



# JUNE

BOUFFE ET VINS COQUINS

HUÎTRES DU MOMENT 24

OLIVES CHAUDES & CORNICHONS 6

Fenouil, Coriandre, Oignons marinés

PAIN AU LEVAIN 6

Beurre maison

CHARCUTERIES & FROMAGES 35

Condiments, Craquelins

AUBERGINES FRITES 15

Yaourt de brebis, Miel d'été, Fenouil

MORTADELLE EN TARTINE 14

Taliah, Olive, Aioli

BETTERAVES FUMÉES 15

Stracciatella, Amandes, Radicchio

OMBLE CHEVALIER 22

Crème de culture, Salsa matcha, Asperges de mer

BÉBÉ KALE CÉSAR 14

Vinaigrette à l'anchois, Pain au levain, Fromage Louis d'Or

TARTARE DE BOEUF 18

Rösti, Cheddar Pacific Rock

POGO DE PÉTONCLE 18

Babeurre, Épices de la forêt

MÉDAILLON DE CABILLAUD 34

Salsifis, Purée de topinambour, Raifort

MACARONI AU HOMARD 34

Conchiglie, Épinard, Nduja

AGNOLOTTI À LA COURGE 28

Beurre noisette, Fromage de chèvre, Champignons châtaigne

MAFALDE 28

Canard confit, Carottes, Jus de cognac

OSSO BUCCO 35

Sauce au vin rouge, Oignons, Pomme de terre

TARTE AU CHOCOLAT AU WHISKY 12

MONT BLANC 15

Poire, Crème de marron, Granola



@junebuvette

# JUNE

BOUFFE ET VINS COQUINS

OYSTERS 24

WARM OLIVES & PICKLES 6

Fennel, Coriander, Marinated onions

SOURDOUGH BREAD 6

Homemade butter

CHARCUTERIES & CHEESES 35

Condiments, Crackers

FRIED EGGPLANT 15

Sheep's yogurt, Summer honey, Fennel

MORTADELLA TARTINE 14

Taliah, Olive, Aioli

ARCTIC CHAR 22

Cultured cream, Salsa macha, Sea asparagus

SMOKED BEET 15

Stracciatella, Almond, Radicchio

BABY KALE CAESAR 14

Anchovy dressing, Sourdough, Louis d'Or Cheese

BEEF TARTARE 18

Hash brown, Pacific rock cheddar

SCALLOP POGO 18

Buttermilk, Forest spices

COD MEDAILLON 34

Salsify, Jerusalem artichoke purée, Horseradish

LOBSTER MAC 34

Conchiglie, Spinach, Nduja

SQUASH AGNOLOTTI 28

Brown butter, Goat cheese, Chestnut mushrooms

MAFALDE 28

Duck confit, Carrot, Cognac jus

OSSO BUCCO 35

Red wine jus, Cipollini, Potato

WHISKY CHOCOLATE PIE 12

MONT BLANC 15

Pear, Chestnut, Granola



@junebuvette