

AVENUE 31

Entrées/Starters

- Tris di Tartare de Poisson Saumon, Langoustine & Crevette Rouge **36**
Salmon, Red Shrimps & Scampi Tartare 🍷
- Tartare de Bœuf Piémontaise à l'Italienne (Supp. Truffe 12) **32**
Beef Tartare Italian Style 🍷
- Burrata des Pouille, Coulis de Tomate & Pistou & Croutons **24**
Apulian Burrata & Tomato Colis & Pesto & crusty bread 🌿
- Burrata & Truffe **34**
Burrata & Black Truffle 🍷 🌿
- Tacos de Cuisse de Poulet, Jalapeno & Guacamole **22**
Tacos with Chicken & Guacamole
- La friture de Calamars, Crevettes & Courgettes **29**
Fried baby squid, Shrimps & Zucchini

A' Partager / To Share

- Crevettes Rouge, Lime & Caviar **32**
Red Shrimps, Lime & Caviar
- Tempure de Moeche & Spicy Mayo **28**
Crab Tempura & spicy mayo
- Carpaccio de Loup, Granade & Fruit de la Passion **21**
Seabass Carpaccio, Pomegranate & Passion Fruit
- Aubergine à la Parmigiana à notre façon **18**
Eggplant Parmigiana our way
- Huitres Spécial Gillardeau n°2 (6 pièces) **36**

Salades / Salads

- Epinards, Poire, Pecorino, Noix & Artichaut **28**
Spinach, Pear, Pecorino Cheese, Nut & Artichoke 🍷 🌿
- Kale, pignon de pin, raisin sec & parmesan **26**
Kale, pine nuts, raisins & parmesan cheese 🍷 🌿
- Supplément Suprême de Poulet **9**
- Poulpe à la Méditerranéen **29**
Octopus Salade Mediterranean Style

Charcuterie / Cured Meat

- Cecina de Leon & Pane Carasau **32**
- Jambon de Parma 🍷 **28**
- Jambon Ibérique de Bellota 42 mois 🍷 **59**

*Charcuterie servi avec Gnocco fritto

Pinza Gourmet & Focaccia

- Sauce Tomate, Ail, Jalapeno & Anchois Cantabrico **24**
Stracchino & Truffe **32**
- Margherita Tomate, Treccia de Bufala & Basilic **19** 🌿
- Jambon de Parme **28** Patanegra **39**
- Romagna Roll (Parma Ham, Stracchino, Rucola & truffe) **34**
- Focaccia di Recco **22** 🌿
- Focaccia di Recco & Truffe **32** 🌿
- Ask Gluten Free** 🍷

Pasta

- Fettuccine avec ragout de Veau **29**
Fettuccine with Veal ragout
- Scialatielli aux Fruits de Mer **39**
Seafood Scialatielli Pasta
- Linguine Homard ±450 gr **59**
Lobster Linguine
- Risotto du Jour
Risotto of the day
- **Fettuccine Gluten Free** 🍷

Spaghetti AOP

- Spaghetti Ail, Huile & Piment / Garlic, Olive oil & chili **22**
- Crevette rouge de Sanremo / Red Shrimps **46**

Poissons / Fish

- Thon Poêlé Caponata de Légumes, Pignons de Pins & Onion Rings **39**
Tuna Steak, Vegetable Caponata, Pine nuts & Onion Rings
- Loup méditerranéen **45**
Seabass Mediteranean style
- Miso Black Cod **48**
- La belle Sole à notre façon **65**
Poisson du Jour s.q.

Viandes / Meats

- Piccata de Filet de veau au citron & Purée de Pomme de Terre **39**
Piccata Veal Fillet with lemon & Mashed Potatoes
- Filet de Bœuf Black Angus Sauce Poivre 250gr **55**
Beef Fillet Black Angus Pepper Sauce
- Coquelet Diavola **32**
Diavola baby Chicken
- Entrecôte Canadian ± 350 gr **60**
Pièce du Boucher s.q.

* **Ask Gluten Free** 🍷

Garnitures / Side Dishes

- Pommes Allumettes / French Fries 🌿 **7**
- Purée de Pomme de Terre Maison / Homemade mashed potatoes 🌿 **8**
- Jus de Viande **9** Citron / Lemon **9**
- Jalapeno **9** à la Truffe **16**
- Pakchoï Sautées / Sauteed Pakchoï 🌿 🍷 **12**
- Girolles Sautées beurre & sauge **16**
Sauteed chanterelle, butter & sage
- Caponata de Légumes / Vegetables Caponata 🌿 **12**



🌿 **Végétarien / Vegetarian**

🍷 **Gluten Free**

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