



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 !

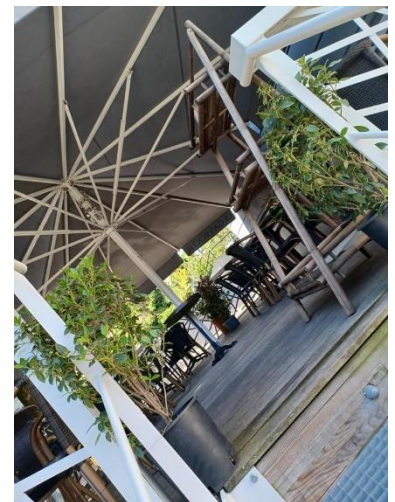
Service rapide et efficace pour les entreprises. Grand choix de vins de propriétaires au verre.

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.



DISPONIBLE TOUT LE TEMPS :

La Côte de Bœuf, midi et soir

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 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.

DISPONIBLE LE SOIR

Les 'RIBS' (côtes levées de porc)

58€ à la carte pour deux ou en menu sans supplément (tarifs 2025)

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 Le '60€' sur réservation SVP

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

Les Entrées

- ✓ Salade de la Ferme des Terres d'Adour (foie gras, gésiers, magret séché, manchon pané)
 - ✓ Tartare de saumon et thon, dans un millefeuille de pain frit, sorbet citron basilic
 - ✓ Notre recette de pâtes fraîches de saison, tagliatelles ou ravioles, demandez-nous !
 - ✓ 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 22€ avec trois tranches ; Pâtes fraîches 20€

Les Plats garnis

✓ Le Bœuf taillé dans le Filet et ses déclinaisons :

1. Le simple Filet de Bœuf 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. en 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. Le Tartare de Bœuf Charolais coupé au couteau (180gr), non préparé
5. La Côte de Bœuf Angus d'Irlande pour deux personnes 1,1kg+ ou pour trois 1,3kg+ +17€/personne
 - ✓ 'Ribs' (côtes levées de porc) marinées rôties au four, pour deux personnes
 - ✓ Paleron de Veau cuit simplement basse température, jus de cuisson réduit
 - ✓ Magret de canard fermier roulé en tournedos, cuit rosé, jus de cuisson aux aïelles
 - ✓ Filet de Poisson Noble frais doré sur la peau, désarêté, souvent la Daurade Royale...
 - ✓ Noix de Saint Jacques snackées à la plancha, sauce selon l'inspiration +4€

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€ ; suppl. féculents 8€

Prix à la carte des plats : 26€ - Saint-Jacques 29€ ; Filet de Bœuf avec son foie gras poêlé 30€ ; Rossini 35€ ; Côte de bœuf 2 pers. 70€ 3 pers. 105€ ; Ribs 2 pers. 58€

Pause Fromagère ou pas ?

- ✓ Fromage frais en Faisselle 150g, Sucrée ou Salée façon canuts +5€ Carte 6€
- ✓ Sélection de Fromages affinés des Pays de Savoie et confiture maison +12€ Carte 12€

Douceurs à réserver en Début de repas

- ✓ le 'Dubai' : notre recette empruntée à Sarah Hamouda est une barre gourmande et luxueuse qui combine le meilleur du chocolat au lait, la douceur de la pâte de pistache et le croquant du kadaïf croustillant
 - ✓ le Gâteau Chocolat mi-cuit extra-bitter (noir) et ses gourmandises chocolatées
- ... suite page suivante →

- ✓ le Citron dans tous ses états, façon semifreddo (mot italien signifiant « mi froid » ; aussi le nom donné à une famille de desserts glacés ou 'parfaits', typiquement italiens)
- ✓ le Tiramisù déstructuré : crémeux mascarpone, financier cacao et café, crumble cacao, glace au café façon semifreddo
- ✓ le Tiramisù aux fruits rouges de saison au mascarpone (sans café) façon semifreddo
- ✓ Assortiment de glaces et sorbets aux trois parfums surprises

Prix à la carte des desserts : 9€ - Dubai 11€

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.



