

### SOUPE

Potato and Leek Soup	υŷ
Soupe de Lentilles et ses Petits Croûtons Lentil Soup with Croutons	5\$
NOS SALADES COMPOSÉES	
Salade César au Suprême de Volaille Grillée Caeser Salad with Grilled Chicken	8\$
L'Avenue Salade Niçoise aux Filets de Thon, Sauce à la Moutarde	12\$
Niçoise Salad L'Avenue Style with Tuna Fillet, Mustard Sauce	
Salade de Bresaola, Jeune Roquette, Huile d'Olive au Citron Bresaola Salad, Arugula Leaves and Lemon Olive Oil	8\$
Salade Iceberg aux Crevettes Grillées, Tomates Confites, Yuzu Vinaigrette Grilled Shrimps Salad with Iceberg Lettuce, Tomato Confits, Yuzu Dressing	10\$
Salade de Quinoa Rouge aux Crevettes Grillées Red Quinoa Salad with Grilled Shrimps	12\$
Salade Thailandaise aux Crevettes et aux Nouilles de Riz Thai Shrimp Salad Noodle Salad	12\$
Salade de Crabe Frais au Citron, Mache Locale, Salade de Pomme de Terre Crab Salad, Lemon Olive Oil, Local Mache, Warm Photo Salad	25\$
Salade de Homard Frais, Asperge Fraiches, Avocat et Jeunes Pousses Fresh Lobster Salad, Fresh Asparagus, Avocado with Young Leaves	39\$



## NOS SALADES VÉGÉTARIENNES

Salade Paysanne, Feuilles de Salades Variées et Légumes de Saison, Sauce Citronnade Paysanne Salad with Fresh Green Leaves and Seasonal Vegetables, Lemon Olive Oil Sauce	8.5\$
Salade Verte aux Fines Herbes, Concombres, Tomates Cerises et Vinaigre de Cidre Green Green Salad with Herbs, Cucumbers, , Cherry Tomatoes, Apple Cider Dressing	6\$
Salade de Kale aux Asperges et Avocat Fraiches Kale Salad with Asparagus and Avocado	9\$
Feuilles de Sucrine au Quinoa, Concombres, Tomates Cerises etAvocat, Huile d'Olive Citronnée Quinoa Sucrine Salad, Cucumbers, Cherry Tomatoes, Avocado, Lemon Oil Dressing	15\$
La Grand Panachee The Grand Panachee Salad	10\$
Coeur d'Artichauts Romain et Asperges, Tomates Sechees, Huile d'Olive et Citron Baby Roman Artichokes and Asparagus, Sun-Dried Tomatoes with Lemon Oil Dressing	10\$
Salade de Fromage de Chèvre aux Pistaches et Pommes Vertes, Vinaigrette au Miel Goat Cheese Salad with Pistachio and Green Apples, Honey Vinaigrette	9\$
Buratta et Tomates Cerises au Pistou, Huile d'Olive Parfumee Buratta and Cherry Tomatoes with Pesto, Aromatic Olive Oil Dressing	13\$



## LES ENTRÉES CHAUDES

Dumplings aux Crevettes, Sauce Shanghai Shrimp Dumplings, Hoisin Sauce	7\$
Blanc de Volaille "Façon Thai" Thai Chicken Bites	7\$
Rouleaux de Printemps Vegetable Rolls	7\$
Spring Rolls aux Crevettes, Sauce Sweet Chili Shrimp Rolls, Lemon Sweet Chili Sauce	8\$
Croustillant de Crevettes Epicée Crispy Spicy Shrimps	9\$
Croustillant de Calamars "Façon Thai" Famous Crispy Calamari «Thai Style»	9\$
ESCARGOT de Bourgogne au Beurre Persillé "Facon Traditionnelle" Snails From France, Bourgogne "Traditional French Style"	14\$
Cuisses de Grenouilles a la Provencale Frog Legs Provence Style	19\$
LES ENTRÉES FROIDES	
Carpaccio de Filet de Bœuf Mariné, Parmesan, Huile d'Olive Vierge Marinated Beef Carpaccio, Parmesan Cheese, Virgin Olive Oil	12\$
Sashimi de Coeur de Saumon Frais Mariné Sashimi of Fresh Marinated Salmon	11\$
Saumon fumé d'Écossé Scottish Smoked Salmon Platter	14\$
Foie Gras Maison aux 5 Baies, Marmelade et Pain de Figues Homemade Foie Gras 5 Baies, Fia Chutney	17\$



Tartare de Saumon et Avocat Tuna Tartar, Wasabi and Soy Sauce	15\$
Tartare de Thon, Wasabi et Soja Sauce Tuna Tartar, Wasabi and Soy Sauce	16\$
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\$
Linguine au Homard, Sauce Tomate au Basilic Frais Légèrment Epicé Lobster Linguini with Lightly Spices Fresh Tomato Sauce	50\$



