



# JUNE

BOUFFE ET VINS COQUINS

HUÎTRES DU MOMENT 24

OLIVES CHAUDES & CORNICHONS 6  
Fenouil, Coriandre, Oignons marinés

PAIN AU LEVAIN 6  
Huile de cameline, Prunes

CHARCUTERIES & FROMAGES 35  
Condiments, Craquelins

PANISSE 8  
Pois jaunes, mascarpone, harissa verte

MORTADELLE 14  
Emmental, Olives, Piment cerise rouge

BETTERAVES FUMÉES 15  
Stracciatella, amandes, radicchio

TARTINE DE MAQUEREAU 16  
Pain de seigle JUNE, Courgettes, Shiso

TARTARE DE BOEUF 18  
Rösti, Cheddar Pacific Rock

POGO DE PÉTONCLE 18  
Babeurre, Épices de la forêt  
RIGATONI

SANDWICH DE FLÉTAN FRIT 20  
Bun à la pomme de terre, laitue, aioli

VONGOLE 28  
Spaguettino, nduja, palourdes

AGNALOTTI À LA COURGE 28  
Beurre noisette, câpres, champignons châtaignes

RIGATONI 26  
Ragoût de bœuf de l'ÎPE, Artichauts, Câpres

TARTE AU CHOCOLAT 12

PAIN PERDU 12  
Crumble sarrasin et noix, pommes, crème pâtissière

@junebuvette



# JUNE

BOUFFE ET VINS COQUINS

OYSTERS 24

WARM OLIVES & PICKLES 6  
Fennel, Coriander, Marinated Onions

SOURDOUGH BREAD 6  
Camelina Oil, Plums

CHARCUTERIES & CHEESES 35  
Condiments, Crackers

PANISSE 8  
Yellow pea, mascarpone, green harissa

MORTADELLA 14  
Emmental, Olives, Red Cherry Pepper

SMOKED BEET 14  
Strataciella, almond, radicchio

MACKEREL TOAST 16  
JUNE Rye Loaf, Zucchini, Shiso

KALE CAESAR 14  
Anchovy Dressing, Sourdough, Louis d'Or Cheese

BEEF TARTARE 18  
Hash Brown, Pacific Rock Cheddar

SCALLOP POGO 18  
Buttermilk, Forest Spices

FRIED HALIBUT SANDWICH 20  
Potato bun, lettuce, aioli

VONGOLE 28  
Spaguettino, nduja, littleneckclam

SQUASH AGNALOTTI 28  
Brown butter, caper, chestnut mushrooms

RIGATONI 26  
PEI Beef Ragu, Artichokes, Capers

QC CHOCOLATE TASTING 14

PETS DE SOEUR 12

@junebuvette