

# AVENUE 31

## Entrées/Starters

- Sélection d' Huitres / *Oyster Selections* 42  
*Gillardeau n° 2 (6pz)* 🍷
- 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*
- Asperges gratinées au Parmesan & Truffe 32 🍷  
*Gratinated Asparagus, parmesan cheese & Truffle*
- La friture de Calamars , Crevettes & Artichauts 29  
*Fried baby squid , Shrimps & Artichokes*
- Tempura de Loup & Asperges 24  
*Seabass Tempura & Asparagus*
- Aubergine à la Parmigiana à notre façon 21  
*Eggplant Parmigiana our way*

## Salades / Salads

- Artichaut, roquette, noix & Parmesan 29 🍷  
*Artichokes, rocket salad, 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
- Maccheroncini al Torchio all' Amatriciana 26
- Pappardelle avec ragout de Veau & Parmesan 29  
*Pappardelle with Veal ragout & Parmesan cheese*
- Linguine Vongole & Bottarga 38  
*Linguine Palourdes & Poutargue / Linguine Clams & Bottarga*
- Tagliolini aux Langoustine / Tagliolini with Scampi 49
- Gnocchi au Noir de Seiche & ragout de loup, capres olives taggiasche citron  
*Black Gnocchi with seabass ragout, capers, taggiasca olives & lemon* 42
- Linguine Homard Bleu 15€/100gr  
*Blue Lobster Linguine*

## Poissons / Fish

- Thon poêlé & Epinards aop 39 🍷
- Grill tuna & sauteed spinach garlic, olive oil & chili
- Loup méditerranéen 45 🍷  
*Seabass Mediteranean style*
- Miso Black Cod 52 🍷
- La belle Sole à notre façon 69  
*Dover Sole meuniere*
- Le Poisson du Jour / Catch of the Day* 13€ 100gr
- 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

## Viandes / Meats

- Piccata de Filet de veau au citron & Purée de Pomme de Terre 39  
*Veal Fillet Piccata with lemon sauce & Mashed Potatoes*
- Filet de Bœuf Black Angus Sauce à la Truffe ± 300gr 60 🍷  
*Beef Fillet Black Angus Truffle Sauce*
- Coquelet Diavola 32 🍷  
*Diavola baby Chicken*
- Tagliata de Black Angus Canadian, Roquette & Parmesan ± 250gr 45 🍷
- Joue de Bœuf braisé, puré de pomme de terre violet & jus de viande 42 🍷  
*Braised Beef cheek, purple potatoes & meat sauce*
- Magret de Canard basse température, Sauce Myrtille & Puree 49 🍷  
*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 🍷
- 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*