

AVENUE 31

Entrées/Starters

- Tris di Tartare de Poisson Saumon, Langoustine & Crevette Rouge **36**
Salmon, Red Shrimps & Scampi Tartare 🍷
- Tartare de Bœuf Piémontaise à l'Italienne (Supp. Truffe 12) **32**
Beef Tartare Italian Style 🍷
- Burrata des Pouille, Tomate, Pistou & Croutons **24**
Apulian Burrata & Tomato Colis & Pesto & crusty bread 🍷 🌿
- Burrata & Truffe **34**
Burrata & Black Truffle 🍷 🌿
- Tacos de Cuisse de Poulet, Jalapeno & Guacamole **22**
Tacos with Chicken & Guacamole

Salades / Salads

- Epinards, Poire, Pecorino, Noix & Artichaut **28**
Spinach, Pear, Pecorino Cheese, Nut & Artichoke 🍷 🌿
- Kale, pignon de pin, raisin sec & parmesan **26**
Kale, pine nuts, raisins & parmesan cheese 🍷 🌿
- Supplément Suprême de Poulet **9** ; Avocado **5**, Porcini **8**
Artichaut, Noix & Parmesan **32**
Artichokes, Nuts & parmesan cheese 🍷 🌿

A' Partager / To Share

- Asperges gratinées au parmesan & Truffe **32**
Gratinated Asparagus, parmesan cheese & Truffle 🍷
- Artichauts à la Romana & feuille de Parmesan **24**
Romana style Artichokes & Parmesan cheese
- La friture de Calamars, Crevettes & Courgettes **29**
Fried baby squid, Shrimps & Zucchini
- Petit Crab en Tempura & Spicy Mayo **28**
Soft shell Crab Tempura & spicy Mayo
- Aubergine à la Parmigiana à notre façon **18**
Eggplant Parmigiana our way 🌿
- Huitres Spécial Gillardeau n° 2 (6 pièces) **36**
Jambon de Parma & Gnocco fritto **28**
Jambon Ibérique de Bellota 42 mois **59**
Skizza Stracchino & Truffe **32**
- Romagna Roll (Parma Ham, Stracchino, Rucola & truffe) **34**
Focaccia di Recco **22**
Focaccia di Recco & Truffe **32**
- Risotto du chef
- Le poisson & Crustacés du jour s.q.
The Fish & Shellfish of the Day
- La Pièce du Boucher s.q.
Meat of the Day

Pasta

- Spaghetti Ail, Huile & Piment / Garlic, olive oil & chili **22**
- Crevette rouge de Sanremo **46**
Fettuccine avec ragout de Veau **29**
Fettuccine with Veal ragout
- Calamarata aux Fruits de Mer **32**
Seafood Calamarata Pasta
- Linguine Homard ±450 gr **59**
Lobster Linguine
- **Ask for Gluten Free Pasta** 🍷

Spaghetti Vongole & Bottarga 39

Poissons / Fish

- Loup méditerranéen **45**
Seabass Mediterranean style
- Miso Black Cod **48** 🍷
- La belle Sole à notre façon **65**
Dover Sole meuniere our way
- Le Poisson du Jour
Fish of the Day

Viandes / Meats

- Piccata de Filet de veau au citron & Purée de Pomme de Terre **39**
Veal Fillet Piccata with lemon & Mashed Potatoes
(Sauce au Cèpes/porcini mushrooms 48)
- Filet de Bœuf Black Angus Sauce Poivre 300gr **60** 🍷
Beef Fillet Black Angus Pepper Sauce
- Coquelet Diavola **32**
Diavola baby Chicken
- Entrecôte Canadian ± 350gr **65** 🍷
- * **Ask Gluten Free** 🍷

Garnitures / Side Dishes

- Pommes Allumettes / French Fries 🌿 **7**
- Purée de Pomme de Terre Maison / Homemade mashed potatoes 🌿 **8**
- Jus de Viande **9** Citron / Lemon **9**
Jalapeno **9** à la Truffe **16**
- Pomme de Terre écrasé au four / Roasted crushed Potatoes 🌿 🍷 **9**
Supplément parmesan & truffe **12**
- Asperges Grillés / Grilled Asparagus 🌿 🍷 **16**
- Cime di rapa ail, huile d'olive et piment 🌿 **12**

🌿 **Végétarien / Vegetarian**

🍷 **Gluten Free**

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