



L'AVENUE

BAR - BRASSERIE - RESTAURANT

120 AVENUE DE FRANCE
75013 PARIS - TÉL : 01.45.85.41.48

.....
LAVENUE-PARIS.COM |  AVENUEPARIS13

PETIT DÉJEUNER

de 7h à 12h en semaine
et le week-end de 9h à 11h

8.5€

jus de fruits frais orange ou citron
+
boisson chaude
+
viennoiserie ou tartine

FORMULE BRUNCH

LE DIMANCHE DE 11H À 16H
- 29€ -

jus de fruits frais orange ou citron
+
boisson chaude
+
oeufs brouillés, salade césar, club sandwich
+
fromage blanc et muesli maison,
pâtisserie maison, salade de fruits frais

OUBRUNCHER

NOS SALADES COMPOSÉES

CROUSTY CHÈVRE	15.5
croustillants de chèvre, miel, tomates, salade	
AUVERGNATE	15.5
cantal sur pain Poilâne toasté, jambon de pays, tomates, pommes de terre grenaille, salade	
CÉSAR	15.5
salade romaine, poulet, oeuf, tomates, croûtons, parmesan, sauce César aux anchois	
LAO	15.5
choux chinois, concombre, œuf, tomates, vermicelles de riz, coriandre, menthe, pousses de soja, cacahuètes	
BOEUF THAÏ	16.5
bœuf thaï, vermicelles de riz, pousses de soja, coriandre, menthe, poivron, piment	
L'OCÉANIQUE	17.5
saumon fumé, tomates, baies roses, noisettes hachées, avocat, oignons rouges, pain Poilâne, salade	
LANDAISE	18.5
foie gras de canard maison, magret fumé, manchon de canard, tomates, salade	

NOS CLUBS SANDWICH

CLUB POULET	16.5
pain de mie, poulet, oeuf, salade, tomate, mayonnaise et frites maison	
CLUB SAUMON FUMÉ	16.5
pain de mie, saumon fumé, oeuf, salade, tomate, crème fraîche à l'aneth et frites maison	

NOS PÂTES

LASAGNES et salade	15.5
LASAGNES VÉGÉTARIENNES et salade	15.5
.....	
WOK VEGAN	15.5
vermicelles de riz, choux chinois, légumes, pousses de soja, tofu, cacahuètes, coriandre, menthe fraîche	

NOS VIANDES

MAGRET DE CANARD	18.5
pommes de terre grenaille rôties, sauce fumée	
ÉMINCÉ DE POULET AU SATÉ	15.5
écrasé de pommes de terre, citron et cébette	
SOURIS D'AGNEAU	19.5
purée de patate douce, sauce au thym	
TARTARE	16.5
bœuf haché, jaune d'œuf, oignons, câpres, persil, frites maison et salade	
TARTARE ITALIEN	16.5
bœuf haché, basilic, parmesan, pignons de pin, tomates confites, câpres, huile d'olive, frites maison et salade	
FAUX-FILET (~200g)	18.5
frites maison et salade, sauce au choix	
ENTRECÔTE (~300g)	24.5
pommes de terre sautées au pesto et salade, sauce Fourme d'Ambert	
CHEESEBURGER	16.5
steak haché de boeuf, tomates, cheddar, oignons rouges, sauce burger, frites maison	
BACON BURGER	17.5
steak haché de boeuf, bacon, tomates, cheddar, oignons rouges, sauce burger, frites maison	
Garniture supplémentaire : frites maison, salade verte, poêlée de légumes	5.0

NOS POISSONS

FILET DE DAURADE ROYALE À LA PLANCHA	18.5
poêlée de petits légumes, sauce thai	
SAUMON RÔTI AU SÉSAME	18.5
riz basmati, sauce citronnelle	
ONCTUEUX DE GAMBAS POÊLÉES	19.5
risotto crémeux	

NOS PIZZAS

BASE SAUCE TOMATE

MARGUERITE tomates, mozzarella	12.5
NAPOLITAINE tomates, mozzarella, anchois marinés, olives noires, câpres	14.5
REINE tomates, mozzarella, jambon, champignons	14.5
NEPTUNE tomates, mozzarella, thon, olives noires, câpres	14.5
DIABLESSE tomates, mozzarella, chorizo, piment, basilic	14.5
ORIENTALE tomates, mozzarella, poivrons, merguez, oeuf	14.5
CALZONE tomates, mozzarella, jambon, œuf	14.5
VÉGÉTARIENNE tomates, champignons, artichauts, oignons, poivrons, copeaux de parmesan, roquette	14.5
MAISON tomates, mozzarella, oignons, jambon, lardons, ricotta, pistou	15.5
CAMPIONE tomates, mozzarella, oignons, viande hachée, persil, ail, œuf	15.5
JAMBON DE PAYS tomates, mozzarella, jambon de pays, œuf, copeaux de parmesan, roquette	15.5
FROMAGE tomates, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan	16.5
4 SAISONS tomates, mozzarella, jambon, artichauts, poivrons, champignons, olives noires	16.5
GOURMANDE tomates, mozzarella, jambon, merguez, chorizo, champignons, œuf	16.5

