

“Classique ou moderne, il n'y a qu'une seule cuisine... La Bonne”

Paul Bocuse

Pour débiter en toute légèreté

Nicoise

Thon confit, anchois marinés, pommes de terre nouvelles, haricots verts, tomates cerises, oignons rouges en pickles, œuf mollet, vinaigrette à la moutarde de Dijon

110

Haloumi

Haloumi grillé à la fleur de sel, aubergines confites, fruits rouges, vinaigrette à la mélasse de grenade infusée au sumac

120

César

Tranches fines de volaille, œuf pané, anchois marinés, crumble d'olive noire, copeaux de parmesan, tomates confites, romaine croquante, véritable sauce César

135

Grecque

Mesclun de salade, fêta aux trois sésames, tomates cerises, concombres, oignons rouges en pickles, tapenade, tzatziki

135

Cocktail émeraude

Gambas, cubes mangue fraîche et d'avocat, sauce cocktail maison

135

Escargots de Bourgogne (6 pièces)

Servis dans leur coquille, beurre persillé à l'ail

140

Burrata

Burrata di bufala, carpaccio de tomate sur une tartelette croustillante, vinaigrette aux fruits rouges et basilic

150

Méditerranéenne façon l'Avenue

Palourdes, gambas, seiches, saumon fumé, moules, cubes de mangue fraîche et avocat, graines de chia, segments d'orange, vinaigrette infusée à la vanille

150

Foie Gras

Foie gras tradition, chutney de figues caramélisées, pain d'épices toasté

170

Carpaccios & Tartares

Carpaccio de daurade royal, piment, mangue, coriandre, perles de citron

150

Carpaccio de filet de bœuf, copeaux de parmesan, roquette, mayonnaise
à la truffe

150

Assiette de Brésaola della Valtellina, pomme Granny Smith, roquette,
balsamique et huile d'olive vierge

150

Tartare de saumon, oignons rouges en pickles, herbes fraîches, avocat
écrasé, Miso-Mirin

160

Tartare de filet de bœuf coupé au couteau, condiments traditionnels
et jaune d'œuf

185

Incontournables des Viandes



Volaille grillée façon Péri-Péri, suprême ou cuisse au choix

175

Suprême de volaille en croûte d'herbes vertes, oignons confits,
mousseline de purée, chips de Brésaola, sauce diable

175

Hachis Parmentier aux deux purées et au confit de canard effiloché,
noix, jus corsé, chips de patate douce

165

Cuisse de canard confite, purée classique, pommes grenailles croustillantes,
sauce à l'orange

195

Escalope de bœuf Milanaise croustillante à souhait

180



Côtelettes d'agneau à la fleur de thym

185



Entrecôte au poivre du moulin et fleur de sel

210

Blanquette de veau à l'ancienne, légumes de saison poêlés, crème onctueuse

210

La fameuse escalope de foie de veau persillée à la française

225



Filet de bœuf au poivre du moulin et fleur de sel / Filet de bœuf façon Rossini

230/330



Côte de veau au poivre du moulin et fleur de sel

295

(Une garniture et une sauce à votre convenance)



Cuite au feu de bois

Pour agrémenter vos viandes

40

Sauce aux deux poivres mignonette et vert

Sauce à l'échalote à la fleur de thym

Sauce Bordelaise à la moelle

Sauce aux champignons de l'Atlas

Sauce au bleu d'Auvergne

Accompagnements

45

Frites maison à la fleur de sel

Purée classique montée au beurre

Purée au jus de viande et aux brisures de truffe

Gratin dauphinois traditionnel

Poêlée de légumes à la sauce vierge

Champignons de Paris cuits au naturel

Tombée d'épinards aux algues

Côté Atlantique

Gambas marinées aux agrumes, persillade, ail confit, jus de citron

230

Beignets de calamars croustillants façon l'Avenue, sauce tartare maison

230

Filet de Daurade cuit sur sa peau croustillante, lit d'asperges poêlées,
sauce vierge

