



SOUPE

Soupe de Pommes de Terre et Poireaux 5\$
Potato and Leek Soup

Soupe de Lentilles et ses Petits Croûtons 5\$
Lentil Soup with Croutons

NOS SALADES COMPOSÉES

Salade César au Suprême de Volaille Grillée 8\$
Caeser Salad with Grilled Chicken

L'Avenue Salade Niçoise aux Filets de Thon, Sauce à la Moutarde 12\$
Niçoise Salad L'Avenue Style with Tuna Fillet, Mustard Sauce

Salade Iceberg aux Crevettes Grillées, Tomates Confites, Yuzu Vinaigrette 10\$
Grilled Shrimps Salad with Iceberg Lettuce, Tomato Confits, Yuzu Dressing

Salade de Quinoa Rouge aux Crevettes Grillées 12\$
Red Quinoa Salad with Grilled Shrimps

Salade de Crabe Frais au Citron, Mache Locale, Salade de Pomme de Terre 25\$
Crab Salad, Lemon Olive Oil, Local Mache, Warm Potato Salad

NOS SALADES VÉGÉTARIENNES

La Grand Panachee 10\$
The Grand Panachee Salad

Coeur d'Artichauts Romain et Asperges, Tomates Sechees, Huile d'Olive et Citron 10\$
Baby Roman Artichokes and Asparagus, Sun-Dried Tomatoes with Lemon Oil Dressing

Salade de Fromage de Chèvre aux Pistaches et Pommes Vertes, Vinaigrette au Miel 9\$
Goat Cheese Salad with Pistachio and Green Apples, Honey Vinaigrette



Buratta et Tomates Cerises au Pistou, Huile d'Olive
Parfumée 13\$

Buratta and Cherry Tomatoes with Pesto, Aromatic
Olive Oil Dressing

LES ENTRÉES CHAUDES

Dumplings aux Crevettes, Sauce Shanghai 7\$
Shrimp Dumplings, Hoisin Sauce

Rouleaux de Printemps 7\$
Vegetable Rolls

Croustillant de Crevettes Épicée 9\$
Crispy Spicy Shrimps

Croustillant de Calamars "Façon Thai" 9\$
Famous Crispy Calamari «Thai Style»

ESCARGOT de Bourgogne au Beurre Persillé 14\$
"Façon Traditionnelle"
Snails From France, Bourgogne "Traditional French
Style"

Cuisses de Grenouilles à la Provençale 19\$
Frog Legs Provence Style

LES ENTRÉES FROIDES

Carpaccio de Filet de Bœuf Mariné, Parmesan, Huile
d'Olive Vierge 12\$
Marinated Beef Carpaccio, Parmesan Cheese, Virgin
Olive Oil

Saumon fumé d'Écosse 14\$
Scottish Smoked Salmon Platter

Tartare de Saumon et Avocat 15\$
Tuna Tartar, Wasabi and Soy Sauce

Tartare de Thon, Wasabi et Soja Sauce 16\$
Tuna Tartar, Wasabi and Soy Sauce



LES PÂTES ET RISOTTO

Penne All'Arrabbiata, Tomates Cerises, Basilic Frais, Épicé à Votre Goût Penne All' Arrabbiata, Cherry Tomatoes and Fresh Basil, Spiced to your Taste	9\$
Risotto aux champignons, Basilic Frais Risotto with mushroom, Fresh Basil	14\$
Linguine aux Truffes Noires, Crème Légère au Vieux Parmesan Linguine with Black Truffles, Light Cream and Aged Parmesan	11\$
Ravioli aux champignons et Ricotta, Sauce Légère au Parmesan OU Sauce Tomates Fraîches Mushroom and Ricotta Ravioli, Light Parmesan Sauce OR Fresh Tomato Sauce	14\$
Ravioli aux Truffes Noires, Crème Légère Black Truffle Ravioli, Light Cream	11\$
Risotto Aux Truffes, Sauce Légère au Parmesan Risotto Truffles with Light Cream Sauce	12\$
Linguine aux Fruits de Mer Seafood Linguine	26\$