BASE CRÈME FRAICHE

DAME BLANCHE crème fraîche, mozzarella, jambon, champignons	14.5
NORVÉGIENNE crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, aneth	16.5
CHEF crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, pomme Granny, copeaux de jambon de pays, roquette, copeaux de parmesan	16.5
BRESAOLA crème fraîche, mozzarella, bresaola, œuf, champignons, huile d'olive, roquette	16.5
CRÈME DE TRUFFE crème fraîche, crème de truffe, champignons, roquette	18.5

Ajoutez un oeuf 1€ (pas de changement de garniture sur les pizzas)

NOS FROMAGES

FROMAGE AU CHOIX Cantal, St Nectaire, Fourme d'Ambert, Chèvre	6.5
ASSORTIMENT 3 FROMAGES Cantal, St Nectaire, Chèvre	10.5

NOS DESSERTS

DESSERT DU JOUR voir ardoise	7.5
MOUSSE AU CHOCOLAT	8.0
MI-CUIT AU CHOCOLAT, glace vanille	8.0
CRÈME BRÛLÉE à la vanille	8.0
TARTE TATIN et sa note de crème fraîche	8.0
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU et sa boule de glace	8.0
PROFITEROLES	9.0
CAFÉ GOURMAND ☕	7.9

CRÊPES

BEURRE SUCRE	5.0
CONFITURE fraise ou abricot	5.5
CHOCOLAT NOIR ou NUTELLA	6.0
BANANE CHOCOLAT	7.5
FLAMBÉE AU GRAND MARNIER	8.5

ajoutez de la chantilly +1€

GLACES ET SORBETS

COUPE 2 BOULES 6.0 | COUPE 3 BOULES 7.5

glace : vanille, chocolat, caramel, café, pistache, menthe-chocolat
sorbet : noix de coco, fraise, framboise, cassis, citron, mangue, passion

ajoutez un nappage fruits rouges ou chocolat ou caramel +1€
ajoutez de la chantilly +1€

LES INCONTOURNABLES

CAFÉ LIÉGEOIS glace café, glace vanille, coulis de café et chantilly	8.5
CHOCOLAT LIÉGEOIS glace chocolat, glace vanille, fondue de chocolat et chantilly	8.5
BANANA SPLIT banane (fruit), glace vanille, glace chocolat, sorbet fraise, fondue de chocolat et chantilly	9.5
LE COLONEL sorbet citron, vodka 4cl	9.5
MOJITO FRAMBOISE glace menthe-chocolat, sorbet citron, sorbet framboise et rhum Havana club 4cl	9.5
CAFÉ COGNAC FLAMBÉ «SHOOTER» ☕ 2cl Khalua, 2cl cognac flambé	5.0

NOS PLANCHES

ASSIETTE DE TAPAS

- 19.5 -

tortilla chorizo et herbes, briques de chèvre miel,
pommes de terre paprika, gambas

PLANCHE CHARCUTIÈRE

DE LA MAISON MAS

- 15.5 -

pâté de campagne, rosette,
saucisse sèche, jambon de pays,
pain Poilâne toasté

ASSIETTE MONTS D'Auvergne

- 15.5 -

Chèvre, Cantal, Fourme d'Ambert,
St Nectaire,
pain Poilâne toasté, salade

PLANCHE MIXTE

CHARCUTERIE DE LA MAISON MAS

- 19.5 -

pâté de campagne, rosette, saucisse sèche, jambon de pays, Cantal,
Fourme d'Ambert, Chèvre, St Nectaire, toast de pain Poilâne, raisins

bol de frites maison

- 5.0 -

ASSIETTE DE FOIE GRAS MAISON

17.5

foie gras de canard maison,
et ses assaisonnements,
toast de pain Poilâne

ASSIETTE GOURMANDE

20.5

foie gras de canard maison,
saumon fumé,
toast de pain Poilâne et salade

MENU ENFANT

steak haché frites maison ou penne au jambon blanc
ou petite pizza marguerite

+

2 boules de glace ou crêpe (sucre ou Nutella)

