



## **Le BRUNCH composé :**

***Dimanche de 11h30 à 16h00***

**Buns œufs & bacon  
Buns tzatziki saumon  
Tenders de poulet  
Poêlée de champignons de Paris  
Œuf poché  
Gaufre Nutella  
Gaufre & fruits frais  
Fromage blanc au miel**

**1 croissant**

**1 Boisson chaude  
1 jus de fruits pressé**

**27,90€**

***Tous nos produits sont faits maison***

**Pensez à  
Réserver au :  
01 45 85 41 48**

Avenue de France, Paris 13  
<https://lavenue-paris.com/>



Notre restaurant propose une cuisine 100% maison à base de produits frais sélectionnés quotidiennement.  
 Notre pâte à pizza est confectionnée chaque jour par notre pizzaiolo et nos pizzas réalisées à la demande.

Notre café de la Maison Richard est BIO 

## SALADES

<b>FRIED CHICKEN BOWL 17,9€</b> Quinoa, radis, tomates, concombre, crème de maïs, betterave, pousses d'épinards, tomates, poulet croustillant, patate douce, sauce saté	<b>BŒUF THAÏ ANGUS 17,9€</b> Bœuf Angus mariné, mesclun de salade, sésame grillé, soja, cacahuète, menthe et coriandre <i>(avec ou sans piment)</i>	<b>SALADE GREQUE 17,90€</b> Poivrons rouges et jaunes, oignons rouges, tomates, concombre, feta, olives kalamata, origan	<b>TOAST SAUMON 18,9€</b> Pain de campagne, tzatziki maison, avocat, gravlax de saumon, sésame, œuf poché, salade, cébette
<b>SALADE BURRATA 18,9€</b> Burrata, tomates anciennes, chiffonnade de jambon de pays, salade pesto	<b>SALADE VEGETARIENNE 17,9€</b> Quinoa, grenade, pousses d'épinards, radis, orange, graines de courges, sauce huile d'olive/ agrumes/basilic frais	<b>SALADE CHEVRE 17,9€</b> mesclun de salade, toasts de chèvre, miel, salade, tomates, oignons rouges, noix	<b>CESAR 17,9€</b> Salade romaine, poulet, œuf, croûtons, parmesan,

<b>TARTARE DE BOEUF</b> Bœuf français, jaune d'œuf, oignons, câpres, cornichons, persil, frites maison, salade	18,5€
<b>TARTARE DE BOEUF ITALIEN</b> Bœuf français, basilic, parmesan, pignon de pin, huile d'olive, frites maison, salade	18,9€
<b>PERSILLE DE BŒUF ANGUS +- 200g</b> Frites maison salade verte et béarnaise maison ou sauce au poivre	19,9€
<b>ENTRECOTE sélectionnée par la maison Chassineau +-280g</b> Gratin Dauphinois, salade verte et béarnaise maison ou sauce au poivre	27,9€
<b>EMINCE DE POULET au curry, lait de coco et coriandre fraîche</b> Riz aux légumes	17,9€
<b>RAVIOLES FIORE</b> Ravioles, chiffonnade jambon de pays, sauce gorgonzola	17,9€
<b>LASAGNE à la Bolognese salade verte</b>	17,9€
<b>LASAGNE végétariennes salade verte</b>	17,9€
<b>LINGUINE 4 fromages +1€ chiffonnade de jambon de pays</b>	16,9€
<b>RISOTTO champignons, parmesan et cebette</b>	16,9€

Changement de garniture 1,5€

**WRAP POULET** : poulet croustillant, avocat, bacon, oignon rouge, tzatziki, frites maison, salade 17,20€



## BURGERS

<b>CHEESEBURGER</b> Bœuf français, cheddar, salade, tomate, oignons rouges, salade et frites maison	18,5€
<b>CHICKEN BURGER</b> Filet de poulet frit maison, cheddar, salade, tomate, oignons rouges, salade et frites maison	18,5€
<b>BACON BURGER</b> Bœuf français, bacon, cheddar, salade, tomate, oignons rouges, salade et frites maison	18,9€
<b>BIQUETTE BURGER</b> Bœuf français, chèvre, miel, salade, tomate, oignons rouges salade et frites maison	18,9€
<b>VEGE BURGER</b> Galette de quinoa maison aux légumes, cheddar, salade, tomate, salade et frites maison	17,9€
<i>Changement frites de patates douces + 1,5€</i>	