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 [We do not cook vegan nor vegetarian. It is our choice]

MENU / TRANSLATION

Dinner SET MENU from 36€

Including 'mise en bouche', starter, main, cheese and/or dessert

Starters

- ✓ Duck Salad ✓ Tuna and Salmon tartare ✓ Home made fresh pasta (today's recipe) ✓ Snails and garlic ravioli
 - ✓ Duck foie gras, our way, semi-preserved, and house brioche +6€
- Price 'à la carte' : starter 17€ - foie gras 22€*

Main Courses

- ✓ Filet of fresh fish depending on arrivals (dorad...), grilled up side down ✓ Scallops grilled on both sides +4€
 - ✓ Beef filet, real juice with foie gras flavour and French Fries +2€
 - ✓ Pan fried foie gras resting on beef filet, real juice with foie gras flavours, FF +5€
 - ✓ Beef 'Rossini' : Pan fried foie gras resting on beef filet, FF, with truffle of course ! +7€
 - ✓ Prime rib 2 people or 3 people +17€/person [1,1kg+ - 1,3kg+]
 - ✓ Duck breast (weekly selection from Terres d'Adour farms near Dax), rare cooking, lingonberries
 - ✓ Braised veal low temperature cooking, veal juice ✓ Pork spare Ribs for two people
- 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€ ; Prime rib 2p 70€ 3p 105€ ; Pork ribs 2p 58€ ; Scallops 29€ ; extra home made French fries 5€ / extra salad 5€ / more starchy foods +8€...*

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€ Carte 6€* ✓ Selection of cheese from Savoy with family fruit jam *Extra +12€ Carte 12€*

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

- ✓ Dubai chocolate cake with milk chocolate, pistachio cream and kadaïf ✓ Fluffy dark chocolate cake ✓ Lemon semifreddo iced cake ✓ Three sorbets and ice creams, surprise flavour ✓ Tiramisù our way with coffee taste
- ✓ Tiramisù our way with red fruits (no coffee)

Price 'à la carte' : 9€ Everything is home made, including sorbets and ice cream - Dubai 11€

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 Solutré** 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€
(...)

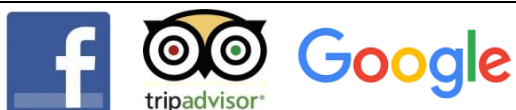
CHEQUES CADEAU

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.

♥ Pour Toi Maman



Déjeuner du Dimanche 25 mai 2025

Quatre mises en bouche à grignoter :

Œuf de caille, caponata, jambon grillé
Verrine de betterave, gelée de poire, foie gras
Canapé de gradvlax de truite et fromage frais aux herbes
Galette Sarasin roulée, jambon et crème à la truffe

2 Entrées

Gazpacho de poisson à la tomate, tartine de noix de Saint-Jacques,
courgette grillée et saucisse « maison »
Foie gras pané, crème de pois en gelée, petits pois frais, chutney griottes

Plat de résistance AU CHOIX : Viande ou Poisson

Filet de bœuf en croûte de champignons et truffe,
Sauce morilles
Ou
Filet d'Omble Chevalier en croûte de pain,
Sauce corail et safran

En garniture, une cuillerée de chaque : légumes verts et asperges sautés à l'huile d'olive
parfumés aux herbes du jardin, légumes glacés, purée de pomme de terre et brocolis

Gourmandise AU CHOIX parmi deux desserts:

Déclinaison de fraises de Coise : crèmeux, fruits, chantilly menthe, sorbet,
biscuit financier aux graines de framboise
Ou
Cube Chocolat de Dubai, mousse pistache et insert chocolat,
Crumble, sorbet framboise, framboises fraîches

Un menu cuisiné sur place avec amour, avec des produits frais de saison et le vrai goût des choses. Pain aux céréales maison et cuit sur place. Sauces et fumets aussi ! Sorbet et glaces aussi ! Merci de nous avoir choisis aujourd'hui.

Aux Mamas, bonne fête ! A toute la table, un bon appétit !

Adultes 49€ ; Junior 25€ hors boisson avec les grignotages comme les grands, le plat au choix (quantité en conséquence) et un beau dessert surprise

SUR RESERVATION - PLACES LIMITEES **PRIORITE aux clients historiques. Merci.**

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