

ÉVÉNEMENTS

EVENTS

BIER MARKT MONTRÉAL
LT@CARA.COM



VIP

Menus Exclusifs & Personnalisés, Exclusive & Personalized Menus

À LA RECHERCHE D'UNE EXPÉRIENCE VIP?

Il me fera grand plaisir de créer un menu haut de gamme pour vous afin d'offrir une expérience exclusive et unique qui comblera vos convives

- ~ CHEFS SUR PLACE ~ PORC ENTIER RÔTI ~ UNITÉ DE BIÈRE EN FÛT PORTATIVE ~
- ~ COURS SUR LA BIÈRE ~ ACCORDS METS ET BIÈRES ~ STYLE FAMILIAL ~

*Menus créés de toutes pièces de façon personnalisée,
coût variable selon votre budget*

BIERMARKT

LOOKING FOR A VIP EXPERIENCE?

It will be my pleasure to create a high-end menu for you in order to provide your guests with an exclusive and unique experience

- ~ CHEFS ON SITE ~ WHOLE ROASTED PIG ~ PORTABLE DRAUGHT UNIT ~
- ~ BIER 101 CLASSES ~ BIER AND FOOD PAIRINGS ~ FAMILY-STYLE ~

*Personalized menus created from scratch,
variable price based on your budget*



LAWRENCE TOMKIEWICZ

DIRECTRICE DES VENTES CORPORATIVES & ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX

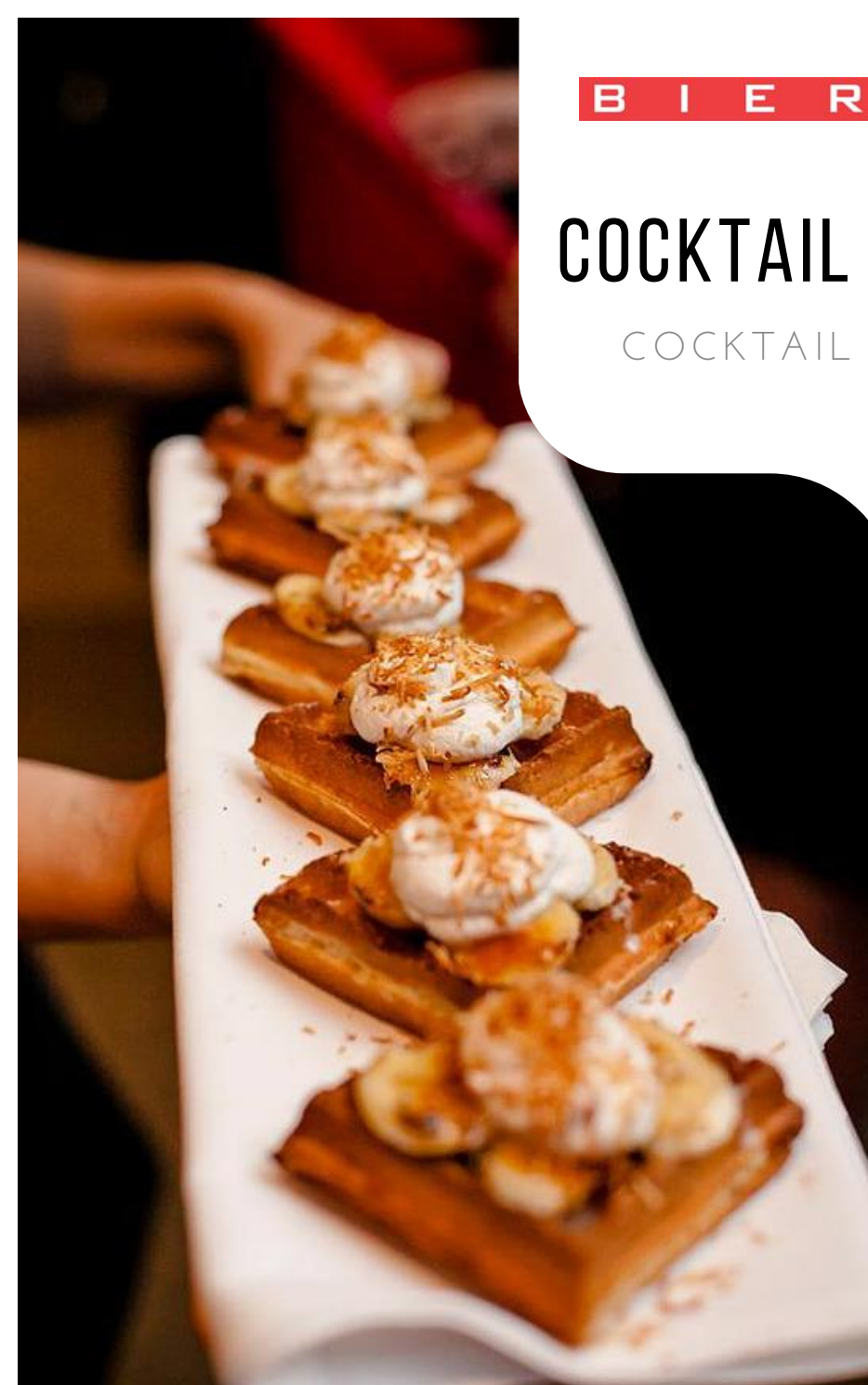
LT@CARA.COM | 514.823.8960



B I E R M A R K T

COCKTAIL DÎNATOIRE

COCKTAIL RECEPTION



PLATEAUX À PARTAGER

BOARDS TO SHARE

CHARCUTERIE

CHARCUTERIE

pain du bistro grillé, pot de cornichons Markt, moutarde maison, compote de fruits

