



TOUS LES MIDIS :



Premier service à 12h00,
Second service après 13h15 du mardi au samedi
Dernière commande 13h45.

Pas de carte le midi mais une ardoise avec une cuisine du marché de vérité et de simplicité, toutefois raffinée.

Dans l'idéal, les clients Gavroche aiment tout et nous font confiance !

Nouveaux clients bienvenus, de préférence décontractés, épicuriens et indulgents !

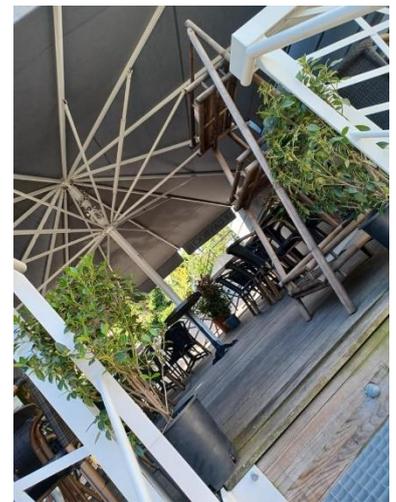
Service rapide et efficace pour les entreprises. Grand choix de vins de propriétaires au verre.

Service en terrasse à l'arrière du restaurant ou intérieur partiellement climatisé.

Changements et régimes spéciaux sur réservation. Nous concernant, malgré notre bonne humeur au service et la bonne volonté de nos cuisiniers, nous sommes intolérants à la cuisine bâclée salades et compagnie, à la radinerie et à la bêtise comme les allergies aux courants d'air, les Tamalou et les morfales impatientes et sans palais !!!

Merci de votre compréhension.

Notre cuisine n'est pas adaptée aux régimes alimentaires vegan et végétarien. Nous ne saurons pas nous adapter.





SUR RESERVATION :

Le midi ou le soir,



Minimum 2 heures à l'avance pour la Côte de Bœuf

Quoi que bien souvent à l'ardoise le midi tellement la demande est forte !

Côte de Bœuf selon nos arrivages de carrés entiers, 1kg+ pour deux ou 1,3kg+ pour trois,
70€ à la carte pour deux* 105€ pour trois*

(tarifs de l'hiver 2024-2025),

Les suppléments au menu sont inscrits sur une ardoise à l'entrée du restaurant et varient selon les cours de la semaine.

Origine Irlande souvent (race Angus, Hereford, Simmental). Varie selon la race.

*Compter un peu plus pour l'Espagne maturée de Galice (Blonde). Compter encore un peu plus pour le T-bone, morceau mythique. Le T-bone est une découpe qui nous vient tout droit des Etats-Unis. C'est un faux-filet sur os avec une partie du filet de l'autre côté.

Commande 96h à l'avance.

Notre cuisine n'est pas adaptée aux régimes alimentaires vegan et végétarien. Nous ne saurons pas nous adapter.





Le bouche-à-oreille ou le hasard vous ont conduit jusqu'à nous ; soyez les bienvenus. Sélectionner, éplucher, émincer, blanchir, mijoter, touiller, saisir, assaisonner, goûter, sont les prouesses quotidiennes de nos coulisses depuis 2007. Sébastien et son équipe vous offrent une cuisine de vérité où l'essentiel, c'est que les choses aient le Goût de ce qu'elles sont. Magali quant à elle côté salle, 'œnothrophe' de nature, vous conseillera sur le petit vin qui va bien ! Le tout sur un air de Jazz !

Welcome ! Here the Chef Sébastien is at his piano cooking ! He grumbles a lot but he's not mean, just requiring. Seat back and relax, Magali will take care of your comfort and drinks, wine in particular !

TOUS LES SOIRS :

MENU A LA CARTE à partir de 36€

Dinner Set Menu

Mise en bouche surprise,
Entrée, Plat garni et Dessert au choix dans la Carte en page suivante.
Supplément fromage et autres en sus.

MENU « CONFIANCE » 49€ ou « CONFIANCE++ » 60€

Dinner 'Trust Menu' classic or lobster

Pour l'ensemble des convives de la table : Nous vous concoctons deux entrées surprises après la mise en bouche (dont une entrée homard sur réservation pour le « ++ »), un plat de viande ou de poisson au choix selon le penchant de chacune des convives (plat présenté en assortiment), un dessert surprise. Hors boissons. Faites-nous confiance !

