused with saffron.

Orge/Barley

7,00 \$

Hearty barley to complement your brunch.

Menu Enfants

Macaroni au fromage 1608 / Macaroni with 1608 cheese

17,00 \$

Macaroni smothered in a rich 1608 cheese sauce.

Croquettes de poulet / Chicken Croquettes

10,00 \$

Accompagnés de frites/ served with fries
