

# AVENUE 31

## Entrées/Starters

- Dégustation de Cru / *Raw Fish Tasting (pour 2)* 160 🍷  
Crevette Rouge de Sanremo, Langoustine, Huitres, St. Jacques, Bulot  
*Red Shrimps, Scampi, Oysters, Scallops & Bulot*  
Sélection d' Huitres / *Oyster Selections* 45 🍷  
*Baby Kys, Kristale, Gillardeau, Tarbouriech, Fines de Claires*  
Tartare de Loup & Artichaut croquant / *Seabass Tartare & Artichokes* 29  
Tartare Langoustine & Foie-Gras / *Scampi Tartare & foie-gras* 38 🍷  
Tartare de Thon & Crevette rouge avec Culis de Tomate jaune datterino  
*Tuna Tartare & Red Shrimps with culis of tomato* 39 🍷  
Tris de Tartare , Langoustine, Thon & Loup 42 🍷  
*Tris Tartare with Seabass, Scampi & Tuna*  
Vitello Tonnato à la Piemontese 28 🍷  
Tartare de Bœuf / *Beef Tartare* (Supp. Truffe 12) 32 🍷  
Burrata de Pouille & Coulis de Tomates & Pistou 24 🍷  
*Apulian Burrata & Tomatoes coulis & Pesto*  
Burrata & Truffe / *Burrata & Black Truffle* 32 🍷  
Tacos de Cuisse de Poulet, Jalapeno & Guacamole 22  
*Tacos with Chicken & Guacamole*  
Jambon de Parma & Gnocco fritto 28  
Jambon Ibérique de Bellota 42 mois 59

## Entrées Chaudes / Hot Starter

- Poulpe poêlé sur crème de Pomme de Terre 39  
*Grilled Octopus & Potatoes cream*  
Coquilles St. Jacques Gratinées 3pcs / *Gratinated scallops* 42  
Asperges gratinées au Parmesan & Truffe 32 🍷  
*Gratinated Asparagus, parmesan cheese & Truffle*  
La friture de Calamars , Crevettes & Artichauts 29  
*Fried baby squid , Shrimps & Artichokes*  
Bulots & sauce ail fait maison 19 🍷  
Tempura de Loup & Asperges 24  
*Seabass Tempura & Asparagus*  
Aubergine à la Parmigiana à notre façon 19  
*Eggplant Parmigiana our way*  
Supions à la Diavola & Croutons 32  
*Little Cuttlefish in diavola sauce & toasted bread*

## Salades / Salads

- Artichaut, noix & Parmesan 29 🍷  
*Artichokes, nuts & Parmesan Cheese*  
Kale, pignon de pin, raisin sec & parmesan 26 🍷  
*Kale, pine nuts, raisins & parmesan cheese*  
Supplément Suprême de Poulet 9 ; Avocado 5  
Salade Grecque / *Greek Salad* 24 🍷  
Salade César de Poulet or Crevettes, Bacon, œuf & Anchois  
*Chicken or Shrimps Cesar Salad, Bacon, eggs & Anchovies* 32

## A' Partager / To Share

- Skizza Stracchino & Truffe 32  
Romagna Roll (Jambon Parma, Stracchino, Rucola & truffe) 34  
Focaccia di Recco 22  
Focaccia di Recco & Truffe 32

## Pasta

- Spaghetti Ail, Huile, Piment / *Garlic, Olive Oil, Chili* 24  
Pappardelle avec ragout de Veau & Parmesan 29  
*Pappardelle with Veal ragout & Parmesan cheese*  
Linguine Cime di Rapa & Vongole 36  
*Linguine Feuilles de Navet & Palourdes / Linguine Clams & Cime di Rape*  
Spaghetti Moules & Pecorino / *Spaghetti mussels & Pecorino cheese* 32  
Tagliolini aux Cépes & Tartare de Langoustine 46  
*Porcini Mushrooms Tagliolini & scampi tartare*  
Gnocchi à l' eindre de seiche & Lotte 42  
Black Gnocchi & Monkfish sauce  
Linguine Homard Bleu 15€/100gr  
*Blue Lobster Linguine*

## Poissons / Fish

- Loup méditerranéen 45 🍷  
*Seabass Mediteranean style*  
Miso Black Cod 52 🍷  
Médaille de Lotte & pomme de terre violet 49 🍷  
*Monkfish with purple potatoes*  
La belle Sole à notre façon 69  
*Dover Sole meuniere*  
  
Le Poisson & Crustacés du Jour s.q.  
*The fish & Shellfish of the Day*  
Le Poisson du Jour / *Catch of the Day* 13€ 100gr  
*Mediterranea, Guazzetto, crosta di sale, grill*  
Homard Blue / *Blue Lobster* 15€ 100gr  
*Langouste / Cryfish* 25€ 100gr  
*Langoustine & Crevette Rouge* 20€ 100gr

## Viandes / Meats

- Piccata de Filet de veau au vin rouge & Purée de Pomme de Terre 39  
*Veal Fillet Piccata with red wine sauce & Mashed Potatoes*  
Filet de Bœuf Black Angus Sauce à la Truffe ± 300gr 69 🍷  
*Beef Fillet Black Angus Truffle Sauce*  
Coquelet Diavola 32 🍷  
*Diavola baby Chicken*  
Tagliata de Black Angus Canadian, Roquette & Parmesan ± 350gr 55 🍷  
Joue de Bœuf braisé, puré de pomme de terre violet & jus de viande 49 🍷  
*Braised Beef cheek, purple potatoes & meat sauce*  
Magret de Canard basse température, Sauce Myrtille & Purree 52 🍷  
*Duck breast low temperature cooking & blueberry sauce*

La pièce du Boucher / *Meat of the Day*  
**Ask Gluten Free** 🍷

## Garnitures / Side Dishes

- Pommes Allumettes / *French Fries* 8  
Purée de Pomme de Terre Maison / *Homemade mashed potatoes* 9 🍷  
Puré à la Truffe / *Truffle Mashed potatoes* 18 🍷  
Artichauts sautés / *Sauteed Artichokes* 16 🍷  
Chou-fleur au parfum de safran sauté ou gratiné 🍷  
*Sauted or Gratinated Cauliflower safran sauce* 15 / 18  
Asperges au vapeur / *Steamed Asparagus* 16 🍷  
Cime di Rape Ail, huile & Piment / *Cime di Rapa Garlic, oil & chili* 14 🍷

**Informez nous svp en cas d'Allergies ou Intolerances Alimentaires**  
**Please inform us in case of food allergies or dietary restrictions**