grilled bistro bread, Markt pickle jar, house mustard, fruit compote

9\$



FROMAGES

CHEESES

fromages importés et québécois sélectionnés avec soin, compotes maison, pain croustillant

hand-selected imported and Québec cheeses, house compotes, crisp breads

7\$

SAUCISSES

SAUSAGES

bretzels bavarois, pot de cornichons Markt moutarde maison

Bavarian pretzels, sour pickle jar, house mustard

8\$



CRUDITÉ

CRUDITÉ

légumes de saison fraîchement coupés, trempette faite maison

hand-cut seasonal vegetables, house-made dipping sauce

5\$

PRIX PAR CONVIVE, MINIMUM 10 | PRICE PER GUEST, MINIMUM 10



HORS-D'OEUVRE PASSÉS

PASSED AROUND

MER, SURF

CREVETTES TIGRÉES ~ crevettes badigeonnées à la bière et marinées, grillées sur le feu ~ 49\$

TIGER SHRIMPS ~ beer-basted and marinated shrimp, chargrilled

GRAVLAX DE SAUMON À LA BIÈRE ~ crème fraîche à l'aneth, oignon rouge, câpres croustillants, crostini grillé ~ 28\$

ALE-CURED SALMON GRAVLAX ~ dill crème fraîche, red onion, crispy capers, toasted crostini

TARTARE DE THON AHI ~ thon Ahi, sauce sésame-soya, concombre, gingembre frais, ciboulette, piment rouge, croustilles de won-ton ~ 40\$

AHI TUNA TARTARE ~ sushi grade Ahi tuna, sesame & soy, pickled cucumber, fresh ginger, minced chive, red chili, wonton crisps

HUÎTRES FRAÎCHES ~ huîtres fraîchement ouvertes, mignonette maison, citron ~ 36\$

FRESH OYSTERS ~ freshly shucked oysters, house-made mignonette, lemon

Premium

HUÎTRES À LA BELGE ~ huîtres fraîches, fenouil braisé à la bière, béchamel, épinard, mie de pain, gratinées ~ 48\$

OYSTERS BELGIQUE ~ fresh oysters, beer braised fennel, béchamel, baby spinach, mie de pain, gratinées



VÉGÉ

BRETZELS MARKT ~ bretzels aux carvi et gros sel, moutarde maison ~ 32\$

MARKT PRETZELS ~ caraway & rock salt pretzels, house mustard

SAMOSAS ~ pommes de terre Yukon Gold, petits pois et poireaux sautés légèrement épicés, trempette épicée au miel ~ 24\$

SAMOSAS ~ Yukon gold potato, sweet pea & leek sauté, mild spice, spiced honey dip

MINI BOÎTES ORIENTALE ~ légumes frais en julienne, nouilles de riz transparentes, échalotes, coriandre, sauce sésame-soya, arachides ~ 30\$

MINI ORIENTAL BOXES ~ julienned fresh vegetables, glass noodles, scallions, fresh cilantro, sesame-soy sauce, crushed peanuts

ROULEAUX THAI ~ légumes frais en julienne, nouilles de riz, avocat, coriandre, sauce thai maison ~ 28\$

THAI COLD ROLLS ~ julienned fresh vegetables, rice noodles, avocado, cilantro, thai house sauce

CUISINÉS À LA MINUTE, SERVIS À LA DOUZAINES | COOKED À LA MINUTE, SERVED BY THE DOZEN

Minimum de deux jours d'avis pour passer une commande, minimum 2 business days' notice to prepare selections

HORS-D'OEUVRE PASSÉS

PASSED AROUND

TERRE, TURF

BROCHETTES DE BOEUF ~ boeuf canadien AAA, grillé, sauce au barbecue dorée ~ \$36
AAA BEEF SKEWERS ~ AAA Canadian beef, chargrilled, golden BBQ glaze

SATAYS DE POULET ~ poitrine de poulet marinée, badigeonnée de lime, sauce satay ~ \$34
CHICKEN SATAYS ~ marinated chicken, lime basted, savoury satay sauce

AILES DE CANARD ~ pilons de canard braisés, frits croustillants, enrobés d'épices, sauces maison ~ \$28
DUCK WINGS ~ slow-braised duck drumettes, fried crisp, dry spice-rubbed, house dipping sauces