MENU JUNIOR DU SOIR « comme les Grands » 20€

Children Menu : Main + dessert + drink

Une petite viande du jour ou un petit filet de poisson frais grillé, une bonne sauce, légumes frais et pommes frites maison, un verre de jus de pomme des vergers de Savoie ou un sirop pur sucre, un dessert surprise avec sa glace ou juste des sorbets maison surprises !

Pour nos achats quotidiens, nous faisons confiance à :

Nos deux poissonniers : Alpes Marée, Jérémie Rigaux à la Motte Servolex et Savoie Marée/Savoie Primeur, Julien Excoffier à Entrelacs

Sica de l'Arvan « Aux produits Savoyards » surtout le beurre motte, Julien Marie et toute l'équipe des boutique de St Jean et boutique des Arves (environ 450-500kg l'année !) et le Beaufort encore médaillé d'Or devant Beaufort !

Eric Mainbourg de Rognaix pour ses fromages affinés souvent médaillés.

Un clin d'œil à tous les copains qui font brebis et chèvre surtout les Brebiquettes à Montdenis ...

Fruits et légumes des Halles de Saint-Jean-de-Mne et Serge Gaudin à Coise le samedi au marché.

Etablissements Arnaud à Barby pour l'huile d'olive, l'épicerie fine, les farines de qualité... Merci Christophe.

Valrhona à Tain-l'Hermitage pour le chocolat et la gousse de vanille d'agriculture biologique ;

Mara à Pérouse pour les trois variétés de truffe fraîche proposées toute l'année ; les 3 Fermes Madame Vive

L'Espérance à Donzacq pour la partie canard, et les trois filières qui nous fournissent le bœuf UE (Allemagne, Hollande, France, Italie), le porc français et le veau français ... Merci à Marc, Maurice, Ortense, Tommy pour leur écoute. Certains

clients pour leur troc l'été (fruits, baies, herbes)... Merci à tous pour leur contribution à nos assiettes ! Merci aux

livreurs toujours d'humeur égale !

MENU A LA CARTE à partir de 36€

Le menu comprend : Mise en bouche de bienvenue, entrée, plat garni, fromage ou dessert [hiver 2024]

Les Entrées

- ✓ Huîtres chaudes [Oléron n°4], sabayon gratiné aux herbes, poêlée de salicornes
- ✓ Maki sushi assaisonné, crevette en tempura [frite] et accras de poissons blancs
- ✓ Velouté de courge butternut [chaud] et pesto de mâche réhaussé d'un croque au foie gras et cèpes, crème glacée aux cèpes
- ✓ Duo raviole et croquette aux escargots, espuma [mousse au siphon] d'ail confit à l'huile d'olive
- ✓ Foie Gras de Canard mi-cuit façon torchon, prêt à tartiner : cuisiné au Mont-Corbier, fleur de sel et un tour de moulin à baies malgaches de Voatsiperifery, brioche aux épices +6€

Prix à la carte des entrées : 17€ - Foie gras 20€ avec trois tranches

Les Plats garnis

- ✓ Filet de Poisson Noble frais doré sur la peau, désarêté, un filet de sauce poisson
 - ✓ Noix de Saint Jacques snackées à la plancha et croûte d'agrumes +4€
 - ✓ Filet de Bœuf et ses déclinaisons :
 1. Seul avec son jus de bœuf au foie gras, légumes et pom' frites +2€
 2. Avec en plus son escalope de foie gras de canard poêlé +5€
- 3. Rossini, la totale, sur son pain juteux, avec son escalope de foie gras poêlé et ses lamelles de truffe fraîche de Pérouse [de saison] +7€
- 4. Côte de Bœuf sur réservation pour deux, pour trois, [vous le saurez pour la prochaine fois !]
- ✓ Magret de canard fermier roulé en tournedos, cuit rosé, sauce au cidre brut de Coise
 - ✓ Paleron de Veau cuit simplement basse température, jus de cuisson réduit
 - ✓ Duo sot l'y laisse* et ris de veau, sauce crémée aux morilles
[*petit morceau de viande délicat situé entre la base de l'aile et la cuisse du poulet]

Garnitures pour une assiette équilibrée : légumes frais croquants-glacés et féculents. Un peu de chaque !