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

Saumon Grillé, Assortiment de Légumes Frais Grilled Salmon with Fresh Vegetables Assortment	19\$
Papillote de Loup de Mer, Riz Créole Sea Bass Papilotte, Basmati Rice Creole Style	19\$
Grosses Crevettes Grillées "Marinées à la Thai", Légumes Variés et Riz Safrané Marinated Grilled Jumbo Shrimps « Thai Style » with Zucchini, Broccoli and Saffron Rice	22\$



LES VIANDES ET VOLAILLES

L'Avenue Cheese Burger accompagné de Salade Verte et Frites L'Avenue Cheese Burger with Green Leaves Salad and French Fries	14\$
Le Bœuf Stroganoff , Riz Basmati Beef Stroganoff, Basmati Rice	12\$
Poussin Désossé Grillé, Croustilles de Risotto et Légumes Sautés Grilled Boneless Baby Chicken, with Croustilles Risotto and Sautéed Vegetables	14\$
Suprême de Poulet Grillé, Linguine aux Truffes Jus de Volaille Truffe Grilled Chicken Supreme with Truffle Linguine	17\$
Escalope de Veau Hollandais Finement Panée, Linguine à la Sauce Tomate Finely Breaded Veal Escalope (From Holland), with Fresh Tomato Sauce Linguine	29\$
Steak Tartare Traditionnelle au Couteau, Accompagné d'une Salade Verte et Frites Traditional Hand Cut Steak Tartare With Green Salad and French Fries	27\$
Filet de Bœuf Australien "Black Angus" Australian Black Angus Beef Fillet	44\$
Entrecôte Australienne « Ranger Valley Farm » 275 gr Rib-eye « Ranger Valley Farm » 275 gr	48\$



GARNITURES

Purée de Pomme de Terre, Assortiment de Champignons Sautés, Artichauts à l'Huile d'Olives Vierge, Légumes Vapeur, Haricots Verts, Epinard, Pomme de Terre au Four, Pomme Frites, Pomme de Terre Wedges

Potatoes Purée, Sauteed Mushrooms, Artichokes with Virgin Olive Oil, Steamed Vegetables, Green Beans, Spinach, Baked Potatoes, French Fries, Potato Wedges

LES SAUCES

Poivre, Champignon, Béarnaise

Pepper Sauce, Mushroom Sauce, Béarnaise

LES DESSERTS

Fondant au Chocolat Noir et sa Glace à la Vanille 4\$
Dark Chocolate Fondant, Vanilla Ice Cream

Mille-Feuilles Tradition aux Fraises 4\$
Traditional Strawberry Mille-Feuilles

«Le Crunchy » Gateau Mousse au Chocolat et Caramel, Glace à la Vanille 4\$
« Crunchy » Chocolate Caramel, Vanilla Ice Cream

Pain Perdu aux Fruits Rouges et sa Glace à la Vanille de Tahiti 5\$
French Toast with Red Fruits, Vanilla Ice Cream

Profiteroles à la Glace Vanille, Sauce Chocolat 4\$
Profiteroles with Vanilla Ice Cream and Chocolate Sauce

Macaron Pistache Glacé à la Vanille et Fraise 4\$
Frozen Pistachio Macaron with Vanilla and Strawberry

L'Extrême Gateau Glacé a la Vanille et Beurre d'Archide enrobé de chocolat 4\$
The "Extreme" Vanilla Ice Cream and Peanut Butter cake



Baba au Rhum parfumé aux zestes d'agrumes et son sorbet Mandarine 4\$

Baba au Rhum Flavored with Citrus Zet, Mandarin Sorbet

Le Classique Chocolat Mou, Glace et Sirop au Chocolat garni de Chantilly 4\$

The Classical Chocolat Mou, Ice cream and Chocolate Sirop topped with Fresh Cream

