



Menu

Restaurant MKOP

7 Rue Principale, Coteau-Du-Lac QC J0P 1B0, Canada | (450) 763-5743

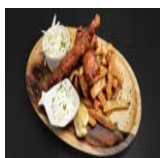
Most Ordered



Mkop poutine

CA\$9.00

Frites, bouf effiloché, garni d'oignons verts. / Curly fries, shredded beef, topped with green onions.



Poisson et frites / Fish and Chips

CA\$22.00

Aiglefin frais battu à la bière. / Fresh beer battered haddock.



Salade César / Caesar Salad

CA\$12.00

Crisp romaine, parmesan shavings, creamy Caesar dressing with a choice of size - Small or Large.



Bouchées de poulet épicé / Spicy Chicken Bites

CA\$16.00

Servi avec une sauce thaïlandaise authentique. / Served with authentic thaï sauce.



Bavette

CA\$28.00

Réduction de demi-glace avec Jack Daniel'S et oignons mijotés. / Demi-glace reduction with Jack Daniel'S and simmered onions.



Pâtes aux fruits de mer / Seafood pasta

CA\$32.00

Crevettes, calamars, moules et homard dans une réduction de vin blanc. / Shrimp, calamari, mussels and lobster in a white wine reduction.

Philly steak sandwich

CA\$21.00

Emincé de bouf poêlé à la perfection avec des oignons caramélisés, garni de poivrons sautés et de fromage provolone. / Thinly sliced beef pan seared to perfection with caramelized onions, topped with sauteed peppers and provolone cheese.

Menu Restaurant MKOP

Soupe à l'oignon / Onion Soup

CA\$11.00

Caramelized onions in a savory broth, topped with croutons and melted provolone cheese.

Quesadilla aux champignons portebello / Portebello Mushroom Quesadilla

CA\$12.00

Quesadilla au fromage de brie et aux oignons caramélisés. / Quesadilla with brie cheese and caramelized onions.

Calamars frit / Fried Calamari

CA\$19.00

Servi avec une mayo épicée à l'estragon. / Served with spicy tarragon mayo.

Entrées / Appetizers

Carpaccio de bouf / Beef Carpaccio

CA\$19.00

Fines tranches de bouf cru, arrosées d'huile d'olive, garnies de câpres et d'oignons. / Thin slices of raw beef, drizzled with olive oil, topped with capers and onions.

Tartare de saumon / Salmon Tartar

CA\$17.00

Huile d'olive, jus de citron, échalotes, herbes fraîches et parfois avocat ou câpres. / Olive oil, lemon juice, shallots, fresh herbs, and sometimes avocado or capers.

Crevettes au pesto d'ail / Garlic Pesto Shrimps

CA\$19.00

Servi sur un lit de beurre au pesto et à l'ail. / Served on a bed on pesto garlic butter.



Bouchées de poulet épicé / Spicy Chicken Bites

CA\$16.00

Servi avec une sauce thaïlandaise authentique. / Served with authentic thaï sauce.

Tomates au four avec burrata / Baked Tomato With Burrata

CA\$12.00

Tomate cuite lentement avec de la burrata fraîche garnie d'une réduction balsamique et d'huile d'olive. / Slow cooked tomato with fresh burrata topped with balsamic reduction and olive oil.

Menu Restaurant MKOP

Quesadilla aux champignons portebello / Portebello Mushroom Quesadilla **CA\$12.00**

Quesadilla au fromage de brie et aux oignons caramélisés. / Quesadilla with brie cheese and caramelized onions.

Boulettes de wagyu / Wagyu Dumplings **CA\$14.00**

Garni de beurre d'algues au soja japonais. / Topped with japanese soy seaweed butter.

Rouleau de chèvre / Goat Roll **CA\$7.00**

Servi avec du ketchup mkop. / Served with mkop ketchup.

Calamars frit / Fried Calamari **CA\$19.00**

Servi avec une mayo épicée à l'estragon. / Served with spicy tarragon mayo.

Gâteau aux champignons à crinière de lion / Lion's Mane Mushroom Cake **CA\$11.00**

Servi avec de la mayo épicée mkop. / Served with mkop spicy mayo.

Salades / Salads



Salade César / Caesar Salad

CA\$12.00

Crisp romaine, parmesan shavings, creamy Caesar dressing with a choice of size - Small or Large.

Salade maison / House Salad

CA\$14.00

Mixed greens, cucumber, tomato, red onion. Choice of size: Small or Large.

Soupes / Soups

Soupe à l'oignon / Onion Soup

CA\$11.00

Caramelized onions in a savory broth, topped with croutons and melted provolone cheese.

Menu Restaurant MKOP



Soupe de jour / Soup of the Day

CA\$7.00

Chef's daily soup creation. Ask your server for today's selection.

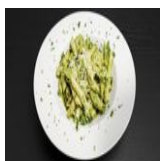
Pâtes / Pasta



Pâtes aux fruits de mer / Seafood pasta

CA\$32.00

Crevettes, calamars, moules et homard dans une réduction de vin blanc. / Shrimp, calamari, mussels and lobster in a white wine reduction.



Pistachio pesto

CA\$22.00

Pesto fraîchement préparé, cuit au vin blanc et garni de pistaches grillées. / Freshly made pesto cooked with white wine topped with roasted pistachio.

Milanaise / Milanese

CA\$24.00

Préparé avec du boeuf Angus cuit lentement et garni de fromage ricotta frais. La sauce milanaise est préparée avec de la crème ajoutée et des flocons de piment écrasés. / Made with slow cooked Angus beef and topped with fresh ricotta cheese. Milanese sauce is made with added cream and crushed chilli flakes.

Alla boscaiola

CA\$24.00

Mélange de champignons, de bacon et de sauce tomate à l'ail. / Mixture of mushroom, bacon, and garlic tomato sauce.



