



MENU

Le menu buvette Markina vous propose un menu en petite portion dégustation. Une aventure gourmande qui vous mène à travers le monde et la gastronomie de plusieurs pays. Notre sélection de vins d'importation privée, au verre ou à la bouteille, se marie parfaitement aux plats, demandez à nos serveurs de vous conseiller !

Antipasti, mélange de légumes marinés du moment, **6\$**

Pop-corn à l'indienne, **4\$**

Croutons maison à l'huile d'olive, **3\$**

Pain grillé à la tomate, fleur de sel et huile d'olive, **4\$**

Bufarella, pesto, tomates confites et chips de prosciutto, **18\$**

Tataki de thon en croute de sésame et salsa de mangue, **18\$**

Huîtres frites, servie avec aïoli à l'avocat, **2\$/unité**

Gravlax de saumon, concombre mariné, blinis et fromage fouetté, pousses de basilic, **18\$**

Carpaccio de betteraves, fromage fouetté, réduction d'hibiscus et pistaches, **10\$**

Risotto aux légumes grillés et chèvre doux, **18\$**

Pommes de terre grelots rôties avec aïoli maison au cheddar fort, **10\$**

Pieuvre grillée, salade de pois chiches, feta émietté, huile citronnée, **19\$**

Morue, purée de patates douces à la noix de coco avec salsa de papaye verte épicée, **22\$ ***

Dumplings de crevettes et porc, (5) bouillon parfumé à l'asiatique, **15\$**

Bavette de bœuf marinée, (1) sauce Chimichurri, échalotte frite maison et parmesan **23\$**

Brochettes de poulet, (3) sauce à l'asiatique, **16\$**

Côtes levées, sauce BBQ aux oranges confites et duo de pommes pailles, **21\$***

Brie croustillant avec sa confiture de fruits et épices infusée au Galliano servi avec mascarpone aux agrumes confits, **19\$**

Desserts Par Josée McDermott

Mignardises et desserts, demandez notre sélection du jour

**Contient de la coriandre*