

AVENUE 31

Découvrez notre formule Business Lunch / Discover Our Business Lunch
Join us for lunch, Monday to Friday 12:00 – 14:30
A découvrir au déjeuner, du lundi au vendredi 12h00 – 14h30

Entrées/Starters

- Huitres Gillardeau n° 2 (6pz) **42** ⁽¹⁴⁾
- Tartare de Bœuf sauce Française & Cracker de Carasau **32**
Beef Tartare french sauce & Crispy carasau cracker
(Supp. Truffe 12) ^(1,3,7,8,10,12)
- Carpaccio de Crevettes Rouge, Brunoise de Mangue,
Avocat & Ribes **39**
Red Shrimps Carpaccio, Avocado, Mango & Ribes ^(2,4)
- Carpaccio de Ventresca de Thon, Sel Maldon & Soja **49**
Tuna belly Carpaccio, Maldon Salt & Soja sauce ^(4,6)
- Hamachi Crudo, Ponzu sauce & Black Truffle **32**
Seriote, sauce ponzu & truffe noir ^(2,4,6)
- Vitello Tonnato à la Piemontese **29**
Veal, tuna sauce, capers, anchovies,
eggs, sun dried tomatoes ^(1,3,4,7,9,12)
- Jambon de Parma 30 mois & Gnocco Fritto ^(1,12) **32**
- Jambon Iberico Patanegra, Pain Grillé & Tomates ^(1,12) **59**
- Cecina de Boeuf Wagyu & Panettone salato ^(1,7,8,12) **42**
- Burrata de Pouille, Laitue, Fraise, Pistache **24**
Apulian Burrata, lettuce, strawberry, pistachio nuts ^(5,7,8)
- Burrata & Truffe / Burrata & Black Truffle ^(1,7) **29**

Caspian Caviar Oscietra 10gr 49
With blinis & classic accompaniments

Entrées Chaudes / Hot Starter

- La friture de Calamars , Crevettes & Courgettes **29**
Fried baby squids , Shrimps & Zucchini ^(1,4,7,14)
- Quesadillas effilochée de bœuf, fromage manchego, truffe
& sauce Yaourt, Ciboulette & Lime ^(1,3) **26**
Pulled Beef Quesadillas, manchego cheese, truffle
& Yogurt sauce, chives & lime
- Mini Beef Truffle Burger 3 pièces ^(1,3,7) **26**

Salades / Salads

- Kale, pignon de pin, raisin sec & parmesan **26**
Kale, pine nuts, raisins, parmesan cheese
Honey mustard dressing ^(7,8,10)
- Supplément de Poulet **9** ; Avocado **5**
- Pasteque, Cantaloup, Feta, Cocombre, Avocado, Amande **28**
Watermelon, Cantaloupe melon, Feta, Cucumber,
Avocado & toasted almonds ^(7,8)
- La Niçoise du 31 avec Ventresca de Thon Ortiz 34*
The 31 Nicoise with tuna Ventresca (belly) by Ortiz ^(3,4,9,10)

Pinsa & Focaccia

- Tartufata **38** *Cheese & Truffle* ^(1,3,7,8)
- Caprese **26** *Tomate cerise, basilic & bocconcini di Bufala* ^(1,7)
Add Parma Ham **6**
- Patanegra **49** *Tomate rapé & Patanegra Ham* ^(1,7)
- Focaccia di Recco **24** ^(1,7)
- Focaccia di Recco et Truffe **36** ^(1,7)

Pasta

- Pappardelle au ragout de Veau & Parmesan **32**
Pappardelle home made with Veal ragù & Parmesan cheese ^(1,3,7,8,9)
- Linguine Fruits de mer / *Seafood Linguine* **49** ^(1,2,4,12,14)
- Maccheroncini à la Truffe / *Truffle Cream Maccheroncini* ^(1,7,8) **48**
- Tagliolini aux Langoustine **59**
Tagliolini home made with Scampi ^(1,2,4,14)
- Linguine Homard / *Lobster Linguine* ^(1,2,4,14) **75**

Poissons / Fish

- Gambas Grillées & Courgettes scapece **48**
Grilled king prawns & scapece zucchini ^(2,12)
- Loup de mer au four & notre sauce **49**
Mediterranean Seabass & our house sauce ^(4,7,12)
- Our Famous Miso Black Cod **52** ^(1,4,5,6,9,11)
- La belle Sole à notre façon ou grillé **76**
Dover Sole our way or grilled 500gr ^(1,4,7)
- Branzino en Croute de Sel **140** (pour 2)
Salt-Crusted Branzino ⁽⁴⁾

Viandes / Meats

- AV31 Double Smashed Cheeseburger **34**
- Homemade bun and pickles, Mustard, ketchup & French Fries ^(1,3,7,10)
- Piccatina de Filet de veau au citron 39*
Veal Fillet Piccatina with lemon sauce ^(1,7,9)
- Filet de Bœuf Black Angus Canada ± 300gr
à notre façon & Sauce au Poivre **59**
Beef Fillet Black Angus Canada our way & Pepper Sauce ^(1,7,9,10)
- Coquelet Diavola / Diavola Baby Chicken* **34** ^(1,7,9)
- Tagliata de Black Angus Canadian, Roquette & Parmesan ± 300gr(7) **52**
- Australian Wagyu Beef Tagliata 300gr **72**
Tous les viande sont servi avec purée de pomme de terre

Ask Gluten Free 

Notre suggestion du chef rôtiisseur
Chef's Recommendation

Garnitures / Side Dishes

- Pommes Allumettes / *French Fries* **9** ^(1,5)
- Pommes Allumettes & Truffe/ *French Fries & Truffle* **18** ^(1,5)
- Purée de Pomme de Terre Maison/ *Homemade mashed potatoes* ^(7,8) **9**
- Purée Jalapeño **12** ^(7,8)
- Purée à la Truffe / *Truffle Mashed potatoes* **18** ^(7,8)
- Asperges au vapeur / *Steamed Asparagus* **16**
- Légumes grillés / *Grilled Vegetables* **16**
- Mix Légumes de saison Confit ⁽⁷⁾ **14**

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

Liste allergènes 

Liste allergènes

1	Gluten
2	Crustacés
3	Œufs
4	Poisson
5	Arachide
6	Soja
7	Lait
8	Fruits à coque
9	Céleri
10	Moutarde
11	Sésame
12	Sulfites
13	Lupin
14	Mollusque