

# L'avenue

restaurant - brasserie



## Starters

Strew beef in jelly with crunchy	10 €
Homemade terrine, onions compote	11 €
Green beans salad, hazelnuts and hazelnuts oil	9 €
Bouquet of roquette salad, goat's cheese and chive	11 €
Eggplant and grilled pepper , anchovy dressing	10 €
Homemade terrine of foie gras, figs chutney	14 €

## Meat

Knuckle of lamb « à la sarriette »	16 €
Steack tartare	16 €
Grilled entrecote	18 €
Rumsteack with pepper sauce, flambé with « brandy »	16 €
Fried calf's liver fried « à la Lyonnaise »	16 €
Vitello tonato	15 €

## Fish

Fried filled of perch	16 €
Fillet of fera from Lemane	15 €
Parillada a la plancha	18 €
Big shrimp « à la provençale »	16 €

## Canailles dishes

Calf's head gribiche sauce	12 €
Calf's kidneys grainy mustard	15 €

## Garnishes Of your choice

Quinoa with aromatic herbs or seasonal vegetables or French fries

## Cheeses

Cottage cheese from the corly farm and fruits coulis	6 €
Savoyard cheese plate	8 €

## Desserts

Bourbon vanilla « creme brûlée »	7 €
Chocolate mousse and almond lace biscuits	7 €
Apple pie with double cream	8 €
Strawberry vacherin	8 €
Seasonal fresh fruit salad	7 €
Homemade iced nougat and red fruits coulis	9 €
Chocolate cake and vanilla ice cream	8 €
Sorbets and almond lace biscuits	7 €
Fruit bowl with ice cream or sorbet	8 €
Tiramisu	8 €

Prices are inclusive of taxes and service charges.

All beef products are certified as originating from non-embargo countries (birth, rearing and slaughter). Traceability information is available upon request. (Decree 2002-1465 of 17/12/2002).

<b>Savoie AOC</b>	10 cl	37,5 cl	75 cl
<b>Les blancs</b>			
Chignin «la maréchale», René Queynard	6 €	14 €	25 €
<b>Les rouges</b>			
Gamay Jongieux, Eugène Carrel			18 €
<b>Bourgogne AOC</b>			
<b>Les blancs</b>			
Chablis 1er cru, «La Chablisienne»		27 €	50 €
Bourgogne Aligoté			22 €
St Veran			30 €
Rully		17 €	36 €
<b>Les rouges</b>			
Hautes côtes de Beaune			36 €
Bourgogne «les enfants terribles», Aergeter		17 €	
<b>Val de Loire AOC</b>			
<b>Les rouges</b>			
Saumur Champigny, les Valenogenets		12 €	19 €
<b>Vallée du Rhône AOC</b>			
<b>Les blancs</b>			
Chardonnay Ardèche	4 €		15 €
<b>Les rouges</b>			
Côtes du Rhône «les magerans»	4 €		15 €
Gigondas «Signature» Fût de chêne		20 €	38 €
Vacqueyras, les ondines		17 €	29 €
Crozes Hermitage, Michelas St Jemms	7 €	16 €	
<b>Les rosés</b>			
Tavel «Domaine du Maby», Vignerons de Tavel		15 €	25 €
<b>Côtes de Provence AOC</b>			
<b>Les rosés</b>			
Château de Pampelonne, Gasquet-Pascaud			26 €
Bandole «Restanques du moulin»	5 €		24 €
<b>Beaujolais AOC</b>			
<b>Les rouges</b>			
Brouilly «la chapelle de Venenges», Loron		13 €	22 €
Moulin à Vent «champ cour», Charlet			27 €
<b>Bordeaux AOC</b>			
<b>Les blancs</b>			
Vin de Graves «Pouyanne», Château Pouyanne			18 €
<b>Les rouges</b>			
Saint Emilion, La fleur des amandiers		15 €	28 €
Vin de Graves «Pouyanne», Château de Pouyanne	5 €		19 €
<b>Les rosés</b>			
Vin de Graves «Pouyanne», Château de Pouyanne			18 €
<b>Sud Ouest AOC</b>			
Monbazillac			34 €
<b>Champagne</b>			
Palmer		35 €	55 €