GLACES ET SORBETS MAISON

Vanille, Chocolat 2\$
Vanilla, Chocolate par parfum

SORBETS MAISON

Mangue, Fraise, Framboise, Citron, Mandarine, 2\$
Mango, Strawberry, Raspberry, Lemon, Mandarin par parfum

T.V.A. incluse



WINE & CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT

Lanson	175\$
Laurent Perrier	225\$
Moët et Chandon	300\$
Moët et Chandon ICE IMPERIAL	375\$
Dom Perignon	700\$

CHAMPAGNE ROSÉ

Laurent Perrier	375\$
Moët & Chandon	300\$
Dom Perignon	1500\$

PROSECCO

Astoria Brut	26\$
Jeio Rosé	36\$

LES VINS ROUGES

LES BORDELAIS

Chateau De Paillet-Quancard 2015	22\$
Château Biac 2010	80\$
Château Les Gravieres 2018	11\$
Chateau Haut-Bernadon 2017	11\$



MÉDOC / HAUT MÉDOC

Château Saint Paul 2013 35\$

PAUILLAC

Lacoste-Borie 2016 90\$

Reserve de la Comtesse 2015 160\$

MARGAUX

Marquis de Mons 2010 55\$

Château Giscours 2014, 3ème Cru Classé 170\$

POMEROL

Château la Croix du Casse 2014 50\$

Fugue De Nenin 2014 100\$

SAINT EMILION

Château Clos de l'Oratoire 2003, Grand Cru Classé 145\$

Château Bonfort 35\$

SAINT ESTEPHE

Chateau Beau-Site 2006, Cru Bourgeois 55\$

Chateau Tour De Pez 2017 65\$

Marquis De Calons 2014 110\$

SAINT JULIEN

Pavillon du Glana 2013 58\$

Les Fiefs de Lagrange 2013 72\$

BOURGOGNE

Nuit Saint George 2016 84\$



VALLÉE DU RHÔNE

St. Joseph 2010 (Pierre Gaillard) 93\$

LES VINS ROUGES DU MONDE

Chianti, Leonardo 2017 15\$

Chianti, Valvirginio 2016 28\$

Campofiorin 2012 60\$

LES VINS BLANCS

LES BORDELAIS

Cuvee Clemence 2017 22\$

GRAVES & PESSAC-LÉOGNAN

Château Carbonnieux 2016 110\$

LA VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre 2016 45\$

LA VALLÉE DU RHÔNE

Côte du Rhône 2017 26\$

BOURGOGNE

Bourgogne Chardonnay 2017 26\$

Chablis 2017 27\$

Pouilly Fuissé 2017 43\$

Chablis Premier Cru 2017 76\$



ALSACE

Riesling Reserve 2016	28\$
Gewurztraminer Reserve 2013	87\$

LES VINS BLANCS DU MONDE

Gavi di Gavi 2017, Italie	34\$
Pino Grigio 2020, Italie	14\$

LES VINS ROSÉS

VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre Rosé 2016	50\$
--------------------	------

CÔTE DE PROVENCE

AIX en Provence 2017	35\$
Mirabeau, Pure 2017	46\$
Domaines Ott 2018 Rosé	66\$

PAR VERRE

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut(20cl)	56\$
---------------------------	------

VIN ROUGE

Château Les Gravières 2018	6\$
----------------------------	-----

VIN BLANC

Pinot Grigio 2020	6\$
-------------------	-----

VIN ROSE

Rosa Del Masi 2014	6\$
--------------------	-----



LES VINS LIBANAIS

LES VINS ROUGES

Ixsir Grande Réserve 2014	22\$
Château Kefraya 2016	20\$
Château Ksara 2017	16\$
Château Qanafar 2015	28\$
Château Marsyas 2015	29\$
Château Ksara Cuvée du 3ème Millénaire 2016	20\$
Bargylus 2015	32\$
Atibaia 2014	46\$
B-Qa Marsyas	13\$