Supplément bol de pommes frites maison 5€ ; Salade de jeunes pousses 5€

Prix à la carte des plats : 25€ ; Filet de Bœuf avec son foie gras poêlé 30€ ; Rossini 35€

Pause Fromagère ou pas ?

- ✓ Fromage frais en Faisselle 150g, Sucrée ou Salée façon canuts +5€ Carte 5€
- ✓ Sélection de Fromages affinés des Pays de Savoie et confiture maison +10€ Carte 10€

Douceurs à réserver en Début de repas

- ✓ le Baba bouchon au rhum des Antilles françaises dans sa version piña colada [rhum coco ananas]
 - ✓ le Parfait glacé au citron comme une tartelette citron meringuée façon semifreddo
[Bientôt le retour du citron trompe l'œil !!!]
- ✓ le Chocolat : gâteau mi-cuit extra-bitter, ganache montée chocolat noir et jus de cèpes, glace chocolat, macaron chocolat, crémeux chocolat blanc et pépites de cèpes confits
- ✓ le Tiramisù déstructuré : crémeux mascarpone, financier cacao et café, glace au café, crumble cacao
 - ✓ Assortiment de glaces et sorbets aux trois parfums surprises

Prix à la carte des desserts : 9€ - Chocolat 10€ - Citron trompe l'œil 12€
Accompagné de rhum ambré arrangé aux épices thé noir et gousse de vanille +9€ 4cl Vin de
Maury millésimé cuvée Aurélie ou Banyuls Madeloc +8€ 10cl

Desserts, glaces, sorbets et macarons sont faits maison sur place. Le pain, la brioche aussi !

Votre attention s'il vous plait : Le Gavroche se réserve le droit de facturer le couvert 10€ à chaque personne occupant une place assise à table et ne consommant pas. Aussi, Passé 20h45, le Gavroche se réserve le droit d'appliquer les tarifs à la carte pour les commandes tardives et de réduire aussi les choix à la carte. Merci de votre compréhension. Notre équipe elle-aussi a une vie après le travail !



MENU / TRANSLATION

Here the chef is at his cooking piano ! Seen from the room, he cooks for you refined between traditional and modern, balanced with accents of freshness: fresh fish and meat grilled with real home made sauces, the taste of 'back-there' between local and exotic. Wine scalable with many favorites, organic wines and unusual to discover the glass. Desserts and homemade pastries, bread also. Your birthday cakes on request. Small menu. Jazzy atmosphere. Discreet service and efficient, even smile ! WELCOME - Since July 2007

Dinner SET MENU from 36€

*Including 'mise en bouche', starter, main, cheese and/or dessert
We do not cook vegan or vegetarian. Sorry, it's our choice.*

Starters

- ✓ Butternut squash and foie gras soup ✓ Maki sushi, tempura shrimp, fish snag(s)
 - ✓ Baked oysters ✓ Snails and garlic ravioli
- ✓ Duck foie gras, our way, semi-preserved, and house brioche +6€
Price 'à la carte' : starter 17€ - foie gras 20€

Main Courses

- ✓ Filet of fresh fish depending on arrivals (seabass, dorad...), grilled up side down
 - ✓ Scallops grilled on both sides +4€
 - ✓ Beef filet, real juice with foie gras flavour +2€
- ✓ Pan fried foie gras resting on beef filet, real juice with foie gras flavours +5€
- ✓ Beef 'Rossini' : Pan fried foie gras resting on beef filet, with truffle of course ! +7€
... And prime rib to reserve next time if you wish !
- ✓ Duck breast (weekly selection from Terres d'Adour farms near Dax), rare cooking
 - ✓ Braised veal low temperature cooking, veal juice
 - ✓ Duo of chicken and sweetbreads with morels

All garnished with seasonal vegetables / beef also garnished with French fries. Price 'à la carte' : 25€, Beef filet 30€ with its pan fried foie gras ; Rossini 35€ / extra home made French fries 5€ / extra salad 5€

Cheese or no cheese ?

- ✓ Farm white cheese, nature or sweet [sugar or fruit coulis] or salty [Lyon way called 'canut' with garlic, shallots and herbs] *Extra +5€* ✓ Selection of cheese from Savoy with family fruit jam *Extra +10€*

Desserts / to order at the beginning of the meal please !

