

# AVENUE 31

## SUGGESTION DU JOUR

**Plateau de Langoustines & Crevettes Rouge 60**

\*\*\*\*\*

**Homard grillée en Bellavista 90**

\*\*\*\*\*

**Carpaccio de Crevette rouge de Sanremo  
& Caviar Oscietre 79**

\*\*\*\*\*

**La Piece du Bucher  
Wagyu Kagoshima 5++ Min 200gr 75 au 100gr**

\*\*\*\*\*

**Spaghetti Ail, Huile, Piment & Caviar Oscietre 15gr 79**

\*\*\*\*\*

**Carabineros Grillés s.q.**

## SKIZZE & FOCACCIA

Végétarienne avec Légumes de Saison	26
Mortadella, Pistache & Stracchino	29
Stracchino & Truffe	34
Margherita	19
• Jambon de Parme	28
• Patanegra	39
Romagna Roll	36
Focaccia di Recco	22
Focaccia di Recco & Truffe	34

## GARNITURES

Pommes Allumettes	7
Purée de Pomme de Terre Maison Classique	8
• Jus de Viande	9
• Citron	9
• Jalapeno	9
• à la Truffe	16
Asperges Vertes Sautées	14
Artichaut à la Romana	14
Champignon Sautées	18
Aubergines à Barchetta	14

🌿 Végétarien

## ENTREE

Tranche de Thon rouge aux agrumes & mayonnaise de soja	30
Carpaccio Roll de Filet de Bœuf, Stracchino & Truffe	59
Battuta de Bœuf Piémontaise (Supplément Truffe 12)	32
Burrata des Pouille, Tomates & Huile d'olive	26
Burrata des Pouille, Tomates & Truffe	34
Tacos de Crevettes & Guacamole	28
Millefoglie de Courgette & Provola	26
Poulpe croustillant, coulis de tomate vert & Jalapeno	36
La friture de Poisson méditerranéen avec ses Légumes	29
Huitres Spécial Gillardeau n°2 (6 pièces)	36

## SALADES

Haricot vert, Quinoa, Edamame & Avocat	28
Epinards, Poire, Pecorino & Artichaut	30
Supplément Magret de canard 9; Suprême de Poulet 9	26
Salade Grecque	32
Laitue, œuf de caille, anchois & truite fumée	32

## CHARCUTERIE

Cecina de Leon & Pane Carasau	32
Jambon de Parma & Gnocco Fritto	28
Jambon Ibérique de Bellota 42 mois & Gnocco fritto	59
Culatello di Zibello & Gnocco Fritto	49

## PATE & RISOTTO

Maccheroncini Norma	26
Ravioli de Ricotta de Bufala & Tomate du Piennolo	28
Pappardelle au ragout de Veau Piémontaise	29
Spaghettoni Quadrati aux Moules et Palourdes & Friggittelli	32
Risotto Fromage crémeux, épinards & Tartare de Crevette Rouge	39
Linguine Homard	59

## LE COIN DU VEGETARIEN

Chou-fleur laqué au four & purée de céleris-raves	28
---	----

## POISSONS

Loup au parfum du Méditerranéen	45
Black Cod	48
Filet de Turbot en Guazzetto aux fruits de mer	52
La belle Sole Meunière	65
Loup Méditerranéen pour 2 pers	120

## VIANDES

Carré d'Agneau en croûte aux herbes	46
Filet de Bœuf Black Angus 300gr	55
Notre Poulet fermier de la Tradition	32
Cote de Veau rôti	49
Entrecôte Canadiens ± 400 gr	60
T-Bone Steak Piémontaise ± 1,2 Kg	160
Tomahawk Black Angus ± 1,2 Kg	180