



JUNE

BOUFFE ET VINS COQUINS

HUÎTRES DU MOMENT

6 – 24\$ / 12 – 48\$

OLIVES CHAUDES & CORNICHONS 6

Fenouil, Coriandre, Oignons marinés

PAIN AU LEVAIN JUNE 6

Beurre maison

CHARCUTERIES & FROMAGES 35

Condiments, Craquelin

POIREAUX BRULÉS 17

Stracciatella, Pleurotes

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

SANDWICH 19

Flétan, Laitue, Mayo

LINGUINE 28

Encre de seiche, Crème d'ail noir, Seiche

GNOCCHI 28

Artichauts frits, Pickle de champignons

FAUX FILET À PARTAGER 10oz 70

Champignons, Radicchio

RHUBARBE ET FRAISE 13

Biscuit sarrasin, Crème pâtissière romarin

PARIS-BREST 13

Crème au beurre pralinée, Amandes rôties



@junebuvette



JUNE

BOUFFE ET VINS COQUINS

OYSTERS

6 – 24\$ / 12 – 48\$

WARM OLIVES & PICKLES 6

Fennel, Coriander, Marinated onions

JUNE RYE SOURDOUGH 6

Homemade butter

CHARCUTERIES & CHEESES 35

Condiments, Crackers

BURNED LEEK 17

Stracciatella, Oyster mushroom

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

SANDWICH 19

Halibut, Lettuce, Mayo

LINGUINE 28

Squid ink, Black garlic cream, Squid

GNOCCHI 28

Artichoke, Mushroom pickle

SIRLOIN STEAK TO SHARE 10oz 70

Mushroom, Radicchio

STRAWBERRY AND RHUBARB 13

Buckwheat biscuit, Rosemary custard

PARIS-BREST 13

Praline butter cream, Roasted almonds



@junebuvette