## NOS POISSONS

<b>LINGUINE AUX GAMBAS</b> bisque de Gambas	18,9€
<b>FILET DE DAURADE ROYALE</b> Risotto aux champignons frais	19,5€
<b>SAUMON MI-CUIT</b> écrasé de pommes de terre, sauce vierge aux petits légumes	19,9€

<b>P I Z Z A</b>	<b>Base tomate :</b>	
	<b>MARGUERITE</b> : Tomate, mozzarella	14,9€
	<b>NAPOLITAINE</b> : Tomate, mozzarella, anchois marinés, olives noires, câpres	16,4€
	<b>REINE</b> : Tomate, mozzarella, jambon, champignon	16,4€
	<b>NEPTUNE</b> : Tomate, mozzarella, thon, olives noires, câpres	16,4€
	<b>DIABLESSE</b> : Tomate, mozzarella, chorizo, piment, basilic	16,4€
	<b>CALZONE</b> : Tomate, mozzarella, jambon, œuf	16,4€
	<b>VEGETARIENNE</b> : Tomate, mozzarella, champignon, courgette, artichaut, oignon, poivron, ail	16,4€
	<b>CAMPIONE</b> : Tomate, mozzarella, oignon, viande hachée, œuf, persil, ail	17,9€
	<b>JAMBON DE PAYS</b> : Tomate, mozzarella, jambon de pays parmesan, roquette,	17,9€
	<b>FROMAGE</b> : Tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan	17,9€
	<b>4 SAISONS</b> : Tomate, mozzarella, jambon, artichaut, poivron, champignon, olives noires	17,9€
	<b>MAISON</b> : Tomate, mozzarella, jambon, oignon, lardons, œuf, pistou	17,9€
	<b>BURRATA</b> : Tomate, mozzarella, burrata, roquette, tomates fraîches, basilic	18,9€
<b>Base crème fraîche :</b>		
<b>DAME BLANCHE</b> : Crème fraîche, mozzarella, jambon, champignon, œuf	17,4€	
<b>NORVEGIENNE</b> : Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, aneth	19,4€	
<b>CHEF</b> : Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, jambon de pays, roquette, parmesan	17,9€	
<b>BACON</b> : Crème fraîche, mozzarella, bacon, œuf, champignons, huile d'olive, roquette	17,9€	

<b>FORMULE ENFANT</b>	Steak haché français et frites maison ou petite pizza Marguerite ou pâtes jambon blanc + 2 boules de glace ou crêpe (sucre ou Nutella®) + un verre de jus de pomme ou de coca ou un sirop à l'eau. (-12 ans)	12,5€
-----------------------	---	-------



## NOS PLANCHES

<b>CHARCUTIERE D'AUVERGNE</b> Maison MAS Pâté de campagne, saucisson, saucisse sèche, chorizo, jambon de pays	16,9€
<b>MONT D'AUVERGNE</b> Chèvre, cantal, fourme d'Ambert, St nectaire	16,9€
<b>MIXTE</b> Charcutière & fromage	20,9€

## NOS FROMAGES

<b>FROMAGE AU CHOIX</b> selon marché	6,9€
<b>ASSIETTE 3 FROMAGES</b> selon marché	10,9€

## NOS DESSERTS

<b>DESSERT DU JOUR</b> voir ardoise	
<b>TARTE TATIN</b> maison, crème fraîche	8,9€
<b>MI-CUIT COULANT AU CHOCOLAT</b> maison coulis de caramel et glace vanille	8,9€
<b>CREME BRULEE</b> à la vanille maison	8,9€
<b>BRIOCHE PERDUE</b> accompagnée de sa glace caramel	8,9€
<b>PROFITEROLES</b> choux maison, chocolat noir maison	8,9€
<b>CAFE GOURMAND</b> maison : mini mousse au chocolat, mini crème brûlée, mini panna cotta	9,5€

