



JUNE

BOUFFE ET VINS COQUINS

HUÎTRES DU MOMENT

6 – 21\$ / 12 – 42\$

OLIVES GRILLÉES & FETA 9

Miel d'Anicet, Fenouil, Coriandre

FOCACCIA 6

Pomme de terre fermentée, Beurre maison

BONBONS DE PÉTONCLE 14

Romesco, Épices de la forêt

CHARCUTERIES & FROMAGES 35

Accompagnements

TARTARE DE BOEUF 18

Mayo à l'huître fumée, Raifort

SALADE DE BETTERAVES 16

Stracciatella de la Fromagerie Fuoco, Radicchio

CHOUX CONIQUE AU CHARBON DE BOIS 18

Cheddar pacific rock, Chipotle

THON ROUGE DE NOUVELLE ÉCOSSE 22

Huile de koji d'orge, Wasabi de la ferme Tulsi, Crostini de seigle

LASAGNE BLANCHE 26

Champignons d'automne, Truffe, Pistou de roquette

SPAGHETTONI VONGOLE 26

Nduja, Poireau

FLÉTAN DE LA CÔTE EST 28

Lardons, Fèves nordiques, Courge

STEAK AU POIVRE 30

Frites triplement cuites

PSC SMASHBURGER 18

Chips de pomme de terre

TARTELETTE D'AGRUMES 10

Crème de lime, Kumquat confit, Crumble de fenouil

PARIS-BREST 13

Crème au beurre pralinée, Amandes rôties



@junebuvette



JUNE

BOUFFE ET VINS COQUINS

OYSTERS

6 – 21\$ / 12 – 42\$

GRILLED OLIVES & FETA 9

Anicet honey, Fennel, Coriander

FOCACCIA 6

Fermented potato, Homemade butter

SCALLOP LOLLIPOPS 14

Romesco, Forrest spices

CHARCUTERIES & CHEESES 35

Accoutrements

BEEF TARTARE 18

Smoked oyster mayo, Horseradish

BEET SALAD 16

Fromagerie Fuoco stracciatella, Radicchio

CHARCOALED CONICAL CABBAGE 18

Pacific rock cheddar, Chipotle

NOVA SCOTIA BLUEFIN TUNA 22

Barley koji oil, Tulsi wasabi, Rye crostini

WHITE LASAGNA 26

Fall mushroomS, Truffle, Arugula pistou

SPAGHETTONI VONGOLE 26

Nduja, Leak

EAST COST HALIBUT 28

Chunky bacon, Northern beans, Squash

STEAK AU POIVRE 30

Triple cooked fries

PSC SMASHBURGER 18

Potato chips

CITRUS TARTELETTE 10

Lime cream, Candied kumquat, Fennel crumble

PARIS-BREST 13

Praline butter cream, Roasted almonds



@junebuvette