AILES DE POULET MARKT ~ ailes croustillantes, choix de sauce maison épicée ou sel & poivre ~ 34\$
MARKT WINGS ~ fried crisp, choice of spicy house sauce or salt and pepper

P'GO POMPETTE ~ saucisse enrobée de farine de maïs, moutarde maison, ketchup au whiskey ~ 37\$
TIPSY P'GO ~ sausage, hand-dipped in cornmeal, house-made mustard, whisky ketchup

Premium

MOUSSE DE FOIE GRAS ~ foie gras de Charlevoix, brioche grillée, compote de poire confite, poivre noir concassé ~ 55\$
FOIE GRAS MOUSSE ~ Charlevoix foie gras, toasted brioche, candied pear compote, cracked black pepper

TARTARE DE BOEUF ~ boeuf AAA coupé à la main, vinaigrette classique, cornichon, piment chili, crostini à l'huile d'olive ~ 48\$
BEEF TARTARE ~ hand-cut AAA beef, classic dressing, cornichon, red chili, olive oil crostini

MINI-SANDWICHES, MINI SLIDERS

BLT AU POULET ~ poulet grillé, avocat, bacon fumé, laitue iceberg, aioli aux miel et Dijon, petit pain ~ 48\$
CHICKEN ABT ~ grilled chicken, avocado, smoked bacon, iceberg lettuce, honey Dijon aioli, mini bun

PORC EFFILOCHÉ ~ épaule de porc à la Weissbier, fumée longuement, sauce au BBQ dorée, oignon croustillant, mini pain ~ 42\$
BAVARIAN PULLED PORK ~ Weissbier-brined pork shoulder, slow-smoked, golden BBQ, crispy onion, mini bun

MINI-HAMBURGERS ~ galette de haut-côté fraîchement haché, garniture, sauce secrète Markt, mini-pain grillé~ 48\$
MARKT BURGER ~ fresh ground chuck smash burger, garnish, secret Markt sauce, mini grill bun

HORS-D'OEUVRE PASSÉS

PASSED AROUND

CORNETS, CONES

FRITES MAISON ~ pommes de terre Russet coupées à la main, frites deux fois ~ 22\$
MARKT FRITES ~ hand-cut russet potatoes, double fried

FRITES DE PATATE DOUCE ~ sucrées et croustillantes, frites deux fois, aioli épicé ~ 28\$
SWEET POTATO FRITES ~ crispy sweet potatoes, double fried, spicy aioli

FLAMMEKUECHES, FLATBREADS

8 à 10 pointes, 8 to 10 pieces



POULET BARBECUE
BBQ CHICKEN

ASPERGES & CHÈVRE
ASPARAGUS & GOAT CHEESE

BACON CONFIT
CANDIED BACON

16\$

DENT SUCRÉE, SWEET TOOTH

MINI-CRÈME BRÛLÉE ~ vanille de Madagascar, compote de fruits sauvages, sucre caramélisé ~ 27\$
MINI CRÈME BRÛLÉE ~ Madagascar vanilla, wildberry compote, caramelized sugar

BEIGNES MARKT ~ beignes à la crème sure préparés sur commande, sucre à la cannelle, crème anglaise au café~ 26\$
MARKT DONUT ~ made-to-order sour cream donuts, cinnamon sugar dust, coffee Anglaise dip

BOUCHÉES DE FUDGES ~ gâteau au chocolat sans farine, ganache au chocolat au lait, copeaux de chocolat ~ 24\$
FUDGE BITES ~ flourless chocolate cake, milk chocolate ganache, shaved chocolate

Premium

FONDUE DU CHOCOLAT ~ chocolat belge noir, bouchées de gaufres maison, servi dans une fontaine ~ 8\$ par convive
CHOCOLATE FONDUE ~ dark Belgian chocolate, warm house-made waffle bites, in a fountain ~ 8\$ per guest

PLATEAU DE FRUITS ~ fruits de saison coupés à la main ~ 6\$ par convive
FRUIT BOARDS ~ hand-cut seasonal fruits ~ 6\$ per guest

CUISINÉS À LA MINUTE, SERVIS À LA DOUZAINES | COOKED À LA MINUTE, SERVED BY THE DOZEN
Minimum de deux jours d'avis pour passer une commande, minimum 2 business days' notice to prepare selections

B I E R M A R K T

STATIONS GOURMANDES

CULINARY STATIONS



STATIONS GOURMANDES

CULINARY STATIONS

Chef sur place | minimum 50 convives | prix par convive, Chef attended | minimum of 50 guests | priced per guest



POUTINERIE, POUTINE BAR

CLASSIQUE

fromage en grains du Québec,
frites Markt coupée à la main, sauce maison
Québec cheese curds, hand-cut
Markt frites, pan gravy

5\$

Premium

bacon confit maison, saucisses grillées,
poulet fumé, échalotes, champignons grillés
house-candied bacon, grilled sausages, smoked
chicken, sliced scallions, roasted mushrooms

