



### ENTRÉES STARTERS

#### Potage du moment

Avec garnitures de circonstance

*Soup of the moment | With its special toppings*

8

#### Fameuse soupe à l'oignon de MC

Bouillon de boeuf et soya, fromage provolone et chair de canard confit

*MC's Famous Onion Soup | Beef and soy broth, provolone cheese and duck confit*

18

#### Mélange de feuilles de mini laitues

Petits légumes du marché et vinaigrette au citron

*Mix of baby lettuce leaves | Market vegetables with lemon vinaigrette*

8

#### Cake à la courgette, olives et poivron rouge

Faux fromage féta, tomates confites et son hummus aux épinards et pois chiches séchés

*Zucchini, olive and red bell pepper cake | Vegan feta cheese, confit tomatoes, spinach hummus and dried chickpeas*

15

### PRINCIPAUX MAIN

#### Salade automnale à la courge

Courge musquée rôtie au miel, quinoa deux couleurs, crémeux de fromage de chèvre, feuilles de roquette et graines de tournesol torrifiées

*Fall Squash Salad | Honey-roasted butternut squash, two-color quinoa, creamy goat cheese, arugula leaves and roasted sunflower seeds*

25

#### Ravioli de canard et poire

Poêlée de poires et poireaux en deux cuissons, champignons, copeaux de parmesan et feuilles de roquette avec sauce crémeuse

*Duck and Pear Ravioli | Pan-fried pears and leeks cooked two ways, mushrooms, parmesan shavings, and arugula leaves with a creamy sauce*

28

#### Omble chevalier de la Gaspésie

Ragoût crémeux de lentilles béluga à la pancetta, sauce veloutée citronnée et légumes du marché

*Gaspesian Arctic Char | Creamy beluga lentil stew with pancetta, lemon velvety sauce and market vegetables*

29

#### Pot-au-feu de joue de bœuf

Doucement braisé, poêlée de crevettes, bouillon parfumé à la racine de curcuma, pommes de terre grelots et légumes racines

*Beef Cheek Stew | Slowly braised, pan-fried shrimps, turmeric root broth, baby potatoes and root vegetables*

32

#### Burger de bœuf Sterling

Fine tranche de pastrami, oignons caramélisés, fromage suisse et mayonnaise légèrement épicée

*Sterling Beef Burger | Thin slice of pastrami, caramelized onions, Swiss cheese and lightly spicy mayonnaise*

30

\*\* 15% de service sera automatiquement ajouté à la facture pour les groupes de 8 personnes et plus.

\*\* Consommer la nourriture crue ou mi-cuite (viande, volaille, poisson, crustacés ou œuf) peut accroître les risques d'intoxication alimentaire.