## 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 Thaï", 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, Cromesquis de Risotto et Légumes Sautés Grilled Boneless Baby Chicken, with Cromesquis Risotto and Sautéed Vegetables	14\$
Suprême de Poulet Grillé, Linguine aux Truffes Jus de Vollaile 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 Traditionelle au Couteau, Accompagné d'une Salade Verte et Frites Traditional Hand Cut Steak Tartare With Green Salad	27\$



Souris d'Agneau Confite, Purée de Pomme de Terre Lamb Shank Confit, Mashed Potato	29\$
Filet de Bœuf Australien "Black Angus" Australian Black Angus Beef Fillet	34\$
Entrecôte Australienne « Ranger Valley Farm » 275 gr Rib-eye « Ranger Valley Farm » 275 gr	38\$

#### 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 Dark Chocolate Fondant, Vanilla Ice Cream	4\$
Mille-Feuilles Tradition aux Fraises Traditional Strawberry Mille-Feuilles	4\$
«Le Crunchy » Gateau Mousse au Chocolat et Caramel, Glace à la Vanille « Crunchy » Chocolate Caramel, Vanilla Ice Cream	4\$
Pain Perdu aux Fruits Rouges et sa Glace à la Vanille de Tahiti French Toast with Red Fruits. Vanilla Ice Cream	5\$



Profitéroles à la Glace Vanille, Sauce Chocolat Profiteroles with Vanilla Ice Cream and Chocolate Sauce	4\$
Macaron Pistache Glacé à la Vanille et Fraise Frozen Pistachio Macaron with Vanilla and Strawberry	4\$
Notre Grande Tarte Fine aux Pommes "à Partager" et sa Glace Our Famous Fine Apple Tart « to Share », Vanilla Ice Cream	4\$
L'Extrème Gateau Glacé a la Vanille et Beurre d'Archide enrobé de chocolat The "Extreme" Vanilla Ice Cream and Peanut Butter cake	4\$
Baba au Rhum parfumé aux zestes d'agrumes et son sorbet Mandarine Baba au Rhum Flavored with Citrus Zet, Mandarin Sori	4\$ bet
Le Classique Chocolat Mou, Glace et Sirop au Chocolat garni de Chantilly The Classical Chocolat Mou, Ice cream and Chocola Sirop topped with Fresh Cream	4\$
La Charlotte, Créme Bavaroise, Fraises Fraiches et Biscuits Roules Charlotte Cake with Strawberry Cream, Fresh Strawberries & Rolled Biscuits	4\$
La Fameuse Creme Brulée a la Vanille The Famous Creme Brulee with Vanilla	4\$
GLACES ET SORBETS MAISON	
Vani <b>lle, Chocolat</b> Vani <b>ll</b> a, Chocolate	2\$ par parfum
SORBETS MAISON	

Mangue, Fraise, Framboise, Citron, Mandarine, Mango, Strawberry, Raspberry, Lemon, Mandarin

par parfum



# WINE & CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT	
Lanson	175\$
Laurent Perrier	225\$
Moet et Chandon	300\$
Moet 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\$
Bortolomiol, Rosé	47\$
Romio Extra Dry	30\$
LES VINS ROUGES	
LES BORDELAIS	
Chateau De Paillet-Quancard 2015	22\$
Château Biac 2010	26\$
Château Les Gravieres 2018	11\$
Chateau Haut-Bernadon 2017	11\$



,		,
MEDOC	/ LI A LIT	MEDOC
IVIEDUC	/ HAUL	IVIEDUC

Château Citran 2014	55\$
Château Saint Paul 2013	35\$
PAUILLAC	
Lacoste-Borie 2016	90\$
Reserve de la Comtesse 2015	160\$
MARGAUX	
Marquis de Mons 2010	55\$
La Sirene de Giscours 2009	55\$
Château Giscours 2014, 3ème Cru Classé	170\$
POMEROL	
Château la Croix du Casse 2014	94\$
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	67\$
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\$



	,		^	
\/ A I	LEE	DII	RHÔNE	

Chablis Premier Cru 2017

VALLEE DO KITOTAL	
St. Joseph 2010 (Pierre Gaillard)	118
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\$

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\$
LES VINS ROSÉS	
Château Ksara Sunset	11\$
Château Keara Nuance 2010	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 15v 5\$ J&B Rare 5\$ Johnnie Walker X.R. 50\$ Johnnie Walker Red Label 5.5\$ Johnnie Walker Black Label 12v 8\$ Johnnie Walker Swing 23\$ Johnnie Walker Gold Label 20\$ Johnnie Walker Double Black 15\$ Johnnie Walker Platinum 30\$ Johnnie Walker 18v 23\$ Johnnie Walker Blue Label 70\$ Old Parr 12v 15\$



5\$

## BOURBON WHISKY / IRISH WHISKEY

Bushmi**ll**'s

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\$



	7		
BE	I	R	U

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 Mojhito	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\$
lced 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\$