*Supplément crème fouettée sucrée 1,5€*

## NOS COUPES DE GLACES

<b>DAME BLANCHE</b> : glace vanille, sauce chocolat noir, crème fouettée sucrée	9,5€
<b>PINK PARADISE</b> : sorbets fraise, framboise, citron, crème fouettée sucrée et coulis de fruits rouges	9,5€
<b>CAFE LIEGOIS</b> : glace café, glace vanille, coulis de café, crème fouettée sucrée	9,5€
<b>CHOCOLAT LIEGOIS</b> : glace chocolat, glace vanille, coulis de chocolat noir, crème fouettée sucrée	9,5€

## NOS GLACES

Glaces : Vanille, chocolat, caramel, café, pistache, menthe	
Sorbets : Fraise, framboise, cassis, citron, passion, noix de coco	
2 boules	6€
3 boules	7,5€
<i>Supplément crème fouettée sucrée</i>	1,5€

## NOS CRÊPES MAISON À TOUTE HEURE

<b>BEURRE SUCRE</b>	5,5€
<b>CONFITURE</b> Fraise ou Abricot	6,5€
<b>CHOCOLAT NOIR</b> maison ou NUTELLA®	6,9€
<b>CARAMEL BEURRE SALE</b>	6,9€
<b>FLAMBEE</b> au Grand Marnier	9,5€
<i>Supplément crème fouettée sucrée</i>	1,5€











LA CAVE



SANS SULFITE AJOUTÉ



	Verre 14cl	Verre 28cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
<b>ROUGE</b>				
100% Merlot Les Bories Blanques VDF	5,90€	10,30€	18,30€	26,90€
Côtes du Rhône 3 garçons AOP  	6,10€	10,50€	18,50€	27,90€
Bordeaux Attrape rêve <i>sans sulfite ajouté</i> AOP 	6,10€	10,50€	18,50€	27,90€
Brouilly Les Pas Perdus AOP  	6,90€	12,90€	19,90€	28,90€
Pinot noir Le versant Foccalieu Pays D'OC IGP 	6,90€	12,90€	19,90€	28,90€
Bordeaux Château Pouyanne Grave AOP	7,30€	13,40€	21,50€	30,50€
Malbec Piedra Negra 	8,30€	15,30€	23,40€	35,90€
Crozes Hermitage cave de Tain AOC				39,50€
Mercurey Michel Juillot AOC				49,50€
Bordeaux Connétable de Talbot Saint Julien 2018 AOP				90,00€
<b>BLANC</b>				
100% Chardonnay Les Bories Blanques	5,90€	10,30€	18,30€	26,90€
Bordeaux DOUTHE N°1 sauvignon AOP	6,90€	12,90€	20,90€	29,90€
Côtes du Rhône E Guigal AOP	8,50€	14,50€	22,30€	32,30€
Sancerre Rimbault Pineau AOC	8,50€	14,50€	22,30€	32,30€
ELIXIR de JOY moelleux IGP	8,90€	15,90€	23,90€	36,90€
<b>ROSE</b>				
100% Syrah rosé Les Bories	5,90€	10,30€	18,30€	26,90€
Gris de gris domaine Petit Chaumont IGP Camargue 	6,50€	12,90€	19,50€	27,90€
Côtes de Provence Minuty Presqu'île AOP	7,90€	14,50€	22,50€	33,50€
Côtes de Provence Minuty Prestige AOP 2020				49,90€
San Pellegrino Litre	6,50€			
San Pellegrino ½ Litre	4,90€			
Vittel Litre	6,50€			
Vittel ½ Litre	4,90€			

Prix nets en euros, taxes et service compris. Titres restaurant acceptés uniquement le midi.  
CB à partir de 10€, chèques non acceptés, la maison n'est pas responsable de vos effets personnels.