



TOUS LES MIDIS :

Premier service à 12h00,

Second service après 13h15 du mardi au samedi

Dernière commande 13h30



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.

TARIF 2026/2027 MIDI

Formule à l'ardoise sauf fêtes
Entrée+Plat+Dessert 26€

5 Entrées gourmandes au choix
ou un foie gras avec un supplément de 6€

--

1 plat du jour garni viande ou
filet de poisson frais d'arrivage
ou Côte de Bœuf avec supplément 5€ les 100gr.

--

5 Desserts du jour au choix avec
son sorbet, « TOUT MAISON »
ou un Mix avec cinq mini desserts surprises,
supplément de 1€

- Entrée grand format 17€ Foie gras 23€
- Plat garni viande 17€, poisson 18€
- Côte de Bœuf origine U.E. 85€ TTC
le kilo, Prix au poids, servie sur planche,
garnie deux sauces, pom'frites, salad/lég.
- Dessert 6€ / Assiette Mix dessert 7€





DISPONIBLE TOUT LE TEMPS :



La Côte de Bœuf, midi et soir

Côte de Bœuf selon nos arrivages, viande de Vachette. Origine U.E. Prix à la carte
85€ TTC le kilo, Prix au poids *donc 93,50€ si 1,1kg etc.*

Aussi en menu avec supplément :

Supplément calculé à 5€ TTC les 100gr. Servie sur planche, duo de sauces du moment, pom'frites ou potatoes, salade mesclun/légumes *donc +50€ si 1kg etc.*

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



**Dégustez notre
Côte de Bœuf
origine U.E.**

PLANCHE GARNIE
Midi et Soir à partager ou
pas ! Prix Carte 85€ TTC le
kilo, prix au poids donc
93,50€ si 1,1kg etc.
Aussi en MENU avec
supplément





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 accompagné de ses fidèles Chefs de Partie Sylvain et Cyril, vous offre 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, 'œnothrope' 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 » 50€

Dinner 'Trust Menu'

Pour l'ensemble des convives de la table : Nous vous concoctons deux entrées surprises après la mise en bouche, un plat de viande ou de poisson au choix selon le penchant de chacune des convives (plat présenté en assortiment), un frisson digestif à discrétion, 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 poissonniers : Alpes Marée, Jérémie à la Motte Servolex et Savoie Marée/Savoie Primeur, Elodie à Entrelacs Sica de l'Arvan « Aux produits Savoyards » surtout le beurre motte, Simon 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, Mélanie Morgane ... Fruits et légumes des Halles de Saint-Jean-de-Mne et Serge Gaudin à Coise aussi pour les fraises, pommes et poires...

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 ; le GAEC régit par 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, menthe, champignons)... Merci à tous pour leur contribution à nos assiettes !

Merci aux livreurs toujours d'humeur égale !



MENU du SOIR 36€ ou Carte

Mise en bouche, entrée, plat garni, dessert / Prix nets / 2026-2027



Entrées

(Supplément menu) **Prix du plat seul**

- ✓ Potage de Champignons, œuf 'parfait' pas parfait, croutons de pain maison, fromage meule de Savoie *gruyère hors zone d'appellation Beaufort affiné douze mois* ① 17€
- ✓ Gnocchi de la Mer à la patate douce, Crustacés et fruits de mer en sauce selon l'inspiration ① 17€
- ✓ Soupe mitonnée gratinée à l'Oignon, avec ou sans fromage à la demande ① 17€
- ✓ Escargots sur biscuit financier, crème d'ail confite, 'croquilles' farcies, gelée d'herbe... 17€
- ✓ Foie Gras de Canard fermier en duo : façon torchon préparé au Mont-Corbier + baies malgaches de Voatsiperifery et chaud poêlé, brioche façon pain aux épices (+6€) 23€

① Alternative végétarienne ou pescétarienne au format plat sur demande et si quantités suffisantes

