

# Menu d'automne

## Plat de la semaine!

Chaque semaine au moins un plat spécial est prévu pour vous!

**Demandez les détails à votre serveur. Essayez-les, ces plats sont une opportunité de "faire changement" et ne reviennent pas toutes les semaines...**

## Les à-côtés

### **Soupe, 4,85\$**

Tous nos potages et soupes sont faits 100% maison et à base de bouillon maison également. Que du bon !

### **Petite salade de chou, 3,95\$**

Laitue, chou rouge, carottes, chou kale, vinaigrette miel et moutarde maison.

## Les plats d'automne

### **Pizza gourmandes, 16,95\$ à 19,95\$**

Nos pizzas gourmandes sont faites sur places et composées d'ingrédients soigneusement choisis et garnies généreusement! Végétarienne ou avec viande, demandez les saveurs du jour.

### **Guédilles de crevettes, 18,95\$**

Deux beaux pains grillés avec un mélange de crevettes et mayonnaise maison.  
Servies avec salade, ou soupe ou chips.

### **Salade d'automne, 14,95\$**

Mélange de laitue, légumes du moment, fromage et vinaigrette maison  
Servie telle quelle, ou avec poulet (+4\$), crevettes (+5\$), saumon frais confit (+5,95\$) ou tofu sauté (+4\$).

# Menu d'automne

## Les classiques

### **Croquettes aux pois chiches (VG), 14,95\$**

Trois (3) belles croquettes composées de pois chiches, herbes fraîches, carottes, zeste d'agrumes, œuf, chapelure Panko. Servies avec mayonnaise au gingembre & salade d'accompagnement

### **Poké de saumon Teriyaki, 19,95\$**

Saumon cuit sous-vide, sauce Teriyaki (avec gluten), riz, carottes, chou rouge, concombre, edamame, coriandre, laitue, algues, vinaigre de riz, oignons Fritz, mayonnaise à la Sriracha. Extra portion de saumon, **5,95\$**

### **Grilled-cheese Markina, 12,95\$**

Pain artisan de l'Amour du pain, fromages 100% québécois; Canotier de l'Isle, Gédéon (fromagerie Ménard) et cheddar blanc et juste un peu de mayonnaise.

**En DUO avec soupe ou salade; (+3\$)**

**Ajoutez-y :** un œuf (+2\$), du rôti de bœuf maison épicé et cuit juste à point (+5,95\$), du bacon croustillant (+3\$), une confiture de bacon & oignons maison (+2\$), des poires ou des pommes (selon disponibilité) (+1\$)

## Desserts

Nous avons une grande sélection de desserts du jour! Demandez à nos serveurs ou passez à côté de la caisse pour voir le présentoir !

## Menu pour enfant

- Croquettes (2) de pois chiches avec petite soupe ou petite salade
- 1/2 grilled cheese servi avec petite soupe ou petite salade
- Spaghetti sauce Bolognaise
- Macaroni au fromage Markina

**Tous les plats à 6,95\$\* - Pour enfants de moins de 10 ans**

# Menu d'automne

## Cocktails

### **Bloody Markina, 13\$, Sans alcool 10\$**

Gin Km12, vodka Cirka ou téquila Jose Cuervo, jus de légumes ou Clamato, jus de lime, sauce Special Hop (la Pimenterie), sauce Worcestershire, épices secrètes Markina, céleri

### **Spritz, 13\$**

Prosecco Brut, Aperol, club soda, fruit

### **Cocktail Hugo, 13\$**

Prosecco Brut, St-Germain (liqueur de sureau), menthe fraîche

### **Cosmo Markina, 13\$**

Vodka, St-Germain, jus de canneberges, citron, sirop

### **Gin & tonic, 13\$ à 15\$**

Gin Roméo, KM12 ou St-Laurent, accompagné d'un tonic Walter Gregor's (régulier, concombre et menthe, framboise écossaise)

### **Gin & Tonic (sans alcool), 10\$**

Gin Oshlag à l'hibiscus (sans alcool), avec tonic au choix

## Alcools (1.5oz)

**Rosemont rhum blanc, 10\$ Rosemont rhum épicé, 11\$**

**Cirka vodka terroir, 11\$**

**Jose Cuervo Especial Silver tequila, 9\$**

**Bushmills Original Whiskey, 11\$**

**Bowmore 12 ans Islay Single Malt, 13\$**

**Baileys l'Original, 9\$**

**Gin Oshlag à l'hibiscus (sans alcool), 8\$**

**Au choix** avec tonic (demandez les choix), soda water, coke, 7Up, ginger ale, jus d'orange, jus de pomme, thé glacé, jus de canneberges.

# Vins Menu d'automne

## Vin blanc

Carpineto Dogajolo (Italie), **9\$ verre, 38\$ bouteille**

Bidoli Pinot Grigio (Italie), **9\$ verre, 38\$ bouteille**

Labouré Roi - Princesse maudite Chardonnay (France), **40\$ bouteille**

Santa Julia Chenin blanc (Argentine), **9\$ verre, 38\$ bouteille**

## Vin rosé

Cazal Viel Vieilles Vignes (France) **9\$ verre, 39\$ bouteille**

Domaine Mas des Lavandes (France) - importation privée **39\$ bouteille**

## Vin rouge

Chianti Coli Fiorentini (Italie), **9\$ verre, 38\$ bouteille**

Soli Pinot Noir (Bulgarie) - **10\$ verre, 40\$ bouteille**

Santa Julia Carbernet Sauvignon (bio) (Italie), **44\$ bouteille**

Château Clamens Fronton (France), **44\$ bouteille**

## Bulles

Carpene Malvolti Prosecco (Italie) **200ml, 9,95\$**

Cava Clo Amador Brut Reserva (Espagne), **10\$ verre, 40\$ bouteille**

## Bières, seltzer's & cidres

Fernweh Dusseldorf Altbier Estuaire (5,3% - 473ml), **8,95\$**

Oshlag blanche thé du labrador (5% - 473ml), **8,95\$**

Shelton NE IPA (7,5% - 473ml), **8,95\$**

Glutenberg IPA (6% - 473ml), **8,95\$**

Bock de Joliette Archibald (6,1% - 473ml), **8,95\$**

Oshlag bonde (0,5% - 500ml), **8,95\$**

Oshlag Seltzer goyave/mangue (4,5% - 355ml), **4,95\$**

Cidre Clot du minot La Bolée pétillante rosé ou blanche, (4,5% - 473ml), **5,95\$**

Cidre Clot du minot moût de pomme, (0% - 473ml), **2,95\$**