L'avenue

Soupe	
Soupe de Pommes de Terre et Poireaux / Potato and Leek Soup	33,000
Soupe de Lentilles et ses Petits Croûtons / Lentil Soup with Croutons	39,000
Nos Salades Composées	
Salade Thaïlandaise aux Crevettes / Thai Shrimp Salad	109,000
Salade de Fromage de Chèvre aux Pistaches et Pommes Vertes, Vinaigrette au Miel Goat Cheese Salad with Pistachio and Green Apples, Honey Vinaigrette	69,000
L'Avenue Salade Niçoise aux Filets de Thon, Sauce à la Moutarde	77,000
(Thon Frais en Supplément) Niçoise Salad L'Avenue Style with Tuna Fillet, Mustard Sauce (Fresh Tuna Available)	
Salade Iceberg aux Crevettes Grillées, Tomates Confites, Vinaignette au Yuzu Grilled Shrimps Salad with Iceberg Lettuce, Tomato Confits, Yuzu Dressing	119,000
Salade de Bresaola, Jeune Roquette, Huile d'Olive au Citron Bresaola Salad, Arugula Leaves and Lemon Olive Oil	89,000
Salade César, Iceberg, Sauce César, Parmesan Caesar Salad, Iceberg, Caesar Dressing, Parmesan	43,000
Salade César au Suprême de Volaille Grillée Caesar Salad with Grilled Chicken Supreme	59,000
Salade César aux Crevettes Grillées Caesar Salad with Grilled Shrimps	109,000
Salade Côte d'Azur, Iceberg, Tomates, Concombres, Palmito, Maïs, , Thon, Côte d'Azur Salad, Iceberg, Tomatoes, Cucumbers, Palm Heart, Corn, , Tuna, Green Beans and Asparagus, Mustard Sauce	99,000
Salade de Quinoa Rouge aux Crevettes Grillées Red Quinoa Salad with Grilled Shrimps	109,000

Nos Salades Végétariennes

La Panachée, Assortiment Coloré de Laitues, Cœur de Palmier, Fraîches, 89,000 Avocat, Haricots Verts, Cœurs d'Artichauts, Concombres, Tomates Cerises, Vinaigrette aux Agrumes Assortment of Young Leaves, Heart of Palm, Avocado, Green Beans, Baby Artichokes, Cucumbers, Cherry Tomatoes, Citrus Dressing

Salade de Quinoa Blanc et Rouge, Concombres, Tomates Cerises,

Mangue et Avocat, Huile d'Olive Citronnée

White and Red Quinoa, Cucumbers, Cherry Tomatoes, Apple Cider Dressing

Salade Verte aux Fines Herbes, Concombres, , Tomates Cerises et Vinaigre de Cidre 49,000 Green Salad with Herbs, Cucumbers, , Cherry Tomatoes, Apple Cider Dressing

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

39,000

Les Entrées

Foie Gras Maison aux 5 Baies, Marmelade et Pain de Figues Homemade Fois Gras 5 Baies, Fig Chutney	139,000
Saumon Fumé d'Écosse / Scottish Smoked Salmon Platter	123,000
Spring Rolls aux Crevettes, Sauce Citron Sweet Chili Shrimp Rolls, Lemon Sweet Chili Sauce	69,000
Croustillant de Calamars "Façon Thaï" Crispy Calamari « Thai Style »	79,000
Dumplings aux Crevettes, Sauce Shanghai Shrimp Dumplings, Hoisin Sauce	69,000
Blanc de Volaille "Façon Thai" Chicken Breast « Thai Style »	69,000
Crispy Spicy Shrimps	79,000
Vegetable Rolls	59,000

Les Carpaccios et Tartares

Marinated Beef Carpaccio, Parmesan Cheese, Virgin Olive Oil	109,000
Tartare de Thon, Wasabi et Soja Sauce / Tuna Tartar, Wasabi and Soy Sauce	139,000

Sashimi de Coeur de Saumon Frais Mariné / Sashimi of Fresh Marinated Salmon	129,000
Tartare de Saumon et Avocat / Salmon Tartar with Avocado	119,000
Les Pâtes et Risotto Linguine aux Truff es Noires, Crème Légère au Vieux Parmesan Linguine with Black Truffles, Light Cream and Aged Parmesan	109,000
Linguine aux Fruits de Mer / Linguine with Seafood	149,000
Penne All'Arrabbiata, Tomates Cerise, Basilic Frais, Épicé à Votre Goût Penne All'Arrabbiata, Cherry Tomatoes and Fresh Basil, Spiced to your Taste	47,000
Arborio Risotto aux Crevettes, Zeste de Citron, Basilic Frais Arborio Risotto with Shrimps, Fresh Lemon Zest and Basil	139,000
Arborio Risotto aux champignons, Zeste de Citron, Basilic Frais	89,000
Arborio Risotto with muchroom, Fresh Lemon Zest and Basil	
Risotto al Limone aux Fruits de Mer / Risotto with Sea Food	149,000
Ravioli aux champignons et Ricotta, Sauce Légère au Parmesan OU aux Tomates Fraîche Muchroom and Ricotta Ravioli, Light Parmesan Sauce OR Fresh Tomato Sauce	es 97,000
Les Poissons et Crustacés Stroganoff de Crevettes, Riz Parfumé au Safran Shrimp Stroganoff, Saffron Flavored Rice	149,000
Papillote de Loup de Mer, Riz Créole Sea Bass Papilotte, Basmati Rice Creole Style	129,000
Saumon Grillé, Assortiment de Légumes Frais Grilled Salmon with Fresh Vegetables Assortment	123,000
Grosses Crevettes Grillées "Marinées à la Thaï", Légumes Variés et Riz Safrané Marinated Grilled Jumbo Shrimps « Thai Style » with Zucchini, Broccoli and Saffron Rice	159,000
Les Viandes et Volailles	
Blanc de Poulet Grillé, Poireaux et Onions Verts, Écrasée de Pomme de Terre Grilled Chicken Breast, Green Onions and Crushed Potato	89,000
Suprême de Poulet Grillé, Linguine aux Truff es, Jus de Volaille Truff é Grilled Chicken Supreme, Truffle Linguine	99,000

Poussin Désossé Grillé, Cromesquis de Risotto et Légumes Sautés Grilled Boneless Baby Chicken, with Cromesquis Risotto and Sautéed Vegetables	97,000
Escalope de Veau Hollandais Finement Panée, Linguine à la Sauce Tomate Finely Breaded Veal Escalope (From Holland), with Linguine Fresh Tomato Sauce	157,000
Souris d'Agneau Confite, Purée de Pomme de Terre Lamb Shank Confit, Mashed Potatop	167,000
Filet de Bœuf Australien "Black Angus" Australian Black Angus Beef Fillet	233,000
Entrecôte Australienne « Ranger Valley Farm » 275 gr Rib-eye « Ranger Valley Farm » 275 gr	299,000
Filet De Bœuf Style Japonais, et Champignons Frais Beef Fillet Japanese Style, Asparagus and Fresh Mushrooms	253,000
Le Bœuf Stroganoff, Riz Basmati Beef Stroganoff, Basmati Rice	99,000
L'Avenue Cheese Burger with Green Leaves Salad, French Fries	77,000

Garnitures

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

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

Les Sauces

Poivre, Champignon, Béarnaise
Pepper Sauce, Mushroom Sauce, Béarnaise

T.V.A. incluse