+



verre de jus de fruits (au choix), Coca-Cola,
ou limonade

10€



NOS VINS AU VERRE

ROUGES ●

	verre	verre	carafe
	14cl	28cl	50cl
Côtes du Rhône La Lyre AOC 	5.0	9.5	17.5
Bordeaux Le Vieux Chêne AOC	5.0	9.5	17.5
Chinon Les Galuches AOC	5.5	10.5	18.5
Pinot noir Haute Vallée IGP 	5.5	10.5	18.5
Bordeaux Brannens Graves AOC	6.5	12.5	20.5
Montagne Saint Émilion Croix de mission AOC	7.5	14.5	22.5

BLANCS ●

Sauvignon Camas IGP	5.0	9.5	17.5
Chardonnay Camas IGP	5.0	9.5	17.5
Chablis Chaude Écuelle AOC	6.5	12.5	20.5
Sancerre Raimbault-Pineau AOC	7.0	13.5	21.5
Pouilly fumé Corneau AOC	7.5	14.5	22.5
Tariquet Premières Grives AOC	7.5	14.5	22.5

ROSÉS ●

Moment de plaisir IGP	5.0	9.5	17.5
Île de Beauté Gris Rosé Casa Nova AOC	5.5	10.5	18.5
Côtes de Provence Presqu'île Minuty AOC	7.0	13.5	21.5

CHAMPAGNES ^{75cl}

Palmer & Co brut		55.0
Palmer & Co brut rosé		65.0
Mumm Cordon Rouge brut		60.0
Mumm Cordon Rouge brut rosé		75.0
Perrier Jouët grand brut		70.0

EAUX MINÉRALES

	50cl	100cl
Vittel	4.5	6.0
San Pellegrino	4.5	6.0

NOTRE CAVE À VIN

75cl


ROUGES ●

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône La Lyre AOC  25.0

Crozes Hermitage Classic AOC 35.0

LANGUEDOC, ROUSSILON

Corbières Pech Latt AOC  26.5

SUD

Pinot noir Haute Vallée IGP 26.0

BOURGOGNE

Mercurey Michel Juillot AOC 45.0

BEAUJOLAIS

Brouilly Font Curé AOC 29.0

BORDELAIS

Bordeaux Le Vieux Chêne AOC 25.0

Brannens Graves AOC 29.0

Montagne Saint-Emilion Croix de missions AOC 35.0

Lalande de Pomerol Château Le Jard AOC 39.0

TOURAINES

Chinon Les Galuches AOC  26.0

BLANCS ●

SAUVIGNON

Sauvignon Camas IGP 25.0

CHARDONNAY

Chardonnay Camas IGP 25.0

BOURGOGNE BLANCS

Chablis Chaude Écuelle AOC 29.0

CENTRE LOIRE

Sancerre Rimbault-Pineau AOC 32.5

Pouilly fumé Corneau AOC 35.0

SUD

Tariquet Premières Grives AOC 32.5

ROSÉS ●

LANGUEDOC, ROUSSILON

Moment de plaisir IGP 25.0

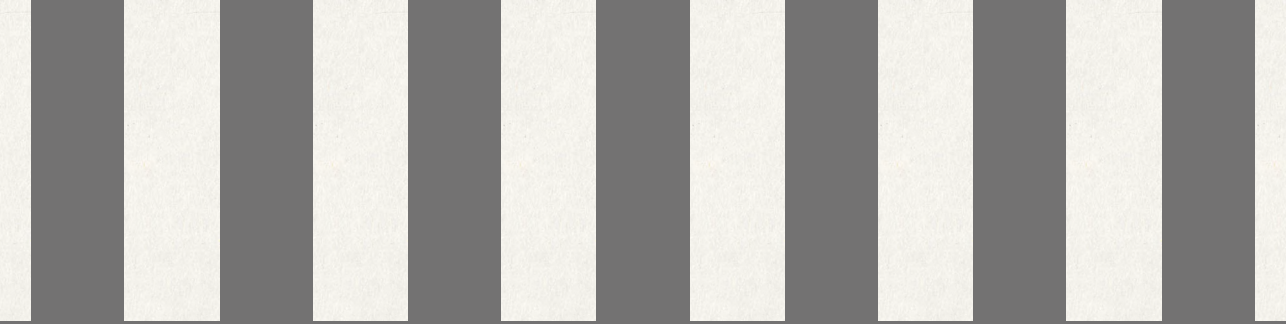
CORSE

Île de Beauté Gris Rosé Casa Nova AOC 26.0

CÔTES DE PROVENCE

Presqu'île Minuty AOC 32.5

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



L'AVENUE

120 AVENUE DE FRANCE
75013 PARIS - TÉL : 01.45.85.41.48



LAVENUE-PARIS.COM