LES VINS BLANCS

Château Ksara, Blanc de Blancs	11\$
Château Kefraya, Blanc de Blancs	11\$
B-Qa Marsyas 2019	13\$
Marsyas 2016	40\$
Ixsir EL 2018	34\$
Ksara Merwah 2020	11\$
Ixsir Grand Reserve Blanc, 2021	29\$
Ksara Chardonnay, 2018	16\$

LES VINS ROSÉS

Château Ksara Sunset	11\$
Château Ksara Nuance 2019	20\$



B-Qa Marsyas 2018	13\$
-------------------	------

BY THE GLASS

Château Ksara Chardonnay 2018 (white)	4\$
---------------------------------------	-----

Château Ksara Sunset 2020 (Rose)	4\$
----------------------------------	-----

Château Ksara 2017 (Red)	4\$
--------------------------	-----

L'AVENUE

APERITIFS

Campari	5\$
---------	-----

Cinzano Bianco	5\$
----------------	-----

Cinzano Dry	5\$
-------------	-----

Cinzano Rosso	5\$
---------------	-----

Fernet Branca	5\$
---------------	-----

Fernet Branca Menta	5\$
---------------------	-----

Martini Bianco	5\$
----------------	-----

Martini Bitter	5\$
----------------	-----

Martini Dry	5\$
-------------	-----

Martini Rosato	5\$
----------------	-----

Martini Rosso	5\$
---------------	-----

Pastis	5\$
--------	-----

Pernod	5\$
--------	-----



Becherouka	5\$
Arak	5\$
Ricard	5\$
PORTO	
Thomann Porto Tavony	6\$
SCOTCH WHISKY	
Ballantine's	38\$
Chivas Regal 12y	8\$
Chivas Regal 18y Glass	25\$
Chivas 25y	50\$
Chivas Diamond	50\$
Chivas Regal 100 cask	70\$
Chivas Regal Revolve	18\$
Chivas Regal Royal Salute 21y	18\$
Cutty Sark	4\$
Cutty Sark 15y	5\$
Dewar's Signature	59\$
Dewar's Scratched Cask	10\$
Dewar's White Label	5\$
Dewar's 12y	8\$
Dewar's 15y	15\$
Dewar's 18y	20\$



Dimple 15y	15\$
Famous Grouse	5\$
Famous Grouse 12y	7\$
Famous Grouse Smoky Black	7\$
Famous Grouse the Black	6\$
J&B 15y	5\$
J&B Rare	5\$
Johnnie Walker X.R.	50\$
Johnnie Walker Red Label	5.5\$
Johnnie Walker Black Label 12y	8\$
Johnnie Walker Swing	23\$
Johnnie Walker Gold Label	20\$
Johnnie Walker Double Black	15\$
Johnnie Walker Platinum	30\$
Johnnie Walker 18y	23\$
Johnnie Walker Blue Label	70\$
Old Parr 12y	15\$



BOURBON WHISKY / IRISH WHISKEY

Bushmill's	5\$
Bushmill's Black Bush	6\$
Jack Daniels Single Barrel	9\$
Canadian Club	3\$
Jack Daniel's	6\$
Jameson Irish Whiskey	5\$
Jim Beam	5\$
Jameson Gold	5\$
Hudson	5\$
Bourbon Boulleit	5\$
Jack Daniel's Honey	7\$
Jack Daniel's Gold	27\$
Nomad	5\$
Johnnie Walker Bourbon Cask	7\$
Jim Beam Black	5\$
Jim Beam Choice	5\$
Jim Beam Red Stag	6\$
Jim Beam Devil's Cut	5\$
Maker's Mark	5\$
Jim Beam Rye	5\$

SINGLE MALT SELECTION

Glenfiddich 12y	11\$
Glenfiddich 15y	15\$
Glenfiddich 18y	19\$
Glenfiddich 21y	10\$



