



# 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 18

Stracciatella de la Fromagerie Fuoco, Radicchio

## CHOUX CONIQUE AU CHARBON DE BOIS 18

Cheddar pacific rock, Chipotle

## THON ROUGE DE NOUVELLE ÉCOSSE 22

Mayo de Koji, Wasabi de la ferme Tulsi, Crostini de seigle

## GNOCCHI 24

Champignons de chez Full Pin, Truffe, Pistou de roquette

## RIGATONI 25

Ragù de bœuf, Artichauts, Cèpes

## STEAK AU POIVRE 30

Frites triplement cuites

## PSC SMASHBURGER 18

Chips de pomme de terre

## TARTE AU CHOCOLAT 12

Caramel au whisky, Grué de cacao

## 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 18

Fromagerie Fuoco stracciatella, Radicchio

## CHARCOALED CONICAL CABBAGE 18

Pacific rock cheddar, Chipotle

## NOVA SCOTIA BLUEFIN TUNA 22

Koji mayo, Tulsi wasabi, Rye crostini

## GNOCCHI 24

Full pin mushrooms, Truffle, Arugula pistou

## RIGATONI 25

Beef ragù, Artichokes, Porcini mushrooms

## STEAK AU POIVRE 30

Triple cooked fries

## PSC SMASHBURGER 18

Potato chips

## CHOCOLATE TART 12

Whiskey caramel, Cacao nibs

## PARIS-BREST 13

Praline butter cream, Roasted almonds



@junebuvette