

AVENUE 31

Entrées/Starters

- Huitres Gillardeau n° 2 (6pz) **42**
- Ceviche de Loup au Coco & Ananas **28**
Seabass ceviche coconut & pineapple
- 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 sauce Française
Beef Tartare french sauce (Supp. Truffe 12) **32**
- Jambon de Parma 30 mois & Gnocco fritto **30**
- Burrata de Pouille & Coulis de Tomates & Pistou **24**
Apulian Burrata & Tomatoes coulis & Pesto
- Burrata & Truffe / *Burrata & Black Truffle* **32**

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 squids , Shrimps & Zucchini
- Tacos de Cuisse de Poulet, Jalapeno & Guacamole **24**
Chicken Tacos, Jalapeno & 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**
- Salade César de Poulet, œuf & anchois **32**
Chicken Cesar Salade, eggs & anchovies

Pinsa & Focaccia

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

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

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**

Caspian Caviar Osietra 10gr 45

Poissons / Fish

- Gambas Grillées & petite salade de saison **42**
Grilled king prawns & seasonal salad
- Loup de mer au four & notre sauce **45**
Mediterranean Seabass & Greek sauce
- 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 piece du Boucher, Meat of the Day ±1,2kg **160** (pour 2)
Tous les viande sont servi avec purée 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**
- Purée à la Truffe / *Truffle Mashed potatoes* **18**
- Artichauts sautés / *Sauteed Artichokes* **16**
- Asperges au vapeur / *Steamed Asparagus* **16**
- Mix Légumes de saison Confit **14**

Découvrez notre formule Business Lunch / Discover Our Business Lunch
Join us for lunch, Monday to Friday 12:00 – 14:30
Daily menus designed for a quick, tasty and satisfying break.
We look forward to welcoming you!
A découvrir au déjeuner, du lundi au vendredi 12h00 – 14h30
Des Formules du jour pensées pour une pause gourmande et rapide. On vous attend avec plaisir !