Glen Scotia 15y	9\$
Old Malt Cask 21y	10\$
Old Malt Cask 23y	15\$
Old Malt Cask 32y	20\$
Glenrothes Select 32y	20\$
Lagavulin 16y	23\$
Laphroaig 10y	15\$
Maccalan 12y	14\$
Maccalan 15y	16\$
Maccalan 18y	65\$
Maccalan 21y	80\$
Cardhu	7\$
Haig Club (Single Grain)	7\$
Talisker 10y	16\$
Johnnie Walker Green Label	10\$
Singleton 12y	8\$
Singleton 15y	12
Glenlivet 18y	16\$
Glenmorangie 12y	12\$
Monkey Shoulder's	8\$
Deveron 12y	17\$
Aberfeldy 12y	10\$
Aultmore 12y	14\$
Royal Brackla 12y	25\$



Cragganmore 12y	10\$
Oban 14y	15\$
VODKA	
Absolut	4\$
Beluga Export	25\$
Beluga Gold	33\$
Belvedere	17\$
Ciroc	17\$
Grey Goose	17\$
Roberto Cavalli	6\$
Ketel One	6\$
Russian Standard	6\$
Russian Standard Platinum	8\$
Russian Standard Gold	6\$
Smirnoff Red	4\$
Smirnoff Blue	5\$
Smirnoff Black	4\$
Stolichnaya	6\$
Stolichnaya Gold	8\$
Stolichnaya Elite	11\$
Stolichnaya Gluten Free	11\$
Uluvka	17\$
Chopin Wheat	5\$



Tito's Gluten Free	4\$
--------------------	-----

Kauffman	5\$
----------	-----

GIN

Beefeater	2\$
-----------	-----

Bombay Sapphire	5\$
-----------------	-----

Generous	6\$
----------	-----

Gilbey's	3\$
----------	-----

Gordon's	3\$
----------	-----

Hayman's	3\$
----------	-----

Tanqueray	5\$
-----------	-----

Tanqueray 10	7.5\$
--------------	-------

Hendrick's	7.5\$
------------	-------

Gin Mare	11\$
----------	------

Larios	7.5\$
--------	-------

Martin Miller's	7.5\$
-----------------	-------

Bottega	7.5\$
---------	-------

Star of Bombay	7.5\$
----------------	-------

RUM

Bacardi 8 Anos	4\$
----------------	-----

Bacardi Black	5\$
---------------	-----

Bacardi Carta Blanca	6\$
----------------------	-----

Bacardi Gold	4\$
--------------	-----

Bacardi Oak Heart	5\$
-------------------	-----

Cachaça 51	4\$
------------	-----

Havana 3 years	3\$
----------------	-----



Havana 7 years Anejo	6\$
Havana Anejo	5\$
Havana White	4\$
Element Silver	4\$
Element Gold	4\$
Zacapa Solera	4\$
Zacapa XO	5\$
Pyrat XO	7\$
The Arcane 12y	7\$
The Arcane Premium	7\$
Eximo	20\$
Saint James	4\$
Sailor Jerry	4\$

TEQUILA

Jose Cuervo Gold	5\$
Jose Cuervo White	7\$
Patron Anejo Tequila	22\$
Patron Reposado Tequila	22\$
Pepe Lopez	4\$
Pepe Lopez Gold	5\$
Don Julio Reposado	25\$
Milagro Silver	4\$

COGNAC

Courvoisier VS	4\$
Courvoisier VSOP	5\$
Courvoisier XO	9\$



Deau XO	9\$
Deau Louis Memory	15\$
Hennessy VS	15\$
Hennessy VSOP	25\$
Hennessy XO	45\$
Hennessy XO Library	30\$
Martell VSOP	15\$
Rémy Martin VSOP	30\$
Rémy Martin XO	45\$
Rémy Martin XO Coupe Shanghai	30\$
Camus VSOP	12\$
Camus XO	15\$
Camus Broderie	18\$
Hine XO	15\$
Hine VSOP	12\$
Otard Extra	15\$
Camus Extra	15\$
Dalemain XO	15\$
Martell VSOP	15\$
ARMAGNAC	
Castarede 1975	16\$
Castarede Hors D'age	16\$
Castarede XO	12\$
Castrade VSOP	10\$



