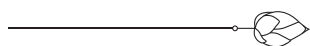


*L'Avenue*  
by *vinograf*

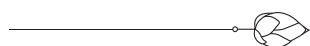
M E N U

## PŘEDKRMY



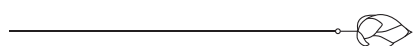
Grilované foie gras s cibulovým chutney, archivním vinaigrettem a malinovou emulzí	420 Kč
Tartar Paris, majonéza, šalotka, žampiony, okurky, chilli, smetana, kapary	410 Kč
Konfitované krevety flambované koňakem, prémiová slanina, česnek	360 Kč
Mušle svatého Jakuba v kuřecí beurre blanc omáčce, hrášek	550 Kč
Smažené kalamáry, salsa z pečených paprik, omáčka „Riu“	390 Kč

## POLÉVKA



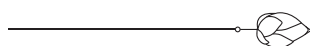
Telecí consommé, morkový noček, kaviár	290 Kč
----------------------------------------	--------

## HLAVNÍ CHODY



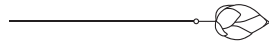
Moules à la Provençale, slávky, šalotka, jarní cibulka, česnek, rajčata, bílé víno, bazalka	550 Kč
Salát L'Avenue, crème fraîche, čerstvý kozí sýr, karamelizované ořechy, marinovaná okurka, šfovík, mizuna	390 Kč
Čerstvé špagety s máslem, parmezánem a černým lanýžem	410 Kč
Kachní prso Barbery, omáčka z foie gras, celerová pěna, vanilka, marinovaná šalotka ve višních, celerová emulze, sušený žloutek, smažená brioche	1 190 Kč
Escalopes de poulet, grilované kuřecí prso pečené ve farmářské smetaně, gratinované sýrem Gruyère s pommes frites	495 Kč
Rib eye steak s Vichy karotkou, růžičkovou kapustou a bramborovou kaší	1 290 Kč
Grilovaná chobotnice s květákovým pyrém s kešu, omáčka z tygřích krevet a kaviár	750 Kč
Telecí líčka na bílém víně, bramborová kaše s dijonskou hořčicí, restované houby, smažené cibulky a černý lanýž	590 Kč

## DEZERTY



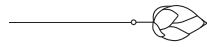
Citronový sorbet s pomerančem a Crémant D'Alsace	250 Kč
Crêpe Suzette s vanilkovou zmrzlinou, flambované likérem Cointreau	220 Kč
Crème Brûlée Tart, karamel, jahodový gel s estragonem, ovoce	240 Kč
Variace sýrů a uzenin	290 Kč

## STARTERS



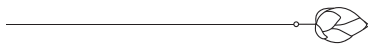
Grilled foie gras with onion chutney, archival vinaigrette and raspberry emulsion	420 CZK
Tartar Paris, mayonnaise, shallots, mushrooms, gherkins, chilli, cream, capers	410 CZK
Confit prawns flambéed with cognac, premium bacon, garlic	360 CZK
St. Jacques scallops in chicken beurre blanc sauce, peas	550 CZK
Fried calamari, salsa of roasted peppers, "Riu" sauce	390 CZK

## SOUP



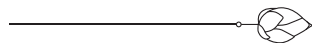
Veal consommé with marrow dumplings, caviar	290 CZK
---------------------------------------------	---------

## MAIN COURSES



Moules à la Provençale, mussels, shallot, spring onion, garlic, tomatoes, white wine, basil	550 CZK
L'Avenue salad, crème fraîche, fresh goat cheese, caramelized nuts, pickled cucumber, sorrel, mizuna	390 CZK
Fresh spaghetti with butter, parmesan and black truffle	410 CZK
Barbery duck breast, foie gras sauce, celery mousse, vanilla, marinated shallots in sour cherries, celery emulsion, dried yolk, fried brioche	1 190 CZK
Escalopes de poulet, grilled chicken breast baked in cream, gratinated with Gruyère cheese, served with pommes frites	495 CZK
Ribeye steak with Vichy carrots, cabbage and mashed potatoes	1 290 CZK
Grilled octopus, cauliflower purée with cashew, tiger prawn sauce and caviar	750 CZK
Veal cheeks in white wine, mashed potatoes with Dijon mustard, sautéed mushrooms, fried onions and black truffle	590 CZK

## DESSERTS



Lemon sorbet with orange and Crémant D'Alsace	250 CZK
Crêpe Suzette with vanilla ice cream, flambéed with Cointreau liqueur	220 CZK
Crème Brûlée Tart, caramel, strawberry gel with tarragon, fruit	240 CZK
Cheese and charcuterie variation	290 CZK

TOUCHE DE FRANCE

[www.lavenue.cz](http://www.lavenue.cz)