

MK

MAIN KITCHEN

Bienvenue



Welcome

Buon Appetito

Sfizi & Mezze

Soupe à l'oignon espagnol au Xérès "Real Tesoro", gratin de Fleur de Weedon

"Real Tesoro" Xérès Spanish onion soup, "Fleur de Weedon gratin"
\$12

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 wedge salad
\$14

Prosciutto de canard fumé, figues tunisiennes confites, melon canari
Concombre mariné, "sotto oglio", "brodino" de poivrons rouges rôtis

*Smoked duck prosciutto, confit Tunisian figs, "melone",
Pickled cucumber "sotto oglio", roasted red pepper "brodino"*
\$13

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

*"Tagliatelle alla carbonara", in-house peppered lamb pancetta,
"pecorino romano" & truffled poached egg*
\$14

Risotto chorizo et courge "butternut" rôtie
Chorizo and roasted butternut squash risotto

\$13

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”

Côtelettes d’agneau de la Nouvelle Zélande en croûte d’herbes et Dijon
Dijon herb crusted New Zealand lamb chops
\$42

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

Tartare de saumon épicé, sauce Poi Poi, guacamole maison
servi avec frites de patates douces
Spicy salmon tartar Poi Poi sauce, homemade guac with sweet potato fries
\$30

Filet mignon « AAA » rossini, rillettes de canards et foie gras poêlé
*AAA “drunken” beef tenderloin Rossini, duck rillettes and pan-seared foie
gras*
\$43

Cassoulet et queue de homard canadien 8 oz
Canadian 8 oz lobster tail “Cassoulet”
\$38

Dolci

Cannoli siciliani \$9

Croustade aux pommes à la mode
Apple crumble “à la mode” \$9

Gâteau velours chocolaté Kit Kat
Kit Kat velvet chocolate cake \$9

Café, thé / Coffee, tea \$2.50

Latte / Espresso \$3