8\$



MAC N' CHEESE

CLASSIQUE

pâtes semolina, béchamel à la bière, mélange
crémeux de fromages suisse, cheddar et américain
semolina pasta, bier béchamel, creamy blend of
Swiss, cheddar & American cheeses

5\$

Premium

bacon confit maison, saucisses grillées,
poulet fumé, échalotes, champignons grillés
house-candied bacon, grilled sausages, smoked
chicken, sliced scallions, roasted mushrooms

8\$



VERDURES, THE GREENS

sélection de légumes maison & accompagnements, vinaigrettes maison
selection of lettuces & accompaniments, house-made vinaigrettes

VITAVERT, VITAGREEN | CÉSAR, CAESAR | POIRES & POMMES, PEAR & APPLES

7\$

MOULES, MUSSELS

moules de l'île-du-Prince-Édouard, sauces maison
PEI mussels, house-made sauces

DEMANDEZ-NOUS NOTRE SÉLECTION, ASK US FOR OUR SELECTION

8\$

Minimum de deux jours d'avis pour passer une commande, minimum 2 business days' notice to prepare selections

STATIONS GOURMANDES

CULINARY STATIONS

Chef sur place | minimum 50 convives | prix par convive, Chef attended | minimum of 50 guests | priced per guest



RISOTTO

poulet grillé, champignons de Paris, shiitakes et pleurotes avec riz arborio, vin blanc, jus de cuisson des champignons, tombée de légumes, crème et copeaux de Grana Padano
grilled chicken, cremini, shiitake, oyster & king mushrooms with Arborio rice, white wine, mushroom jus, wilted vegetables, cream, shaved Grana Padano

8\$

PORC ENTIER RÔTI, WHOLE ROASTED PIG

de style bavarois, badigeonné à la Weissbier, sélection de moutardes maison
bavarian-style, Weissbier-basted, selection of house mustards

12\$

BOEUF DU GRIL, BEEF CARVERY

contre-filet certifié AAA, pièce entière rôtie, raifort frais, moutarde
whole roasted AAA NY striploin, black pepper crusted, fresh horseradish, mustard

13\$

SAUMON DE L'ATLANTIQUE, ATLANTIC SALMON

saumon de l'Atlantique frotté d'herbes et de moutarde, cuit sur planche de cèdre, rémoulade maison
herb & mustard rubbed Atlantic salmon, ale-soaked cedar plank, house rémoulade

10\$

B I E R M A R K T

MENUS BANQUET

FIXED MENUS



TABLES D'HÔTE DÎNER

LUNCH FIXED MENUS

DÎNER À 25\$

POUR COMMENCER

SALADE CÉSAR AU BACON CONFIT

coeurs de romaine, bébé chou frisé, bacon confit maison, croûtons à l'ail rôti, vinaigrette César maison et copeaux de Grana Padano

PLATS PRINCIPAUX

HAMBURGER MARKET

8 oz de haut-côté frais avec tomate mûrie sur vigne, laitue iceberg, oignon rouge émincé, cornichon casher et frites Markt coupées à la main

ou

SANDWICH AU POULET B.L.T. ET FRITES

poitrine de poulet fraîche et grillée sur le feu, avocat, bacon fumé, tomate mûrie sur vigne, laitue iceberg, aïoli au miel et à la moutarde de Dijon, petit pain portugais et frites Markt coupées à la main

ou

POISSON ET FRITES

deux filets de sole enrobés de chapelure panko, salade de chou rouge au carvi, rémoulade maison, citron frais et frites Markt coupées à la main

DESSERT

BEIGNES MAISON

beignes maison préparés sur commande, cannelle, sucre en poudre, crème anglaise au café

25\$ LUNCH

TO START

CANDIED BACON CAESAR

romaine hearts, baby kale, house-candied bacon, roasted garlic croutons, house-made Caesar dressing, shaved Grana Padano

MAIN

MARKT BURGER

hand-formed 8oz chuck patty, vine-ripened tomato, iceberg lettuce, shaved red onion, Kosher pickle, hand-cut Markt frites

or

CHICKEN ABT SANDWICH

chargrilled fresh chicken breast with avocado, smoked bacon, vine-ripened tomato, iceberg lettuce, honey Dijon aioli, Portuguese roll

or

FISH & FRITES

two panko-crusting fillets of sole, red cabbage & caraway slaw, house rémoulade, fresh lemon & hand-cut Markt frites

DESSERT

MARKT DONUTS

made-to-order sour cream donuts, cinnamon sugar dust, coffee anglaise dip

B I E R M A R K T



DÎNER À 30\$

POUR COMMENCER

AILES DE CANARD À LA DUNKEL

pilons d'ailes de canard longuement braisés, frits bien croustillants et frottés d'épices, sauce piquante aux aïelles et sauce barbecue dorée

ou

SALADE CÉSAR AU BACON CONFIT

coeurs de romaine, bébé chou frisé, bacon confit maison, croûtons à l'ail rôti, vinaigrette César maison et copeaux de Grana Padano

