

# OscO!

BRASSERIE 0 ACCENTS  
DE PROVENCE

## Welcome! BIENVENUE!

*par Le Chef, Dayron Concepcion*

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 Dayron Concepcion.

**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 Dayron Concepcion's creations.



## Les spécialités du Chef

OUR SPECIALITIES

### Entrées

APPETIZERS

#### **Soupe de poisson, rouille, croûtons et gruyère**

Fish soup, rouille, croutons and Gruyère cheese

15

*Domaine Montrose,  
Bernard et Olivier Coste 2016*

#### **Torchon de foie gras au Beaufort de Venise, chutney de coings et pain aux noix**

Foie gras torchon with Beaufort de Venise, quince chutney and walnut bread

18

*Riesling\**

#### **Pieuvre grillée, salade panzanella, amandes, artichauts, chorizo et caramel d'argousier**

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

17/34

*Pinot Grigio\**

### Plats

MAIN DISHES

#### **Risotto aux calmars façon Sétoise**

Calamari risotto "Sétoise" style

25

*Chardonnay\**

#### **Joue de veau braisée, spätzles au piment d'Espelette et sauce au foie gras**

Braised veal cheek, Espelette pepper spaetzle and foie gras sauce

26

*Sangiovese\**

#### **Carré d'agneau, crémeux d'artichauts au foie gras, salsifis glacés et jus d'agneau aux épices boréales**

Rack of lamb, creamy artichokes with foie gras, glazed salsify and lamb juice with boreal spices

30

*Pinot Noir\**

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

Sea bass "bouillabaisse" style with fennel, fingerling potatoes, rouille and croutons

28

*Sauvignon Blanc\**

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

\*Découvrez les vins disponibles sur notre carte des vins. | Discover the wines available on our wine list.



*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.*



## Notre table d'hôte

---

<b>Une entrée, au choix</b>	45\$
<b>Un plat, au choix</b>	
<b>Un dessert, au choix, avec un café ou un thé</b>	
One choice of appetizer	
One choice of main dish	
One choice of desert, with coffee or tea	



## Entrées

APPETIZERS


---

<b>Soupe ou salade du jour</b> Soup or salad of the day	8
<b>Soupe à l'oignon</b> French onion soup	12
<b>Tartare de bœuf ou saumon, fine verdure et croûtons</b> Beef or salmon tartare, fresh salad and croutons	15/28
<b>Salade de crevettes nordiques, cœur de romaine, suprêmes d'agrumes, émulsion au fromage frais, sésame et pistaches</b> Nordic shrimp salad, heart of romaine, citrus supreme, fresh cheese emulsion, sesame and pistachios	16
<b>Carpaccio de bison, groseilles, fromage Louis d'Or, raifort frais et copeaux de foie gras</b> Bison carpaccio, redcurrants, Louis d'Or cheese, fresh horseradish and foie gras	17
<b>Brocoli grillé, sauce au miso, zeste de citron et noisettes</b> Grilled broccoli, miso sauce, lemon zest and hazelnuts	11
<b>Pétoncle géant, céleri-rave en texture, pomme, crème montée au mujol et émulsion de crustacés</b> Giant scallop, celeriac, apple, mujol cream and crustacean emulsion	20 (TH +8)

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

---





## Les plats

MAIN DISHES

---

<b>Risotto d'épeautre, champignons, parmesan, roquette, citron vert et truffe</b> Spelt risotto, mushrooms, parmesan, arugula, lime and truffle	23
<b>Saumon, rapinis, condiment à ail des bois, labneh maison aux herbes fraîches et sumac</b> Salmon, rapini, wild garlic condiment, homemade labneh with fresh herbs and sumac	25
<b>Flétan poêlé, fenouil braisé, edamames, salicorne et sauce safranée</b> Seared halibut, braised fennel, edamame, salicornia and saffron sauce	28
<b>Short ribs de bœuf braisé, mousse de pommes de terre rattes, légumes racines, oignons verts et noix de pin</b> Braised beef short ribs, fingerling potato mousse, root vegetables, green onions and pine nuts	25
<b>Filet mignon (7oz) et pétoncle, caviar, légumes d'hiver et sauce au thym citronné</b> Surf and turf : Filet mignon (7oz) and scallop, caviar, winter vegetables and lemon thyme sauce	49 TH+20
<b>Bavette de bœuf Angus AAA grillée avec légumes sautés et frites maison</b> Grilled beef flank steak Angus AAA with sauteed vegetables and homemade fries	24
<b>Entrecôte de bœuf Angus AAA grillée avec légumes sautés et frites maison</b> 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 @OscosRestaurant!*  
*Share photos of your dishes by using the hashtag or @OscosRestaurant username!*

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



## À CÔTÉ

SIDES

---

<b>FRITES MAISON</b> Homemade fries	6
<b>RATATOUILLE</b> Ratatouille	6
<b>LÉGUMES DU JOUR</b> Vegetable of the day	8

# Oscos!

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)

### Fromage 14 Arpents fondu, truffe, pacanes, pomme et pain de campagne

Melted 14 Arpent cheese, truffle, pecans, apple and country bread

22

24

-

20



## 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

Menu de la veille et du soir de Noël

24 & 25 DÉCEMBRE 2017

Brunch de Noël

25 DÉCEMBRE 2017

Menu de la veille du Jour de l'an

31 DÉCEMBRE 2017

Brunch du Jour de l'an

1<sup>ER</sup> JANVIER 2018

## SEASONAL EVENTS

Christmas Eve and Christmas dinner menu

DECEMBER 24 & 25, 2017

Christmas brunch

DECEMBER 25, 2017

New Year's Eve dinner menu

DECEMBER 31, 2017

New Year's brunch

JANUARY 1<sup>ST</sup>, 2018

Contact us to learn more.

Contactez-nous pour en savoir plus.

Le restaurant Osco! utilise l'huile d'olive du Moulin du Calanquet de Saint-Rémy-de-Provence

Osco! restaurant uses the Moulin du Calanquet olive oil from Saint-Rémy-de-Provence

Osco!

514.847.8729

www.restaurantosco.com

360 rue Saint-Antoine Ouest

Montréal, Québec, H2Y 3X4