EAU DE VIE

Calvados Cœur de Lion-Fine	7\$
Calvados Cœur de Lion-Sélection	9\$
Calvados Pomme Prisonnière	8\$
Calvados Pays d'Auge	6\$

COCKTAILS

Bellini	8\$
Kir Royal	55\$
Mimosa	12\$
Aperol	24\$
Bloddy Mary	5\$
Blue Lagoon	5\$
Caiperinia	5\$
Cosmopolitan	5\$
Cuba Libre	5\$
Dry Martini	5\$
Daiquiri	5\$
Gin Fizz	5\$
Jamaica	5\$
Amaretto Sour	5\$
Black Russian	5\$
Manhattan	5\$
Margarita	5\$
Mojhito	5\$
Screw Driver	5\$



Tequila Sun Rise	5\$
Whisky Sour	5\$
Espresso Martini	5\$
Irish Coffee	5\$
Gin Basil	5\$
Moscow Mule	5\$
Passion Raspberry Martini	5\$
NON-ALCOHOLIC COCKTAILS	
Jamaica	4\$
Virgin Colada	4\$
Virgin Mary	4\$
Virgin Mojrito	4\$
LIQUEURS	
Grappa	4\$
Archers Peach	4\$
Baileys	4\$
Benedictine	4\$
Cherry Brandy	4\$
Cointreau	4\$
Drambui	4\$
Galliano	4\$
Gold Shlager	4\$
Grand Marnier	4\$
Jegermeister	4\$
Limoncello	4\$



Peppermint	4\$
Sambuca Black	4\$
Sambuca White	4\$
Amaretto Disaronno	4\$
Shot Premium	3\$
Shot Regular	2\$
Chartreuse Jaune	4\$
Chartreuse Verte	4\$
Mozart Dry	4\$
Mozart White	4\$
Mozart Gold	4\$
Mozart Black	4\$
BEER	
Almaza	3\$
Heineken	5\$
Laziza Non-Alcoholic	3\$
Almaza Light	3\$
JUICES	
Fresh Apple	2\$
Cranberry	2\$
Fresh Lemonade	2\$
Fresh Orange	2\$
Fresh Pineapple	2\$



Tomato	2\$
--------	-----

Carrot	2\$
--------	-----

SOFT DRINKS

7Up	2.5\$
-----	-------

Diet 7Up	2.5\$
----------	-------

Pepsi	2.5\$
-------	-------

Diet Pepsi	2.5\$
------------	-------

Tonic	2.5\$
-------	-------

Soda	2.5\$
------	-------

Red Bull	5\$
----------	-----

Bitter Lemon	2.5\$
--------------	-------

Gingerale	2.5\$
-----------	-------

Mirinda	2.5\$
---------	-------

Cranberry	2.5\$
-----------	-------

Iced Tea Lemon	2.5\$
----------------	-------

Iced tea Peach	2.5\$
----------------	-------

WATER

Via Tannourine 1 litre	2.5\$
------------------------	-------

Rim Sparkling small	2\$
---------------------	-----

Perrier 20 cl	2.25\$
---------------	--------

San Pellegrino 75 cl	3.5\$
----------------------	-------



COFFEE & TEA

Espresso	1.5\$
Decaf Espresso	1.5\$
Double Espresso	2.75\$
Café Blanc	1.5\$
Café Latte	2.5\$
Tea	3\$
Cappuccino	2.5\$
Hot Chocolate	3\$
Iced Coffee	4\$
Irish Coffee	4\$
Makiato	1.5\$
Nescafé	1.75\$
Canarino	1.75\$

T.V.A incluse