PLATS PRINCIPAUX

LE GRAND DOUBLE

deux galettes de 4 oz de haut-côté frais avec fromage américain, bacon à la moutarde, oignons grillés, laitue iceberg, sauce secrète Markt et frites Markt coupées à la main

ou

SALADE POIRES ET POMMES AVEC POULET

poire fraîche, pomme Granny Smith, raisins rouges, pacanes glacées à la bière, bébé épinard et roquette, Bleu Bénédicтин et vinaigrette aux raisins rouges et au cidre

ou

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES ET CULTIVÉS

champignons de Paris, shiitakes et pleurotes avec riz arborio, vin blanc, jus de cuisson des champignons, tombée de légumes, crème et copeaux de Grana Padano

DESSERT

GÂTEAU AU CHOCOLAT SANS FARINE

ganache au chocolat au lait, copeaux de chocolat, crème fouettée maison

ou

BEIGNES MAISON

beignes maison préparés sur commande, cannelle, sucre en poudre, crème anglaise au café

30\$ LUNCH

TO START

DUNKEL DUCK WINGS

slow-braised duck drumettes, fried crisp & dry spice-rubbed, gold BBQ and hot lingonberry dipping sauces

or

CANDIED BACON CAESAR SALAD

romaine hearts, baby kale, house-candied bacon, roasted garlic croutons, house-made Caesar dressing, shaved Grana Padano

MAIN

THE BIG DOUBLE

two 4 oz. fresh chuck patties with American cheese, mustard-cured bacon, grilled onions, iceberg lettuce, Markt secret sauce & hand-cut Markt frites

or

PEAR & APPLE SALAD WITH CHICKEN

grilled chicken, fresh pear, Granny Smith apple, red grapes, Bier-glazed pecans, baby spinach, arugula and Blue Bénédicтine cheese with red grape & Cider vinaigrette

or

WILD & TAME MUSHROOM RISOTTO

cremini, shiitake, oyster & king mushrooms, Arborio rice, white wine, mushroom jus, wilted vitagreens, cream, shaved Grana Padano

DESSERT

FLOURLESS CHOCOLATE CAKE

milk chocolate ganache, shaved chocolate, Lindt chocolate gelato

or

MARKT DONUTS

made-to-order sour cream donuts, cinnamon sugar dust, coffee Anglaise dip

B I E R M A R K T



DÎNER À 38\$

POUR COMMENCER

AILES DE CANARD À LA DUNKEL

pilons d'ailcs de canard longuement braisés, frits bien croustillants et frottés d'épices, sauce piquante aux aïrelles et sauce barbecue dorée
ou

SALADE VITAVERT

bébé chou frisé, épinard, roquette, cœurs de romaine, amandes rôties, croûtons de quinoa croustillants, coulis de fromage de chèvre, vinaigrettes à la carotte et à la betterave rouge

PLATS PRINCIPAUX

BAVETTE & FRITES

bavette de boeuf de 8 oz certifié angus, grillée et servie médium-saignante, beurre Café de Paris, sauce 58, frites maison coupées à la main
ou

POULET POÊLÉ ET BAIES DE GOJI

poitrine de poulet fraîche et marinée aux agrumes et aux herbes, pilaf de riz de jade et de lentilles, légumes verts sautés et beurre blanc aux baies de goji
ou

SAUMON DE L'ATLANTIQUE

filet de saumon Jail Island grillé, pak-choï, tombée d'épinards, pistou de tomates raisins, galettes de quinoa croquantes et croustilles d'ail

DESSERT

BEIGNES MAISON

beignes maison préparés sur commande, cannelle, sucre en poudre, crème anglaise au café
ou

CRÈME BRÛLÉE

vanille de Madagascar, compote de petits fruits, sucre caramélisé

38\$ LUNCH

TO START

DUNKEL DUCK WINGS

slow-braised duck drumettes, fried crisp & dry spice-rubbed, gold BBQ and hot lingonberry dipping sauces
or

VITAGREENS SALAD

baby kale, spinach, arugula, romaine hearts, roasted almonds, crisp quinoa croutons, goat cheese coulis, carrot & red beet vinaigrettes

MAIN

BAVETTE & FRITES

8 oz. certified angus bavette, chargrilled medium rare, beurre Café de Paris, Bier 58 sauce, hand-cut Markt frites
or

SEARED CHICKEN & GOJI BERRIES

chargrilled chicken breast, citrus-herb marinade, jade rice & lentil pilaf, sautéed greens, goji berry beurre blanc sauce
or

ATLANTIC SALMON

grilled Jail Island fillet with bok choy, wilted spinach, grape tomato pistou, crisp quinoa cakes & garlic chips

