

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

Une entrée, au choix	45\$
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	




Entrées

APPETIZERS

Soupe ou salade du jour Soup or salad of the day	8
Soupe à l'oignon French onion soup	12
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
Carpaccio de bison, groseilles, fromage Louis d'Or, raifort frais et copeaux de foie gras Bison carpaccio, redcurrants, Louis d'Or cheese, fresh horseradish and foie gras	17
Brocoli grillé, sauce au miso, zeste de citron et noisettes Grilled broccoli, miso sauce, lemon zest and hazelnuts	11
Pétoncle géant, céleri-rave en texture, pomme, crème montée au mujol et émulsion de crustacés 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

Risotto d'épeautre, champignons, parmesan, roquette, citron vert et truffe Spelt risotto, mushrooms, parmesan, arugula, lime and truffle	23
Saumon, rapinis, condiment à ail des bois, labneh maison aux herbes fraîches et sumac Salmon, rapini, wild garlic condiment, homemade labneh with fresh herbs and sumac	25
Flétan poêlé, fenouil braisé, edamames, salicorne et sauce safranée Seared halibut, braised fennel, edamame, salicornia and saffron sauce	28
Short ribs de bœuf braisé, mousse de pommes de terre rattes, légumes racines, oignons verts et noix de pin Braised beef short ribs, fingerling potato mousse, root vegetables, green onions and pine nuts	25
Filet mignon (7oz) et pétoncle, caviar, légumes d'hiver et sauce au thym citronné Surf and turf : Filet mignon (7oz) and scallop, caviar, winter 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 @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

FRITES MAISON Homemade fries	6
RATATOUILLE Ratatouille	6
LÉGUMES DU JOUR 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^{ER} 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 1ST, 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