- ✓ Rum baba, pineapple and coconut ✓ Fluffy chocolate cake and candied porcini mushroom nuggets
 - ✓ Lemon semifreddo iced cake ✓ Three sorbets and ice creams, surprise flavour ✓ 'Tiramisù' our way
- Price 'à la carte' : 9€ Everything is home made, including sorbets and ice cream - Chocolat 10€ - lemon trompe l'œil if available 12€*

Attention please : 1. We charge cover 10€ for a seated person not consuming anything 2. After 8:45pm, we apply à la carte prices and the choice of dishes is reduced. Sorry.

CÔTÉ CAVE

VINS AU VERRE “Le verre de vin qui va bien” :

6€ les 14,5cl au choix à l’ardoise / blanc rosé en pot 50cl 14€
Coupe de Champagne 10cl ‘Bulle Féminine’ Emmanuelle Herblin 10€

CAVE A SPIRITUEUX & RHUMS D’INFLUENCE FRANÇAISE

VINS A EMPORTER AUSSI

BIERES DE MICRO-BRASSERIES MADE IN SAVOIE

LIVRE DE CAVE environ 180 références
issues de propriétaires récoltants admirables
aux formats 37.5cl,
50cl, 75cl et magnums 1.5l



Parmi nos coups de Coeur BIO-AB :

- **Vin nature Jacquère “En route pour l’Apéro”** Domaine Dupraz à Apremont Savoie AOP blanc 22€ [millésimes en cours proposés par le vigneron lui-même]
- **Mondeuse “Le Pied de la Barme”** Raphaël Saint-Germain, Savoie AOP rouge 75cl 35€
- **Côtes du Rhône Villages ‘Terre de Galets’** Marcel, Claire et Thomas Richaud à Cairanne, Rhône AOP rouge 75cl 32€
- **Côteaux Varois en Provence** AOP, Domaine des Annibals, “Suivez-moi jeune homme” rosé 75cl 26€
- **Beaujolais Villages “Vrille”**, Aurélie Durnérin au Domaine de Pierre-André Dumas, Beaujolais AOP rouge 75cl 25€
- **Mâcon Soluté** Joseph Burrier, Château de Beauregard, Bourgogne AOP blanc 75cl 45€
- **Pinot Gris “Les Petits Grains”**, Domaine Mittnacht Alsace AOP blanc 75cl 35€
- **Bourgueil “Côte 50”**, Yannick et Benoit Amirault Loire AOP rouge 75cl 35€
- **St-Emilion Château Robin des Moines**, Philippe Carille, Bordeaux AOP rouge 75cl 38€
(...)

CHEQUES CADEAU

OFFREZ UN RESTO !

En vente sur place. Divers montants à partir de 60€ pour deux personnes. Pas de menu imposé, dépense libre.

VALABLE UN AN !

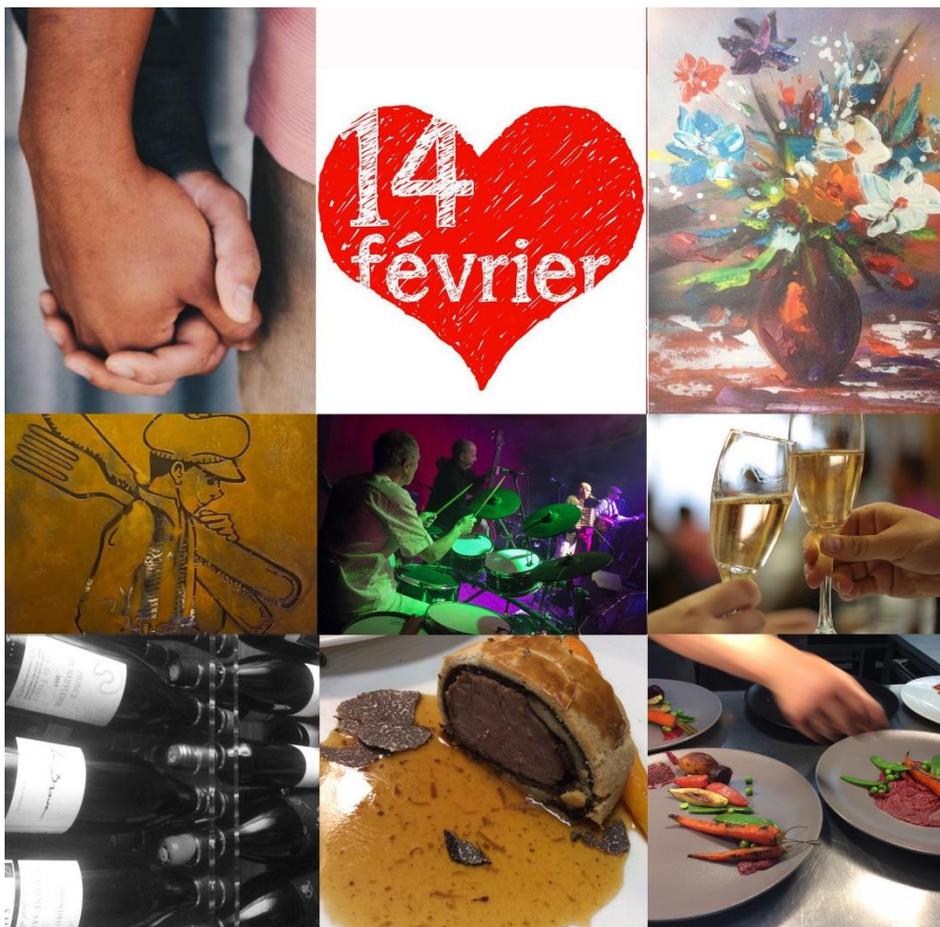
**Vente par correspondance possible
avec paiement par CB VAD**