DESSERT

MARKT DONUTS

made-to-order sour cream donuts, cinnamon sugar dust, coffee Anglaise dip
or

CRÈME BRÛLÉE

Madagascar vanilla, wildberry compote, caramelized sugar

B I E R M A R K T



Premium
DÎNER À 50\$

POUR COMMENCER

MOUSSE DE FOIE GRAS

foie gras de Charlevoix, brioche grillée, compote de
poires confites, poivre noir concassé
ou

GRAVLAX DE SAUMON À LA BIÈRE

crème fraîche à l'aneth, onion rouge, câpres croustillants, crostini grillé

LA VERDURE

SALADE POIRES ET POMMES

poire fraîche, pomme Granny Smith, raisins rouges, pacanes
glacées à la bière, bébé épinard et roquette, Bleu Bénédicte et
vinaigrette aux raisins rouges et au cidre

MAIN

STEAK & FRITES

contre-filet de boeuf certifié Angus de 12 oz, grillé et servi
médium-saignant, beurre Café de Paris, sauce 58 à la bière, frites Markt
ou

POULET POÊLÉ ET BAIES DE GOJI

poitrine de poulet fraîche et marinée aux agrumes
et aux herbes, pilaf de riz de jade et de lentilles, légumes verts
sautés et beurre blanc aux baies de goji
ou

THON AHI

de catégorie sushi, saisi mi-saignant avec haricots verts,
oignons caramélisés, pommes de terre rattes, bacon fumé,
câpres et beurre aux agrumes
ou

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES ET CULTIVÉS

champignons de Paris, shiitakes et pleurotes avec riz arborio, vin blanc,
jus de cuisson des champignons, tombée de légumes, crème et
copeaux de Grana Padano

PLATEAU DE MINI DESSERTS

beignes maison, mini crèmes brûlées,
fruits frais & fondue au chocolat

Premium
50\$ LUNCH

TO START

MOUSSE DE FOIE GRAS

Charlevoix foie gras, toasted brioche, candied pear
compote, cracked black pepper
or

SALMON GRAVLAX

dill crème fraîche, sweet red onion, crispy capers, toasted crostini

THE GREEN

PEAR & APPLE SALAD

fresh pear, Granny Smith apple, red grapes, Bier-glazed
pecans, baby spinach, arugula and Blue Bénédicte cheese
with red grape & Cider vinaigrette

MAIN

STEAK & FRITES

12 oz. certified Angus NY strip, chargrilled medium rare,
Café de Paris butter, Bier "58" sauce, Markt frites
or

SEARED CHICKEN & GOJI BERRIES

chargrilled chicken breast, citrus-herb marinade,
jade rice & lentil pilaf, sautéed greens,
goji berry beurre blanc sauce
or

AHI TUNA

sushi-grade tuna seared medium rare with green
beans, caramelized onions, Fingerling potatoes, smoked
bacon, capers & citrus butter sauce
or

WILD & TAME MUSHROOM RISOTTO

cremini, shiitake, oyster & king mushrooms, Arborio rice,
white wine, mushroom jus, wilted vitagreens, cream,
shaved Grana Padano

MINI SWEETS PLATTER

mini house-made donuts, mini crèmes brûlées,
fresh fruits & chocolate fondue

B I E R M A R K T



TABLES D'HÔTE SOUPER

DINNER FIXED MENUS

SOUPER À 36\$

POUR COMMENCER

SALADE CÉSAR AU BACON CONFIT

coeur de romaine, chou frisé, bacon confit maison, croutons à l'ail rôtis, vinaigrette césar maison, copeaux de Grana Padano

PLATS PRINCIPAUX

LE GRAND DOUBLE

deux galettes de 4 oz de haut-côté frais avec fromage américain, bacon à la moutarde, oignons grillés, laitue iceberg, sauce secrète Markt et frites Markt coupées à la main

ou

POISSON ET FRITES

deux filets de sole enrobés de chapelure panko, salade de chou rouge au carvi, rémoulade maison, citron frais et frites Markt coupées à la main

ou

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES ET CULTIVÉS

champignons de Paris, shiitakes et pleurotes avec riz arborio, vin blanc, jus de cuisson des champignons, tombée de légumes, crème et copeaux de Grana Padano

DESSERT

BEIGNES MAISON

beignes maison préparés sur commande, cannelle, sucre en poudre, crème anglaise au café

36\$ DINNER

TO START

CANDIED BACON CAESAR

romaine hearts, baby kale, house-candied bacon, roasted garlic croutons, house-made Caesar dressing, shaved Grana Padano

MAIN

THE BIG DOUBLE

two 4 oz. fresh chuck patties with American cheese, mustard-cured bacon, grilled onions, iceberg lettuce, Markt secret sauce & hand-cut Markt frites

or

FISH & FRITES

two panko-crusted fillets of sole, red cabbage & caraway slaw, house rémoulade, fresh lemon & hand-cut Markt frites

or

WILD & TAME MUSHROOM RISOTTO

cremini, shiitake, oyster & king mushrooms, Arborio rice, white wine, mushroom jus, wilted vitagreens, cream, shaved Grana Padano