Plats garnis

(Supplément menu) **Prix du plat seul**

- ✓ Filet de Bœuf français U.E. : -Avec son jus de bœuf, légumes et pom' frites (+2€) 29€
-Avec en plus son escalope de foie gras de canard poêlé, légumes et pom' frites (+5€) 33€
-En Rossini sur son pain juteux, avec son escalope de foie gras poêlé et ses lamelles de truffe fraîche de saison de Pérouse, légumes et pom' frites (+8€) 36€
-Côte de Bœuf origine U.E. à partager, prix au poids : supplément calculé à 5€ TTC les 100gr. servie sur planche, deux sauces : duo des sauces, pom'frites, salade mesclun/lég. (donc +50€ si 1kg etc.) **Prix Carte : 85€ TTC le kilo Prix au poids donc 93,50€ si 1,1kg etc.**
- ✓ Magret de canard fermier élevé en plein air chez Christian à Poyartin dans les Landes, jus de viande aigre-doux aux baies et petits fruits rouges 27€
- ✓ Filet mignon de cochon français cuit basse température et sauce aux morilles Cognac 27€
- ✓ Duo Ris de veau[△] & Paleron de veau français, sauce 'Alfredo' version avec la crème ajoutée à une réduction de vin blanc, échalotes, parmesan, poivre △ Il se peut qu'il n'y en ait plus en fin de semaine 29€
- ✓ Filet de Poisson Noble frais doré sur la peau, désarêté souvent la Daurade Royale 27€
- ✓ Noix de Saint Jacques snackées à la plancha, sauce selon l'inspiration souvent corail (+4€) 29€

Garnitures pour une assiette équilibrée : légumes frais croquants-glacés et féculents. Un peu de chaque !
Supplément bol de pom'frites maison 5€ ; Salade mesclun de jeunes pousses 5€

Douceurs à réserver en début de repas

(Fromage + dessert : supplément +6€ si faisselle +12€ si affinés)

(Supplément menu) **Prix du plat seul**

- ✓ Fromage frais en Faisselle 150g, Sucrée ou Salée façon canuts à la place du dessert 6€
- ✓ Sélection de Fromages affinés des Pays de Savoie et confit maison aux fruits *idem* 12€
- ✓ Tout autour du Chocolat : Gâteau Chocolat mi-cuit extra-bitter (*noir*) mais pas que ! 10€
- ✓ Pavlova Citron semifreddo (« *mi froid* » en italien) façon tarte citron meringuée 9€
- ✓ Le Tiramisù en Grain de Café, au café intense, travaillé et décliné en plusieurs textures 9€
- ✓ Assortiment de glaces et sorbets Maison aux trois parfums surprises 9€
- ✓ Baba au Rhum, avec l'idée du moment mais toujours au rhum des Antilles françaises ! 11€

Pâtisseries, glaces, sorbets sont faits maison sur place. Le pain aux céréales, la brioche et le savarin du baba aussi !

CODE WIFI GUEST



Votre attention : 1. Le Gavroche se réserve le droit de facturer le couvert 10€ à chaque personne occupant une place assise à table et ne consommant pas. 2. Dès 20h45, même assis, 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.

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 sometimes cook vegetarian, absolutely not vegan]

TRUST MENU 50€ *surprise* or **CLASSIC DINNER MENU 36€ :** *starter, main, dessert choose from here :*

Starters

(Menu supplement) **À la carte price**

- ✓ Mushroom soup, 'perfect' egg that isn't quite perfect, homemade croutons, cheese **17€**
Savoie cheese (Gruyère-style, outside the Beaufort appellation), aged for twelve months
- ✓ Seafood gnocchi with sweet potato, shellfish and seafood in a chef-inspired sauce **17€**
- ✓ Slow-simmered French onion soup, gratinated, with or without cheese on request **17€**
- ✓ Snails on a financier biscuit, confit garlic cream, stuffed 'croquilles', herb jelly... **17€**
- ✓ Farm-raised duck foie gras duo: torchon-style, prepared at Mont-Corbier, (+€6) **17€**
with Malagasy Voatsiperifery berries, plus pan-seared foie gras, gingerbread-style brioche
Ⓟ Vegetarian or pescatarian alternative as a main course available on request, subject to availability.

