



MENU DU SOIR chez Markina

Maude, Bruno & Félix sont très fiers de vous présenter notre menu du soir chez Markina !

En portion « tapas », ce menu est composé de petites assiettes gourmandes à partager. Idéales avec un bon verre de vin d'importation privée, demandez les recommandations de votre serveur afin de faire un accord mets et vins parfait !

Huîtres selon l'arrivage

*Mignonette aux pommes et Gin du Québec, **18\$ / 6 huîtres***

Velouté de légumes

*Garniture du moment, **7\$***

Pain aux olives grillé, tomates fraîches râpées & jambon cru

Huile d'olive Grand Cru Clos Xalepa (Crète),

*Pain grillé aux tomates (seul.), **4\$**, extra jambon cru, **3\$***

Salade Panzanella

Tomate, concombre, oignons marinés, boccocini, laitue, croutons

*Vinaigrette au vinaigre de vin rouge, **13\$***

Carpaccio d'agrumes, fenouil, olives noires et croutons grillés

*Pousses de roquette & huile d'olive Grand Cru, **13\$***

Feta au four, tomates confites, olives & romarin frais

*Servi avec pain naan grillé, **15\$***

Cromesquis de poulet braisé au Vermouth

*Sauce fraîche mayo au zeste de citron & ciboulette, **16\$***

Chaudronnée de moules

Sauce au vin blanc, crème, échalote, ail & herbes fraîches,

*Pain au Chia de l'Amour du pain, **23\$***

Poisson du moment & garniture

Prix du marché \$

Risotto aux champignons de Bruno

*Fait avec ♥ amour, **24\$***

Pâtes courtes & sauce braisée Al Ragu maison, parmesan

*Pâtes courtes et sauce braisée... un sublime duo!, **28\$***

Magret de canard cuit sous vide

*Gremolata & purée de panais, **29\$***

Desserts

Demandez notre sélection de pâtisseries de Josée McDermott

Menu disponible tous les jeudis et vendredis soir de 17h à 22h (la cuisine ferme à 21h)

Réservation recommandée info@markina.ca