240

Pavé de saumon cuit à l'unilatérale, tombée d'épinards aux algues,
bisque de crustacés

240

Sole meunière classique au beurre noisette et amandes torréfiées,
mousseline de purée

280

Black Cod pôelé, purée de carotte, haricots verts, pickles de betterave,
vinaigrette à la framboise

325

Pasta de la Nonna

Conchiglie au suprême de volaille, crème de parmesan infusée aux champignons à la façon forestière

145

Linguine à la sauce tomate, stracciatella, basilic et huile d'olive vierge

155

Tagliatelle aux calamars, palourdes et gambas sautés à l'huile d'olive vierge, émulsion de crustacés

175

Linguine aux palourdes, ail, piment doux, persil, huile d'olive vierge

175

Tagliatelle aux gambas poêlées à l'ail, crème infusée au parmesan

175

Penne aux deux saumons, crème de parmesan citronnée, tombée de poireaux

195

Rigatoni à la crème de truffe, copeaux de Brésola, noix torréfiées

220

Risottos

Légumes confits, têtes d'asperges, pesto de basilic, jus corsé

170

Crème de parmesan parfumée aux brisures de truffe, champignons et cèpes

170

Palourdes, crevettes, calamar, Saint-Jacques, émulsion de crustacés

170

Sur le pouce

Accompagnés d'un mesclun de salade et de frites maison

Club sandwich au poulet rôti, œuf dur, avocat, tomate, romaine croquante, sauce cocktail maison

155

Burger de Bœuf, échalotes confites, duxelles de champignons, fromage à raclette, roquette, sauce au poivre

155

Bagel au saumon fumé, fromage blanc citronné, concombres à la grecque

155

Ciabatta façon Philly cheesesteak, oignons caramélisés, crème parfumée à la truffe, roquette

165



Pizzas

Margherita

Façon traditionnelle, sauce tomate au basilic et à l'origan, mozzarella

120

Tonno e pomodori

Thon confit, sauce tomate, tomates confites, câpres, pickles d'oignons rouges, mozzarella

135

Frutti di mare

Calamars, crevettes, moules, coulis de tomate à la bisque infusée aux aromates, roquette

145

Océanica

Saumon fumé, crème au mascarpone, chantilly citron soja, courgettes, mozzarella, jeunes pousses

145

Quatre fromages

Parmesan, mozzarella, bleu d'Auvergne, fromage à raclette, crème au mascarpone

145

La Verde façon L'Avenue

Stracciatella, éclats de pistache, feuilles de basilic, abricot, pesto, crème de balsamique

145

Bella tartufo

Tranches de Brésaola, crème au parmesan et à la truffe, cèpes, copeaux de parmesan, roquette

160

Desserts

Brioche façon pain perdu et sa boule de glace artisanale
à la vanille, caramel beurre salé

75

Tiramisu traditionnel au café fait à la minute, biscuit
boudoir maison, mascarpone

75

Pavlova aux fruits de saison et son coulis acidulé

75

La crêpe « Suzette », flambée au Rhum

75

Panna cotta à l'italienne, coulis de fruits rouges

75

Profiteroles au praliné de pistache, glace artisanale
à la vanille, sauce au chocolat

85

Fondant au chocolat, cœur coulant, glace artisanale
à la vanille

85

Baba au rhum et sa crème chantilly au mascarpone
à la vanille de Madagascar

85

Cipriani vanille et citron, génoise moelleuse, meringue italienne

85

Assortiment de glaces et sorbets

Glaces : Vanille, chocolat, praliné noisette, pistache, miel fleur d'oranger

Sorbets : Mangue, citron, fraise

35/boule

*“De toutes les passions, la seule
vraiment respectable me paraît
être la gourmandise.”*

— Guy De Maupassant



L'AVENUE 155

+212 5 37 75 99 46

155 Avenue Mohamed VI