Main Courses

(Menu supplement) **À la carte price**

- ✓ French/EU beef fillet: with beef jus, vegetables and French fries (+€2) **29€**
 - With additional pan-seared duck foie gras escalope, vegetables and French fries (+€5) **33€**
 - Rossini style, on its own juicy bread, with a pan-seared foie gras escalope and shavings of fresh seasonal truffle from Perugia, vegetables and French fries (+€8) **36€**
 - EU-origin rib of beef to share, priced by weight: €5 incl. VAT per 100 g supplement. Served on a board with two sauces, French fries and mesclun/leaf salad (e.g. +€50 for 1 kg).
À la carte price : €85 incl. VAT per kilo; by weight, €93.50 for 1.1 kg, etc.
- ✓ Free-range farm-raised duck breast from Christian in Poyartin, Landes, served with a sweet-and-sour meat jus with berries and red fruits **27€**
- ✓ French pork tenderloin, slow-cooked at low temperature, with a morel and Cognac sauce **27€**
- ✓ Duo of veal sweetbreads and French veal chuck, 'Alfredo' sauce (cream, wine, shallots, Parmesan) **29€**
- ✓ Fresh premium fish fillet, skin-seared and deboned, often gilt-head sea bream **27€**
- ✓ Plancha-seared scallops, chef-inspired sauce, often coral sauce (+€4) **29€**

Sides for a balanced plate: fresh, crisp-glazed vegetables and starches. A little of each! Extra French fries €5; mesclun salad €5

Desserts to be reserved at the start of the meal

(Cheese + dessert: supplement +€6 for fromage frais, +€12 for aged cheeses) **À la carte price**

- ✓ Fresh fromage frais in a faisselle (150 g), sweet or savoury Lyonnaise-style 'canut' instead of dessert **6€**
- ✓ Selection of aged cheeses from the Savoie region with homemade fruit preserve as well **12€**
- ✓ All things chocolate: extra-dark chocolate fondant cake, but not only! **10€**
- ✓ Lemon pavlova semifreddo ('half-cold' in Italian), like a lemon meringue tart **9€**
- ✓ Tiramisu coffee bean, with intense coffee, crafted in several textures **9€**
- ✓ Assortment of homemade ice creams and sorbets in three surprise flavours **9€**
- ✓ Rum baba, with a seasonal twist but always made with rum from the French West Indies! **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 17€

Coupe de Champagne 10cl ‘1629’ Mathieu Nicolas Moussé 10€

CAVE A SPIRITUEUX & RHUMS D’INFLUENCE FRANÇAISE

VINS A EMPORTER AUSSI

BIERES DE MICRO-BRASSERIES MADE IN SAVOIE

Bouteilles / Nouveau à la pression : blonde de la Brasserie des Neiges ici à St Jean de Mne

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 Cœur BIO-AB :

*Vins Bio
et naturels*



- **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 30€
- **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 38€
- **St-Emilion Château Robin des Moines**, Philippe Carille, Bordeaux AOP rouge 75cl 42€

BONS CADEAUX

Offrez un Resto pour 2

En vente sur place en version cartonnée
ou en ligne (à distance)

Montant au choix ou 'Menu Confiance'

Pas de menu imposé et dépense libre

à tout moment en toute occasion

VALABLE UN AN !



Conditions particulières :



Chiens en laisse
et toiletés
Bienvenue !



Possible adaptation de notre menu
Mieux si nous sommes prévenus
à l'avance, groupes obligatoirement



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



Clients pescétariens et flexitariens bienvenus. En règle générale, notre cuisine ne convient pas aux clients végétariens mais nous voulons bien faire un effort. Clients vegans non. Notre cuisine ne convient absolument pas aux clients végétariens. Merci de vous rapprocher des guides nufnuf.fr / vegnature.fr / veggplanet.com pour connaître votre adresse végan la plus proche.