

AVENUE 31

Entrées/Starters

- Huitres Gillardeau n° 2 (6pz) **42**
- Ceviche de Loup au Coco & Ananas **28**
Seabass ceviche coconut & pineapple
- Ceviche de Thon Pastèque & Fraise **28**
Tuna ceviche watermelon & strawberries
- Tartare de Thon, Avocat & Truffe **32**
Tuna Tartare, Avocat & Truffle
- Carpaccio de Thon aux agrumes **30**
Tuna Carpaccio with citrus fruit
- Vitello Tonnato à la Piemontese **29**
Veal, tuna sauce, capers, anchovies, eggs, dried tomatoes & meat sauce
- 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** 
- Jambon de Parma 30 mois & Gnocco fritto **30**

Entrées Chaudes / Hot Starter

- Aubergines Parmigiana / *Eggplant Parmigiana* **24**
- Asperges gratinées au Parmesan & Truffe **32**
Gratinated Asparagus, parmesan cheese & Truffle
- La friture de Calamars, Crevettes & Courgettes **29**
Fried baby squid, Shrimps & Zucchini
- Tacos de Cuisse de Poulet, Jalapeno & Guacamole **24**
Tacos with Chicken & Guacamole
- Poulpe poêlé sur crème de Pomme de Terre **39**
Grilled Octopus & Potatoes cream

Salades / Salads

- Artichaut, Crevettes & Parmesan **34** 
Artichokes, shrimps & 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** 
- Roquette, Fraise, Parmesan & Amandes **26**
Rocket Salade, Strawberry, Parmesan Cheese & Almonds

Pinsa & Focaccia

- Tartufata **36** *Cheese & Truffle*
- Salamino **26** *Tomato, Mozzarella & spicy salami*
- Romagna Roll (Jambon Parma, Stracchino, Rucola & truffe) **38**
- Focaccia di Recco **24**
- Focaccia di Recco & Truffe **36**

Pasta

- Spaghetti Ail, Huile, Piment / *Garlic, Olive Oil, Chili* **24**
- Pappardelle au ragout de Veau & Parmesan **31**
Pappardelle with Veal ragout & Parmesan cheese
- Linguine Vongole & Bottarga **38**
- Linguine Palourdes & Poutargue / *Linguine Clams & Bottarga*
- Maccheroncini à la Truffe / *Truffle Pasta Maccheroncini* **45**
- Tagliolini aux Langoustine / *Tagliolini with Scampi* **55**
- Linguine Homard Bleu / *Blue Lobster Linguine* **85**

Poissons / Fish

- Gambas Grillées & petite salade de saison **42** 
Grilled king prawns & seasonal salad
- Loup de mer au four & notre sauce **45** 
Seabass Mediterranean style
- Miso Black Cod **52** 
- La belle Sole à notre façon **79**
Dover Sole our way
- Le Poisson du Jour / *Catch of the Day* **140** (pour 2)

Viandes / Meats

- Piccata de Filet de veau au citron **39**
Veal Fillet Piccata with lemon sauce
- Filet de Bœuf à notre façon avec Sauce au Poivre **55** 
Beef Fillet our way with Pepper Sauce
- Coquelet Diavola / *Diavola Baby Chicken* **32** 
- Tagliata de Black Angus Canadian, Roquette & Parmesan ± 250gr **49** 
La pièce du Boucher / *Meat of the Day* ± 1,2kg **160** (pour 2)
Tous les viande sont servi avec puré de pomme de terre
- Ask Gluten Free** 

Notre suggestion du chef rôtiisseur
Our Suggestion from the chef rotisseur
Pantaleo De Pinto

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** 
- Mix Légumes de saison Confit **14** 

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