

# L'avenue

restaurant - brasserie



## Entrées

Pressée de bœuf façon pot-au-feu et légumes croquants	10 €
Terrine maison, à l'ancienne, compotée d'oignons	11 €
Salade de haricots verts, noisettes et huile de noisettes	9 €
Bouquet de roquette, chèvre frais et ciboulette	11 €
Aubergine et poivrons grillés, vinaigrette d'anchois	10 €
Terrine de foie gras maison, chutney de mangues	14 €

## Viandes

Souris d'agneau confite à la sarriette	16 €
Steak tartare, préparé par nos soins	16 €
Belle entrecôte grillée	18 €
Cœur de rumsteck au poivre flambé au cognac	16 €
Escalope de veau viennoise	16 €
Vitello tonato	15 €

## Poissons

Filets de perches meunière	16 €
Filet de fera du Léman, à la Grenobloise	15 €
Parillada à la plancha	18 €
Gambas provençales	16 €

## Plats canailles

Tête de veau sauce gribiche	12 €
Andouillette à la moutarde	15 €
Rognons de veau grillé comme au marché de Lyon	18 €

## Garniture des plats

Au choix : quinoa aux herbes ou légumes de saison ou pommes frites

## Fromages

Faisselle de la ferme de Corly à la crème et au coulis de fruits	6 €
Planche de fromages savoyards	8 €

## Desserts

Crème brûlée à la vanille bourbon	7 €
Mousse au chocolat et tuile aux amandes	7 €
Tarte Tatin et petit pot de crème fraîche	8 €
Vacherin « minute » à la fraise	8 €
Salade de fruits frais de saison	7 €
Nougat glacé maison au coulis de framboise	9 €
Moelleux au chocolat et glace vanille	8 €
Palette de sorbets, tuile aux amandes	7 €
Coupe de fruits melba	8 €
Tiramisu	8 €

<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 €