

## **Menu d'hiver**

Demandez à notre personnel de vous parler de nos plats de la semaine. Toujours frais et délicieux ! Ils sont inspirés de notre prêt-à-manger, vous aimez ? Aller jeter un coup d'oeil au frigo et partez avec votre souper !

### **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'hiver**

#### **Soupe Ramen, 18,95\$**

Bouillon de légumes maison, légumes, oeuf mollet, nouilles Ramen. *Extra saumon, rôti de boeuf ou poulet. + 6,95\$*

#### **Salade gourmande, 20,95\$**

Laitue, tomates, concombre, coeurs de palmier, râpé de courgette, radis, olives, oeuf mollet, vinaigrette à l'échalote et balsamique. *Extra saumon, thon ou poulet. + 6,95\$*

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

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

#### **Burger Markina, 22,95\$**

Galette de boeuf assaisonnée, Calabrese croustillant, aïoli à l'avocat, oignons grillés, cheddar, pain brioché de l'Amour du pain. Servi avec chips, soupe ou salade.

#### **Panini au rôti de boeuf maison, 19,95\$**

Pain panini, rôti de boeuf maison, mayonnaise au raifort, cheddar et poivron. Servi avec chips, soupe ou salade.

## Les classiques Markina

### **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 frits 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\$)**

**Version BLT; Grilled cheese avec bacon, tomates et salade, 16,95\$, en duo 19,95\$**

**Ajoutez-y :** un œuf +2\$, 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**

## 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

### **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\$**

## Menu d'hiver Propositions brunch\*

Disponibles les samedis et dimanches seulement  
Toute la journée, dès notre ouverture à 10h

### **Classique deux oeufs, bacon & cie, 12,95\$**

Deux oeufs au choix (miroirs, tournés ou cuit dur), bacon, toast de pain artisan, fruits frais

### **Tartine à l'avocat, 15,95\$**

Pain artisan toasté, guacamole, fromage de chèvre émietté, oeuf (1), roquette (en cas de rupture de guacamole, demandez notre tartine du moment) **Extra saumon confit 6,95\$ - Extra bacon, 2,00\$**

### **Cassolette Markina, 18,95\$**

Cassolette de pommes de terre grillées, rôti de bœuf maison, champignons, bacon, oignon, fromage en grains, sauce maison, œuf au choix, pain artisan grillé.

Goutez-y... vous y reviendrez.

### **Grilled-cheese Markina, 11,95\$**

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

## **ENFANTS**

### **Le petit COCO, 5,95\$**

**(Enfants de moins de 10 ans)**

Un oeuf au choix, bacon, pain artisan grillé, fruits frais

\*Afin d'aider l'équipe en cuisine, le menu déjeuner est disponible "tel quel" et aucune modification n'est possible. Veuillez noter également que nous ne faisons pas d'oeuf poché. Merci de votre précieuse collaboration.