



JUNE

BOUFFE ET VINS COQUINS

HUÎTRES DU MOMENT

6 – 24\$ / 12 – 48\$

OLIVES & CORNICHONS 6

Fenouil, Coriandre, Oignons marinés

PAIN AU LEVAIN JUNE 6

Beurre maison

JUNE CROMESQUIS 9

Tapioca, Cheddar, Sauce aji verde, Pickles

CHARCUTERIES & FROMAGES 35

Condiments, Craquelin

BURRATA 22

Haricots verts, Pois verts, Amandes rôties

BÉBÉ KALE CÉSAR 14

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

TARTARE DE BOEUF 18

Mayo à l'huître fumée, Raifort, Pain brioché

CRUDO DE PÉTONCLE 22

Vinaigrette aux agrumes, Radis pastèque, Jalapeno rouges

SPAGHETTONI VERDE 26

Pesto de basilic, Courgettes, Tomates, Stracciatella

RIGATONI 25

Ragu de bœuf, huile de cèpe

GNOCCHI 27

Brocolinis, Morilles, Pickle de champignons

BAR GRILLÉ 27

Sauce vierge, Jalapeno rouges confits et grillés

FONTAINEBLEAU 10

Mousse d'estragon, Fruits rouges, Granola

PARIS-BREST 13

Crème au beurre pralinée, Amandes rôties



@junebuvette



JUNE

BOUFFE ET VINS COQUINS

OYSTERS

6 – 24\$ / 12 – 48\$

OLIVES & PICKLES 6

Fennel, Coriander, Marinated onions

JUNE RYE SOURDOUGH 6

Homemade butter

JUNE CROMESQUIS 9

Tapioca, Cheddar, Aji verde sauce, Pickles

CHARCUTERIES & CHEESES 35

Condiments, Crackers

BURRATA 22

Green beans, Green peas, Grilled almond

BABY KALE CAESAR 14

Anchovy dressing, Sourdough, Louis d'Or Cheese

BEEF TARTARE 18

Smoked oyster mayo, Horseradish, Brioche bread

SCALLOP CRUDO 22

Citrus vinaigrette, Watermelon radish, Red jalapeno

SPAGHETTONI VERDE 26

Basilic pesto, Zucchini, Tomatoes, Stracciatella

RIGATONI 25

Beef ragu, Porcini mushroom oil

GNOCCHI 27

Brocolini, Morel, Mushroom pickle

GRILLED SEA BASS 27

Sauce vierge, Confit and grilled red jalapeno

FONTAINEBLEAU 10

Tarragon mousse, Red fruits, Granola

PARIS-BREST 13

Praline butter cream, Roasted almonds



@junebuvette