



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 9\$
Caeser Salad with Grilled Chicken

L'Avenue Salade Niçoise aux Filets de Thon, Sauce à la Mou- 14\$
tarde
Niçoise Salad L'Avenue Style with Tuna Fillet, Mustard Sauce

Salade Iceberg aux Crevettes Grillées, Tomates Confites, 22\$
Yuzu Vinaigrette
Grilled Shrimps Salad with Iceberg Lettuce, Tomato Confits,
Yuzu Dressing

Salade de Quinoa Rouge aux Crevettes Grillées 13\$
Red Quinoa Salad with Grilled Shrimps

Salade de Crabe Frais au Citron, Mache Locale, Salade de 30\$
Pomme de Terre
Crab Salad, Lemon Olive Oil, Local Mache, Warm Potato
Salad

Salade de Fromage de Chèvre aux Pistaches et Pommes 11\$
Vertes, Vinaigrette au Miel
Goat Cheese Salad with Pistachio and Green Apples,
Honey Vinaigrette

Buratta et Tomates Cerises au Pistou, Huile d'Olive Parfumee 13\$
Buratta and Cherry Tomatoes with Pesto, Aromatic Olive Oil
Dressing

NOS SALADES VÉGÉTARIENNES

La Grand Panachee 10\$
The Grand Panachee Salad



Coeur d'Artichauts Romain et Asperges, Tomates Sechees, Huile d'Olive et Citron	14\$
Baby Roman Artichokes and Asparagus, Sun-Dried Tomatoes with Lemon Oil Dressing	

LES ENTRÉES CHAUDES

Dumplings aux Crevettes, Sauce Shanghai	8\$
Shrimp Dumplings, Hoisin Sauce	

Rouleaux de Printemps	8\$
Vegetable Rolls	

Croustillant de Crevettes Epicée	11\$
Crispy Spicy Shrimps	

Croustillant de Calamars "Façon Thai"	12\$
Famous Crispy Calamari «Thai Style»	

ESCARGOT de Bourgogne au Beurre Persillé	18\$
"Facon Traditionnelle"	
Snails From France, Bourgogne "Traditional French Style"	

Cuisses de Grenouilles a la Provencale	24\$
Frog Legs Provence Style	

Spring Rolls aux Crevettes, Sauce Citron Sweet Chili	8\$
Shrimp Rolls, Lemon Sweet Chili Sauce	

Blanc de Volaille "Façon Thai"	8\$
Chicken Breast "Thai Style"	

LES ENTRÉES FROIDES

Carpaccio de Filet de Boeuf Mariné, Parmesan, Huile d'Olive Vierge	22\$
Marinated Beef Carpaccio, Parmesan Cheese, Virgin Olive Oil	

Saumon fumé d'Écosse	15\$
Scottish Smoked Salmon Platter	

Tartare de Saumon et Avocat	15\$
Salmon Tartar and Avocado	

Tartare de Thon, Wasabi et Soja Sauce	18\$
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	13\$
Ravioli aux champignons et Ricotta, Sauce Légère au Parmesan OU Sauce Tomates Fraîches Mushroom and Ricotta Ravioli, Light Parmesan Sauce OR Fresh Tomato Sauce	16\$
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	14\$
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 Papilote, 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	26\$



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	18\$
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	42\$
Filet de Bœuf Australien "Black Angus" Australian Black Angus Beef Fillet	46\$
Entrecôte Australienne « Ranger Valley Farm » 275 gr Rib-eye « Ranger Valley Farm » 275 gr	48\$
Filet de Wagyu MB7 Japonais Japanese Wagyu Filet MB7	90\$



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	6.5\$
Mille-Feuilles Tradition aux Fraises Traditional Strawberry Mille-Feuilles	5\$
«Le Crunchy » Gateau Mousse au Chocolat et Caramel, Glace à la Vanille « Crunchy » Chocolate Caramel, Vanilla Ice Cream	5\$
Pain Perdu aux Fruits Rouges et sa Glace à la Vanille de Tahiti French Toast with Red Fruits, Vanilla Ice Cream	6\$
Profiteroles à la Glace Vanille, Sauce Chocolat Profiteroles with Vanilla Ice Cream and Chocolate Sauce	5\$
Macaron Pistache Glacé à la Vanille et Fraise Frozen Pistachio Macaron with Vanilla and Strawberry	5\$
L'Extrême Gateau Glacé à la Vanille et Beurre d'Archide enrobé de chocolat The "Extreme" Vanilla Ice Cream and Peanut Butter cake	5\$



Baba au Rhum parfumé aux zestes d'agrumes et son sorbet Mandarine 5\$

Baba au Rhum Flavored with Citrus Zet, Mandarin Sorbet

Le Classique Chocolat Mou, Glace et Sirop au Chocolat garni de Chantilly 5\$

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

GLACES ET SORBETS MAISON

Vanille, Chocolat 2.5\$
Vanilla, Chocolate par parfum

SORBETS MAISON

Mangue, Fraise, Framboise, Citron, Mandarine, 2.5\$
Mango, Strawberry, Raspberry, Lemon, Mandarin par parfum

T.V.A. incluse