DESSERT

MARKT DONUTS

made-to-order sour cream donuts, cinnamon sugar dust, coffee anglaise dip

B I E R M A R K T



SOUPER À 42\$

POUR COMMENCER

AILES DE CANARD À LA DUNKEL

pilons d'ailes de canard longuement braisés, frits bien croustillants et frottés d'épices, sauce piquante aux airelles et sauce barbecue dorée

ou

SALADE VITAVERT

bébé chou frisé, épinard, roquette, coeurs de romaine, amandes rôties, croûtons de quinoa croustillants, coulis de fromage de chèvre, vinaigrettes à la carotte et à la betterave rouge

PLATS PRINCIPAUX

BAVETTE & FRITES

bavette de boeuf de 8 oz certifié angus, grillée et servie médium-saignante, beurre Café de Paris, sauce 58, frites maison coupées à la main

ou

POULET POÊLÉ ET BAIES DE GOJI

deux poitrines de poulet fraîches et marinées aux agrumes et aux herbes, pilaf de riz de jade et de lentilles, légumes verts sautés et beurre blanc aux baies de goji

ou

SAUMON DE L'ATLANTIQUE

filet de saumon Jail Island grillé, pak-choï, tombée d'épinards, pistou de tomates raisins, galettes de quinoa croquantes et croustilles d'ail

DESSERT

GÂTEAU AU CHOCOLAT SANS FARINE

ganache au chocolat au lait, copeaux de chocolat, crème fouettée maison

ou

CRÈME BRÛLÉE

vanille de Madagascar, compote de petits fruits, sucre caramélisé

42\$ DINNER

TO START

DUNKEL DUCK WINGS

slow-braised duck drumettes, fried crisp & dry spice-rubbed, gold BBQ and hot lingonberry dipping sauces

or

VITAGREENS SALAD

baby kale, spinach, arugula, romaine hearts, roasted almonds, crisp quinoa croutons, goat cheese coulis, carrot & red beet vinaigrettes

MAIN

BAVETTE & FRITES

8 oz. certified angus bavette, chargrilled medium rare, beurre Café de Paris, Bier 58 sauce, hand-cut Markt frites

or

SEARED CHICKEN & GOJI BERRIES

two chargrilled chicken breasts, citrus-herb marinade, jade rice & lentil pilaf, sautéed greens, goji berry beurre blanc sauce

or

ATLANTIC SALMON

grilled Jail Island fillet with bok choy, wilted spinach, grape tomato pistou, crisp quinoa cakes & garlic chips

DESSERT

FLOURLESS CHOCOLATE CAKE

milk chocolate ganache, shaved chocolate, Lindt chocolate gelato

or

CRÈME BRÛLÉE

Madagascar vanilla, wildberry compote, caramelized sugar

B I E R M A R K T



SOUPER À 54\$

POUR COMMENCER

GRAVLAX DE SAUMON À LA BIÈRE

crème fraîche à l'aneth, onion rouge, câpres croustillants, crostini grillé
ou

SALADE POIRES ET POMMES

poire fraîche, pomme Granny Smith, raisins rouges, pacanes
glacées à la bière, bébé épinard et roquette, Bleu Bénédicte et
vinaigrette aux raisins rouges et au cidre

MAIN

STEAK & FRITES

contre-filet de boeuf certifié Angus de 12 oz, grillé et servi
médium-saignant, beurre Café de Paris, sauce 58 à la bière, frites Markt
ou

POULET POÊLÉ ET BAIES DE GOJI

deux poitrines de poulet fraîches et marinées aux agrumes
et aux herbes, pilaf de riz de jade et de lentilles, légumes verts
sautés et beurre blanc aux baies de goji
ou

THON AHI

de catégorie sushi, saisi mi-saignant avec haricots verts,
oignons caramélisés, pommes de terre rattes, bacon fumé,
câpres et beurre aux agrumes
ou

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES ET CULTIVÉS

champignons de Paris, shiitakes et pleurotes avec riz arborio, vin blanc,
jus de cuisson des champignons, tombée de légumes, crème et
copeaux de Grana Padano

DESSERT

BEIGNES MARKT

beignes maison préparés sur commande, cannelle,
sucre en poudre, crème anglaise au café
ou

CRÈME BRÛLÉE

vanille de Madagascar, compote de petits fruits, sucre caramélisé

54\$ DINNER

TO START

SALMON GRAVLAX

dill crème fraîche, sweet red onion, crispy capers, toasted crostini
or

PEAR & APPLE SALAD

fresh pear, Granny Smith apple, red grapes, Bier-glazed
pecans, baby spinach, arugula and Blue Bénédicte cheese
with red grape & Cider vinaigrette

MAIN

STEAK & FRITES

12 oz. certified Angus NY strip, chargrilled medium rare,
Café de Paris butter, Bier "58" sauce, Markt frites
or

