

OscO!

BRASSERIE 0 ACCENTS
DE PROVENCE

Welcome! BIENVENUE!

par Le Chef, Matthieu Saunier

Embarquez dans une aventure pour découvrir les délices de notre province ainsi que les saveurs typiques de la Provence. Les fruits et les légumes provenant de chez Hector Larivée et Les Jardiniers du Chef sont au coeur des créations du Chef Matthieu Saunier.

“
NOUS PLAÇONS LES PRODUITS LOCAUX
AU COEUR DE NOTRE MENU, TOUT EN Y
INTÉGRANT LES SAVEURS
PROVENÇALES TRADITIONNELLES.

*We put local products at the forefront
while incorporating traditional
Provençal flavors.*

Embark on an adventure to discover the delights of our province as well as the typical flavours of Provence. The fruits and vegetables from Hector Larivée and Les Jardiniers du Chef are at the heart of Chef Matthieu Saunier's creations.



Les spécialités du Chef

OUR SPECIALITIES

Entrées

APPETIZERS

Soupe de poisson, rouille, croûtons et gruyère
Fish soup, rouille, croutons and Gruyère cheese

Crevettes en kadaïf, peperonata de légumes et artichauts, coulis de crustacés au piment

Shrimps kadaif, peperonata of vegetables and artichokes, shellfish sauce with pepper

Torchon de foie gras au Beauges de Venise, chutney de coings et pain aux noix

Foie gras dish with Beauges de Venise, quince chutney and walnut bread

Pieuvre grillée, salade panzanella, amandes, artichauts, chorizo et caramel argousier

Grilled octopus, panzanella salad, almonds, artichokes, chorizo and sea buckthorn caramel

Plats

MAIN DISHES

Risotto aux calmars façon Sétoise

Calamari risotto « Sétoise » style

Joue de veau braisée, spätzle au piment d'Espelette et sauce foie gras

Braised veal cheek, Espelette pepper spaetzle and foie gras sauce

Carré d'agneau, tian à la provençale, chanterelles, panisse et jus d'agneau aux épices boréales

Rack of lamb, tian à la Provençale, chanterelles, panisse and lamb juice with borealis spices

Loup de mer façon « bouillabaisse » avec fenouil, mini pommes de terre rattes, rouille et croûtons

Sea bass « bouillabaisse » style with fennel, ratte potatoes, rouille and croutons

taxes et service non-inclus | taxes and gratuity not included



Accompagnements de vins recommandés à partir de notre sélection d'importations privées et vins provenant de vignobles biologiques ou biodynamiques.

Recommended pairings from our selection of private imports and wines from organic or biodynamic wineries.

15 *Château Les Valentines Rosé, Côtes de Provence, France*

15 *Domaine Bourgeois, Sancerre, Loire, France*

18 *Murphy Good, Chardonnay, Californie*

17/34 *Pinot Grigio, Pianure, Italie*

25 *Domaine Duplessis, Chablis, Bourgogne, France*

26 *Rosso di Montalcino, Verbena, Italie*

30 *Pinot Noir ClosMontblanc, Catalogne, Espagne*

28 *Domaine Bourgeois, Sancerre, Loire, France*



Notre table d'hôte

Une entrée, au choix

Un plat, au choix

Un dessert, au choix, avec un café ou un thé

One choice of appetizer

One choice of main dish

One choice of desert, with coffee or tea

45\$



Entrées

APPETIZERS

Soupe ou salade du jour

Soup or salad of the day

8

Soupe à l'oignon

French onion soup

12

Burratina, asperges, tomates cerises, pêches, pacanes, lime, basilic et vinaigrette à l'ail noir

Burratina, asparagus, cherry tomatoes, peaches, pecans, lime, basil and black garlic dressing

18

Salade de quinoa, kale, graines de citrouille et chia, cheddar fumé, herbes fraîches, raisins et courge

Quinoa salad, kale, pumpkin and chia seeds, smoked cheddar, fresh herbs, raisins and squash

14

Tartare de bœuf ou saumon, fine verdure et croûtons

Beef or salmon tartare, fresh salad and croutons

15/28

Salade de crevettes nordiques, cœur de romaine, suprêmes d'agrumes, émulsion au fromage frais, sésame et pistaches

