



# L'avenue

restaurant - fine food

Service compris et TTC  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Restaurant L'avenue - Hôtel Best Western Porte Sud de Genève \*\*\*  
Parc d'affaires internationale - 74160 Archamps  
Tél : 04 50 31 80 54 - [lavenue@bestwesterngeneve.com](mailto:lavenue@bestwesterngeneve.com)  
[www.bestwesterngeneve.com](http://www.bestwesterngeneve.com)



				10 cl	37.5 cl	75 cl
<b>Savoie</b>	<b>Les blancs</b>					
	Chignin Bergeron « Fleur de Roussane »	Perrier et fils	2007	3 €	11 €	19 €
	<b>Les rouges</b>					
	Gamay Jongieux	Perrier et fils	2007			18 €
<b>Bourgogne</b>	<b>Les blancs</b>					
	Chablis 1er cru	« La Chablisienne »	2004		17 €	32 €
	<b>Les rouges</b>					
	Gevrey Chambertin	Georges Lignier	2004			40 €
	Volnay	Bizoutet Prieur	2004			45 €
<b>Val de Loire</b>	<b>Les blancs</b>					
	Menetou Salon	Domaine Chantenoy	2006			37 €
	Pouilly Fumé « Les Logères »	G. Saget	2005			28 €
	<b>Les rosés</b>					
	Sancerre	Bailly Reverdi	2006			26 €
	<b>Les rouges</b>					
	Saumur Champigny	Les Tuchottes	2006			18 €
<b>Vallée du Rhône</b>	<b>Les blancs</b>					
	Saint Joseph	Faury	2005	5.50 €		38 €
	Crozes Hermitage « Mule Blanche »	Jaboulet	2005	6 €		41 €
	<b>Les rouges</b>					
	Gigondas « Signature » Fût de chêne	Cave de Gigondas	2000			38 €
	Vacqueyras	Vidal Fleury	2007			27 €
	Crozes Hermitage	Michelas St Jemms	2007		16 €	28 €
	Saint Joseph	Vidal Fleury	2005			38 €
	Côtes Rôtie	G. Barges	2005			64 €
	<b>Les rosés</b>					
	Tavel « Carte d'Or »	Vignerons de Tavel	2008		11 €	20 €
<b>Côtes de Provence</b>	<b>Les rosés</b>					
	Château de Pampelonne	Gasquet-Pascaud	2007	3,50 €		24 €
<b>Beaujolais</b>	<b>Les rosés</b>					
	Papillon d'été	Dom. de St Ennemon	2007	3 €		15 €
	<b>Les rouges</b>					
	Brouilly « La Bruyère »	Dubost	2007		15 €	24 €
	Moulin à Vent « Les Vieilles Combes »	F. Paquet	2007			23 €
<b>Bordeaux</b>	<b>Les blancs</b>					
	Cotes de Blaye « Acacias »	Château Charron	2005			27 €
	<b>Les rouges</b>					
	Saint Estèphe	Chât. La commanderie	2006			33 €
	Saint Emilion	Tertre de Calon	2006		15 €	30 €
	Haut Médoc	Dem. Sociando Mallet	2000			76 €
	Saint Julien	Les Fiefs de Lagrange	2004			55 €
<b>Les vins du monde</b>	<b>Les vins blancs</b>					
	<b>Suisse</b>					
	Fendant du Valais		2007			25 €
	<b>Australie</b>					
	Chardonnay	« Réserve Barramundi »	2004			21 €
	<b>Les vins rouges</b>					
	<b>Chill</b>					
	Morande Pionero		2005			18 €
	<b>Afrique du Sud</b>					
	Kumala Cinsault		2007			19 €

Demandez notre sélection de grands crus à notre sommelier

## Pour commencer

Terrine de Foie gras au naturel, compotée de figues	14 €
Carpaccio de bœuf au pesto et copeaux de Parmesan	11 €
Œufs de poule cuits en cocotte, copeaux de foie gras	12 €
Sashimi de saumon mariné, Wasabi et écume de Kikkoman	12 €
Brochette de gambas grillées, caviar d'aubergines	15 €
Soupe à l'oignon et au Beaufort	11 €
Escargots gratinés au beurre d'herbes	13 €

## Salades à composer selon vos goûts

Sur un fond de salade, choisissez 5 ingrédients :

Avocat, champignons, cœur de palmier, concombre, haricots verts, maïs, tomates, anchois, crevettes, saumon fumé, thon, œufs durs, émincé de volaille, comté, mozzarella

## Pour poursuivre

Risotto crémeux aux champignons de saison	14 €
Croustillant de saumon et ses petits légumes de saison	15 €
Tartare de bœuf au couteau, à votre goût, pommes frites	16 €
Entrecôte à la plancha, pommes de terre en persillade	17 €
Poitrine de veau confite aux girolles	15 €
Casse dalle savoyard au Beaufort et lard grillé, pommes frites	17 €
Filets de perches meunières, pommes frites, salade verte	16 €
Moules frites, sauce aux choix : marinières, fines herbes, roquefort, curry	15 €
Tagliatelles aux légumes	16 €
Toutes nos viandes sont d'origine européenne	

## Pour conclure

Planche de fromages de nos régions	8 €
Fromage blanc 0% et sa marmelade aux myrtilles	7 €
Soupe soufflée au chocolat et noisettes	8 €
Crème caramélisée au sucre Casson	7 €
Salade de fruits frais du moment, glace infusion de menthe douce	7 €
Velouté de mangue au lait de coco et framboise	7 €
Café gourmand	7 €
Coupe glacée « L'avenue »	7 €

Glace vanille, glace bulgare, sorbet fraise, crème chantilly et coulis de fruits rouges

Glaces et sorbets, fabrication artisanale 1,80 € la boule au choix

Chocolat noisette, vanille, sorbet mangue, sorbet framboise, menthe douce, bulgare

### Nos formules

Entrée, plat et dessert	28 €
Entrée et plat	24 €
Plat et dessert	21 €

### Formules déjeuner

(servies uniquement le midi)

Entrée du jour + plat du jour	18 €
Plat du jour	14 €