SEARED CHICKEN & GOJI BERRIES

two chargrilled chicken breasts, citrus-herb marinade,
jade rice & lentil pilaf, sautéed greens,
goji berry beurre blanc sauce
or

AHI TUNA

sushi-grade tuna seared medium rare with green
beans, caramelized onions, Fingerling potatoes, smoked bacon,
capers & citrus butter sauce
or

WILD & TAME MUSHROOM RISOTTO

cremini, shiitake, oyster & king mushrooms, Arborio rice,
white wine, mushroom jus, wilted vitagreens, cream,
shaved Grana Padano

DESSERT

MARKT DONUTS

made-to-order sour cream donuts, cinnamon
sugar dust, coffee Anglaise dip
or

CRÈME BRÛLÉE

Madagascar vanilla, wildberry compote, caramelized sugar

B I E R M A R K T



Premium

SOUPER À 75\$

POUR COMMENCER

MOUSSE DE FOIE GRAS

foie gras de Charlevoix, brioche grillée, compote de poires confites, poivre noir concassé
ou

GRAVLAX DE SAUMON À LA BIÈRE

crème fraîche à l'aneth, onion rouge, câpres croustillants, crostinis grillés

SUIVI DE

SALADE POIRES ET POMMES

poire fraîche, pomme Granny Smith, raisins rouges, pacanes glacées à la bière, bébé épinard et roquette, Bleu Bénédicтин et vinaigrette aux raisins rouges et au cidre
ou

TARTARE DE BOEUF

boeuf AAA coupé à la main, vinaigrette classique, cornichon, piment chili, crostinis à l'huile d'olive

MAIN

FILET MIGNON

filet mignon de boeuf certifié Angus de 8 oz, grillé et servi médium-saignant, beurre Café de Paris, sauce 58 à la bière, frites Markt
ou

POULET POËLÉ ET BAIES DE GOJI

deux poitrines de poulet fraîches et marinées aux agrumes et aux herbes, pilaf de riz de jade et de lentilles, légumes verts sautés et beurre blanc aux baies de goji
ou

THON AHI

de catégorie sushi, saisi mi-saignant avec haricots verts, oignons caramélisés, pommes de terre rattes, bacon fumé, câpres et beurre aux agrumes
ou

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES ET CULTIVÉS

champignons de Paris, shiitakes et pleurotes avec riz arborio, vin blanc, jus de cuisson des champignons, tombée de légumes, crème et copeaux de Grana Padano

PLATEAU DE MINI DESSERTS

beignes maison, mini crèmes brûlées, fruits frais & fondue au chocolat

Premium

75\$ DINNER

TO START

MOUSSE DE FOIE GRAS

Charlevoix foie gras, toasted brioche, candied pear compote, cracked black pepper
or

SALMON GRAVLAX

dill crème fraîche, sweet red onion, crispy capers, toasted crostinis

THE GREEN

PEAR & APPLE SALAD

fresh pear, Granny Smith apple, red grapes, Bier-glazed pecans, baby spinach, arugula and Blue Bénédicтин cheese with red grape & Cider vinaigrette
or

BEEF TARTARE

hand-cut AAA beef, classic dressing, cornichon, red chili, olive oil crostinis

MAIN

FILET MIGNON

12 oz. certified Angus NY filet mignon, chargrilled medium rare, Café de Paris butter, Bier "58" sauce, Markt frites
or

SEARED CHICKEN & GOJI BERRIES

two chargrilled chicken breasts, citrus-herb marinade, jade rice & lentil pilaf, sautéed vitagreens, goji berry beurre blanc sauce
or

AHI TUNA

sushi-grade tuna seared medium rare with green beans, caramelized onions, Fingerling potatoes, smoked bacon, capers & citrus butter sauce
or

WILD & TAME MUSHROOM RISOTTO

cremini, shiitake, oyster & king mushrooms, Arborio rice, white wine, mushroom jus, wilted vitagreens, cream, shaved Grana Padano

MINI SWEETS PLATTER

mini house-made donuts, mini crèmes brûlées, fresh fruits & chocolate fondue

B I E R M A R K T



B I E R M A R K T

BRUNCH & PRÉSENTATIONS

BRUNCH & PRESENTATION



Classique

15\$

par convive | per guest

CRUDITÉ, crudité
BEIGNES MAISON, house donuts
FRUITS, fruits

Gourmet

25\$

par convive | per guest

CRUDITÉ, crudité
FROMAGES, cheeses
GRAVLAX DE SAUMON, salmon gravlax
BEIGNES MAISON, house donuts
FRUITS, fruits

Premium

35.00\$

par convive | per guest

CRUDITÉ, crudité
FROMAGES, cheeses
CHARCUTERIE, charcuterie
GRAVLAX SAUMON, salmon gravlax
GAUFRES BELGES, belgian waffles
BEIGNES MAISON, house donuts
FRUITS, fruits

Tous les menus brunch sont servis avec café filtre, thé et eau régulière, All brunch menus are served with filter coffee, tea and regular water