Piccata de poulet / Chicken Piccata

CA\$26.00

Servi avec des pâtes ou des légumes. / Served with pasta or vegetables.

Aubergines au parmesan / Eggplant Parmesan

CA\$19.00

Servi avec des pâtes ou des légumes. / Served with pasta or vegetables.

Gnocchi au four / Baked Gnocchi

CA\$27.00

Sauce à la viande cuite lentement, garnie d'une riche mozzarella et cuite au four. / Slow cooked meat sauce topped with rich mozzarella and oven baked.

Menu Restaurant MKOP

Pâtes crémeuses aux épinards et tomates cerises séchées au soleil / Creamy Spinach Pasta

Huile d'olive infusée à l'ail, olives calamata et copeaux de parmesan. / Garlic infused olive oil with calamata olives topped with shaved parmesan.



Bolognese

Fabriqué avec du bouf Angus cuit lentement et garni de fromage ricotta frais. / Made with slow cooked Angus beef and topped with fresh ricotta cheese.

CA\$22.00

Napolitaine / Neapolitan

Sauce maison à base de tomates mûries au soleil, d'ail et d'un soupçon de basilic doux. / Homemade sauce made from sun-ripened tomatoes, garlic and a hint of sweet basil.

CA\$19.00

Viande / Meat

Faux-filet / Rib Eye

Ribeye Choice of 8 oz or 16 oz. Multiple side options including rice, fries, or William potatoes.

CA\$30.00



Bavette

Réduction de demi-glace avec Jack Daniel'S et oignons mijotés. / Demi-glace reduction with Jack Daniel'S and simmered onions.

CA\$28.00

Côtelettes de porc nagano noircies / Blackened Nagano Pork Chops

Servi avec du curry de colombo. / Served with colombo curry.

CA\$29.00

Côte d'agneau du québec marinée et chou frisé croustillant / Marinated Quebec Chop w

Réduction d'agneau servie avec une purée de betteraves carottes. / Lamb reduction served with carrotted beet purée.

CA\$42.00

Contre-filet de 8 oz / 8 oz Sirloin

Servi avec une sauce au poivre mkop. / Served with mkop pepper sauce.

CA\$32.00

Menu Restaurant MKOP

Poulet grillé suprême / Grilled Chicken Supreme

CA\$29.00

Poulet farci aux épinards, poivron rouge rôti et noix, servi avec une sauce aux châtaignes, champignons et ananas jalapenos. / Chicken stuffed with spinach, roasted red pepper and walnuts, served with chestnut mushroom and pineapple jalapenos sauce.

Fruits de mer / Seafood

Coquille signature de mkop / Mkop Shell Signature

CA\$30.00

Aiglefin, pétoncles et crevettes, servis sur des pommes de terre festonnées et cuits au four avec 3 fromages. / Haddock, scallops and shrimp, served on scalloped potatoes and baked with 3 cheeses.

Bar de mer poêlé / Pan Seared Sea Bass

CA\$29.00

Servi sur un gâteau risotto avec une purée de brocoli et de panais, accompagné de légumes grillés et d'un choix de riz ou de pommes de terre. / Served on risotto cake with a broccoli and parsnip puree and served with grilled vegetables and choice of rice or potatoes.

Signature du curry de crevettes géantes / Signature Jumbo Shrimp Curry

CA\$27.00

Servi sur un lit de riz au citron et au curcuma et à la cardamome. / Served on a bed of lemon turmeric cardamom rice.

Saumon grillé / Grilled Salmon

CA\$27.00

Garni de beurre aux herbes. / Garnished with herbed butter.

Jambalaya Alla Boscaiola

CA\$24.00

Shrimp, chicken, andouille sausage, mushrooms, peppers, and onions in a cajun tomato sauce over rice.

Crevettes argentines (8) / Argentinian Shrimp (8)

CA\$34.00

Enrobés de beurre à l'ail et de panko. / Coated with garlic butter and panko.

Confort - les classiques avec une touche mkop ! / Comfort - classics



Poisson et frites / Fish and Chips

CA\$22.00

Aiglefin frais battu à la bière. / Fresh beer battered haddock.

Menu Restaurant MKOP



Mkop poutine

Frites, bouf effiloché, garni d'oignons verts. / Curly fries, shredded beef, topped with green onions.

CA\$9.00

Philly steak sandwich

Emincé de bouf poêlé à la perfection avec des oignons caramélisés, garni de poivrons sautés et de fromage provolone. / Thinly sliced beef pan seared to perfection with caramelized onions, topped with sauteed peppers and provolone cheese.

CA\$21.00

Burger végétarien / Veggie Burger

Végétarien. Galette de légumes et de lentilles garnie de laitue, de tomates et d'oignons. / Vegetarian. Vegetable and lentil patty topped with lettuce, tomato and onion.

CA\$17.00

Sandwich au poulet Mkop / Mkop Chicken Sandwich

Cuisse de poulet frite et croustillante garnie d'avocat, de tomate et de laitue avec la mayo mkop signature. / Crispy fried chicken thigh topped with avocado, tomato and lettuce with signature mkop mayo.

CA\$22.00

Steak haché grillé / Grilled Hamburger Steak

Enrobé d'une épaisse sauce brune avec des oignons et des champignons sautés. / Smothered in thick brown gravy with sauteed onions and mushrooms.

CA\$23.00

Mkop burger

Garni de champignons portebello marinés, d'oignons marinés et de brie fondu. / Garnished with marinated portebello mushrooms, pickled onions and melted brie.

CA\$19.00



Doigts de poulet / Chicken Fingers

Chicken tenders Served with a choice of side: rice, fries, or William potatoes.

CA\$16.00
