

NOTRE CARTE DE RESTAURANT

du 19 mai

CUISINE FAITE MAISON

Les entrées...

- Tartare de Saumon frais, chutney de mangues 12 €
- Avocat et rilette de Thon, montés comme un millefeuille 10 €
- Petit pôt de Chèvre frais, tiède, pain grillé, à tartiner copieusement 10 €
- Carpaccio de tomates anciennes, Burrata, et du basilic frais 10 €

Les grandes salades, revisitées par l'Avenue...

- Au chèvre frais, chaud, du pain grillé, du jambon cru, des jeunes pousses, de la sucrine et des tomates cerises 16 €
- Notre Caesar, avec du poulet frit dans la Panko (chapelure japonaise), un œuf dur, des croutons, des copeaux de Parmesan, des tomates cerises, des jeunes pousses et de la sucrine 16 €
- L'Italienne, Burrata, des copeaux de Parmesan, du jambon cru, des tomates confites, des tomates cerises des jeunes pousses, de la sucrine, et du basilic frais 16 €

Les plats chauds...

- Suprême de Poulet jaune, crème de Chorizo, gratin de courgettes 16 €
- Notre Burger de Boeuf, avec du fromage de Savoie, une sauce à nous, et des frites 16 €
- Brochette de Queue de Filet de Boeuf, une sauce au Roquefort, frites 18 €
- Entrecôte de Boeuf Simmental, viande savoureuse de Bavière, (extra) 300 gr minimum, un beurre Maître d'hôtel, des frites 23 €
- Tartare de Boeuf, préparé par le Chef, frites 18 €
- Tartare de Saumon frais, des frites 20 €
- Minute de Saumon, snacké à la plancha, gratin de courgettes 18 €
- Linguines, crème de Parmesan, et jambon cru 16 €

Assiette de fromages d'appellation 8 €

Sainte-Maure, Camembert au lait cru, Maroilles et Reblochon

Les desserts...

- Fondant au chocolat, revisité par l'Avenue, et une bonne crème anglaise 8 €
- Panna Cotta, Mangue Kiwi, c'est frais, c'est bientôt l'été 8 €
- Notre fameuse tarte Tatin à l'ancienne, crème fraîche d'Illesigny 8 €
- Tarte aux fraises déstructurée, comme un cheesecake 8 €
- le café gourmand 8,50 €
- (assortiment de 4 mini desserts avec un expresso)