OUVERTURES EXCEPTIONNELLES

***Saint-Valentin, Dimanche de Pâques,
Toussaint, Fête des Mères,
Réveillon de Noël du 24/12,
Saint-Sylvestre ('adults only')***

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES



Conditions particulières :



Chiens en laisse
Bienvenue !



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



Manger de la viande et
et du miel ont toujours
fait partie de l'histoire

En règle générale, notre cuisine ne convient pas aux clients végétariens non plus. Nous respectons vos choix, merci de respecter les nôtres. Nos cuisiniers veulent rester libres.



MENU DE PAQUES 2025

Ouverture exceptionnelle

Dimanche 20 avril 2025, service du midi



Grignotages :

Gougère au Beaufort, mini croque-monsieur jambon et Bleu,
Chantilly de foie de volaille et finger de poulet pané

Oeuf Fermier cuit à 65°C, petits pois frais et guanciale,
Crème de petits pois, toast de pain fritté et foie gras mi-cuit

Nage de Noix de Saint-Jacques, pointes d'asperges vertes et blanches rôties,
Crème d'asperges et glace aux herbes

Trilogie d'agneau : gigot farci aux olives, poitrine et cote, jus d'agneau

Ou

Ballotine de volaille farcie à la truffe, sauce poulet

Ou

Médaille de lotte

Garnitures : Ecrasé de pomme de terre et brocoli, flan de légumes,
légumes verts et printaniers

Dessert Moka Chocolat : gâteau de mousses chocolat et café, glace au café

Ou

Dessert aux fraises et verveine : comme un dôme, mousse fraise, mascarpone
et chocolat blanc, sorbet fraise

Réservation : tel 04 79 20 49 30 sms 06 71 08 83 00

Prix : 49€ TTC/personne – Menu enfant -12 ans : grignotages, plat, dessert 25€ TTC

COURS DE CUISINE AVEC SEBASTIEN :



Prochaine date : 10/12/2025 « Atelier Foie Gras mais pas que ! »



L'atelier Foie Gras et la semaine de la gastronomie de la Toussuire connaissent toujours le plus gros engouement ! Autres ateliers sur demande.

Le Foie Gras fait partie traditionnellement de nos tables de fin d'année. Et si cette année vous faisiez votre foie gras maison ? L'atelier consiste à réaliser son propre foie gras sur les conseils de Sébastien, de façon à pouvoir le refaire à la maison. Plusieurs recettes sont proposées pendant la séance. 130€ par participant le 1^{er} ou 2^e dimanche de décembre

Tablier de cuisine fourni. Foie frais, ingrédients pour la préparation et bocal fournis. Chacun repart avec son petit pot de foie gras. Dégustation incluse sous forme d'apéritif dînatoire en fin de la séance ! Tarif spécial repas pour les conjoints invités à nous rejoindre au repas, boissons comprises.



19 30 – Fermé dimanche et lu