Nordic shrimp salad, heart of romaine, citrus supreme, fresh cheese emulsion, sesame and pistachios


16

Homard poêlé au beurre d'orange, purée de céleri-rave, chicorée, champignons pioppino, émulsion de bisque et caviar de mujol

Pan-fried lobster with orange butter, celeriac puree, chicory, pioppino mushrooms, bisque emulsion and mujol caviar

20
(TH +8)

taxes et service non-inclus | taxes and gratuity not included



Les plats

MAIN DISHES

Risotto d'épeautre, champignons, parmesan, roquette, citron vert et truffe Spelt risotto, mushrooms, parmesan, arugula, lime and truffle	23
Saumon, quinoa rouge, mousse de limoncello, kale, pamplemousse, salicorne et condiment verveine Salmon, red quinoa, limoncello mousse, kale, grapefruit, salicorne and verbena condiment	25
Flétan, édamame, tombée d'épinards, bulgur, tuile à l'encre de seiche et crème de galanga Halibut, edamame, spinach, bulgur, tile with cuttlefish ink and galangal cream	28
Poitrine de cochonnet, mousseline d'avocat, tomate confite, crème de maïs aux piments et herbes fraîches du jardin Pig breast, avocado mousseline, candied tomatoes, cream of corn with peppers and fresh garden herbs	25
Filet mignon (7oz) et demi-homard, caviar, légumes du jardin et sauce au thym citronné Surf and turf : Filet mignon (7oz) and half a lobster, caviar, garden vegetables and lemon thyme sauce	49 TH+20
Bavette de bœuf Angus AAA grillée avec légumes sautés et frites maison Grilled beef flank steak Angus AAA with sauteed vegetables and homemade fries	24
Entrecôte de bœuf Angus AAA grillée avec légumes sautés et frites maison Grilled beef sirloin steak Angus AAA with sauteed vegetables and homemade fries	25



Partagez des photos de vos plats en utilisant le mot-clic ou en identifiant @OscorRestaurant!

Share photos of your dishes by using the hashtag or @OscorRestaurant username!

taxes et service non-inclus | taxes and gratuity not included



À CÔTÉ

SIDES

FRITES MAISON Homemade fries	6
RATATOUILLE Ratatouille	6
LÉGUMES DU JOUR Vegetable of the day	8

Oscor!

BRASSERIE 0 ACCENTS
DE PROVENCE





Plats à partager

Dishes to share

Planche fromagère du Québec
Quebec cheese plate

Planche de charcuteries signature
Plate of signature charcuteries

Les huîtres (prix du marché)
Oysters (market price)

Planche de la mer : ceviche, calmars grillés et salade de pieuvre
Seafood plate : ceviche, grilled squid and octopus salad

Planche végétarienne : panisse, cromesquis aux champignons et salade burratina
Vegetarian signature plate: panisse, mushroom cromesquis and burratina salad



DIGESTIF

DIGESTIVE

Brandy de pomme, Michel Jodoin, Canada
Apple brandy, Michel Jodoin, Canada,

Scorpion Mezcal Silver, Téquila, Mexique
Scorpion Mezcal Silver, Tequila, Mexico

Armagnac, Saint-Vivant V.S., France
Armagnac, Saint-Vivant V.S, France

Grappa, Merlot di Poli, Vénétie, Italie
Grappa, Merlot di Poli, Veneto, Italy

G.E. Massenez Poire Williams, France
G.E Massenez Poire Williams, France

Sortilège, liqueur de whisky, Canada
Sortilège, whiskey liquor, Canada

Limoncello Pallini, Italie
Limoncello Pallini, Italy

**Château de Beaulon 5 ans,
Pineau des Charentes, France**
Chateau de Beaulon 5 years,
Pineau des Charentes, France

Chartreuse verte, liqueur d'herbe, France
Chartreuse verte, herb liquor, France

ÉVÉNEMENTS SAISONNIERS

Le vendredi, on vous offre le rosé!

23 JUIN AU 8 SEPTEMBRE

SEASONAL EVENTS

On Friday, we offer you the rosé! JUNE 23 TO SEPTEMBER 8

Contactez-nous pour en savoir plus.

Contact us to learn more.

Oscó!

514.847.8729

www.restaurantosco.com
360 rue Saint-Antoine Ouest
Montréal, Québec, H2Y 3X4