

MK

MAIN KITCHEN

Bienvenue



Welcome

Buon Appetito

Sfizi & Mezze

Saumon canadien fumé au bois de pommier sur carpaccio de betterave, crème fraîche à l'aneth, suprêmes de pamplemousse rose et chips de betterave dorée
Cured apple wood smoked Canadian salmon, beetroot carpaccio, dill weed "crema", ruby red grapefruit supremes and golden beetroot chips

\$13

Soupe à l'oignon espagnol mijotée au "Marqués del Real Tesoro"
et son gratin de "La Fleur de Weedon"

*Stewed Spanish onion soup with "Marqués del Real Tesoro"
au gratin "La Fleur de Weedon"*

\$12

"Tagliatelle alla carbonara", pancetta d'agneau poivrée fait maison,
"pecorino romano" et œuf poché truffé

*"Tagliatelle alla carbonara", in-house peppered lamb pancetta,
"pecorino romano" & truffled poached egg*

\$14

Risotto Carnaroli aux champignons porcini

Carnaroli rice porcini mushroom risotto

\$13

Poutine aux trois pommes de terre rôties et son confit de canard du Lac Brôme,
jus de veau maison et Gouda fumé

*Oven roasted tri-potato poutine with Brôme lake duck confit,
in-house "jus de veau" and smoked Gouda*

\$13

"Potpie" fumant au homard canadien

Steaming Canadian lobster potpie

\$16

Flanc de bacon de porc Gaspor glacé au whiskey et à l'érable, pommes braisées au
thé noir et érable et son quartier d'Iceberg, vinaigrette au Stilton

*Whisky maple glazed Gaspor pork belly, maple black tea braised apple,
Stilton iceberg wedged salad*

\$14

Tortelli farci à la queue de bœuf braisée, sauce beurre noisette à la sauge

Braised oxtail tortelli with brown butter and sage sauce

\$14

“Main’s”

Osso bucco de veau de lait à la Milanaise mijoté 4 heures
4 hour braised milk fed veal “osso bucco Milanese”
\$39

Côtelettes d’agneau en croûte d’herbes et Dijon, jus au Porto et thym
Dijon herb crusted lamb chops, Porto thyme “jus”
\$42

Côtes courtes de boeuf “Cargill” désossées et braisées au four,
coiffe de rillettes de canard et foie gras poêlé
*Slow cooked “Cargill” boneless beef short rib,
classic “rillettes de canard” and pan-seared foie gras*
\$38

“Bagna cauda”

Pour les amoureux des légumes; assiette de légumes et trempette crémeuse tiède
Veggie Lover’s plate served with a creamy warm dipping sauce
\$29

Prise du jour (Prix du marché)

Catch of the day (Market \$\$)

Magret de canard aux 5 épices et anis étoilé, glacé au chutney de tamarin
“Magret de canard” with 5 spices, star anise and tamarind chutney
\$36

Dolci

Cannoli siciliani \$9

Fondue au cacao Barry mi-amer et pépites “Skor”
accompagnée de fruits, guimauves maison et “biscottini”
*Semi-sweet Barry chocolate fondue with “Skor” flakes, fresh fruits,
homemade marshmallow and “biscottini”*
Pour 2 pers./For 2 people \$14

Gâteau au mascarpone et son croquant au lait malté
Mascarpone tort with malted crunch \$9

Caffé, té / Coffee, tea \$2.50

Cappuccino / Latte / Espresso \$3