



TOUS LES MIDIS :

Premier service à 12h00,

Second service après 13h15 du mardi au samedi

Dernière commande 13h45 assis.



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 impatients 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,

75€ à la carte pour deux, 105€ pour trois

ou +17€ par pers. en supplément au Menu midi ou soir

(tarif hiver 2025-2026) Origine France

Servie garnie sur planche avec pom'frites et tout ce qui va bien avec !

*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 France**

PLANCHE GARNIE
Midi et Soir pour 2 ou 3 pers.
Carte 75€ (1kg) 105€ (1,3kg)
ou 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 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, '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. Faîtes-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, 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, 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 ; 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, menthe, champignons)... Merci à tous pour leur contribution à nos assiettes !

Merci aux livreurs toujours d'humeur égale !

MENU 36€

Mise en bouche, entrée, plat garni, dessert / Prix nets / Décembre 2025

Entrées

(Supplément menu) Prix du plat seul

- ✓ Gnocchi de patate douce et œuf fermier parfait sur crème de champignons 17€
- ✓ Velouté de potimarron fumé au lard, petits légumes, chips de lard ou guanciale 17€
 - ✓ Assiette Mix mer et lac autour de tartare et de maki sushi 17€
- ✓ Six huîtres Marennes d'Oléron (ou équivalent) n°3 : trois froides et trois chaudes 17€
- ✓ Croquilles d'escargots, tartinade d'escargots-ail-persil sur brioche perdue, crème d'ail 17€
- ✓ Foie Gras de Canard fermier en duo : façon torchon (préparé au Mont-Corbier et baies malgaches de Voatsiperifery) et chaud poêlé, briochette aux épices (+6€) 22€

Plats garnis

(Supplément menu) Prix du plat seul

- ✓ Filet de Bœuf : Avec son jus de bœuf au foie gras, légumes et pom' frites (+2€) 29€
 - ✓ Avec en plus son escalope de foie gras de canard poêlé (+5€) 33€
- ✓ Rossini sur son pain juteux, avec son escalope de foie gras poêlé et ses lamelles de truffe fraîche de saison de Pérouse (+8€) 36€
- ✓ Côte de Bœuf origine France pour deux personnes 1,1kg+ ou pour trois 1,3kg+ (+17€)/personne, servie sur planche avec tout ce qui va bien 2 pers. 75€, 3 pers. 105€
- ✓ Paleron de Veau cuit basse température, croûte du moment, jus de cuisson réduit 27€
 - ✓ Magret de canard fermier cuit rosé, jus aux agrumes et Grand Marnier 27€
 - ✓ Souris de Cerf façon 'Grand-Veneur' aux aïelles - Gibier d'élevage 27€
 - ✓ Sot-l'y-laisse de dinde - petits blancs tendres - et ris de veau aux morilles 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 (+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 de jeunes pousses 5€

Douceurs à réserver en début de repas

(Fromage faisselle + dessert : supplément +6€)

(Fromages affinés + dessert : supplément +12€)

(Supplément menu) Prix du plat seul

- ✓ Fromage frais en Faisselle 150g, Sucrée ou Salée façon canuts (+6€) 6€
- ✓ Sélection de Fromages affinés des Pays de Savoie et confit maison aux fruits (+12€) 12€
 - ✓ Gâteau Chocolat mi-cuit extra-bitter (noir) et ses gourmandises chocolatées 9€
 - ✓ Dôme de chocolat blanc et marron suisse façon Mont-Blanc, cœur chocolat 10€
- ✓ Citron semifreddo (mot italien signifiant « mi froid » ; aussi le nom donné à une famille de desserts glacés ou 'parfaits', typiquement italiens) façon Pavlova 9€
 - ✓ Tiramisù au café fort, déstructuré, façon semifreddo 9€
 - ✓ Assortiment de glaces et sorbets aux trois parfums surprises 9€

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

Votre attention s'il vous plait : 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. Aussi, Passé 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 de votre compréhension.

1. A person who does not eat and occupies a seat is charged €10. 2. From 8:45 pm the €36 set menu is no longer available. You will have à la carte options for main courses and desserts. Thank you for your understanding.



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]

TRANSLATION

Dinner SET MENU from 36€

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

Starters

- ✓ Sweet potato gnocchi, perfect egg and mushroom cream ✓ Pumpkin and bacon soup ✓ Maki sushi and fish bites ✓ Six oysters : 3 cold 3 hot ✓ Snails garlic parsley toast and garlic cream
- ✓ Duck foie gras, our way, semi-preserved and pan-fried, and house brioche +6€

Price 'à la carte' : starter 17€ - foie gras 22€

Main Courses

- ✓ Filet of fresh fish depending on arrivals 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 ! +8€
 - ✓ Prime beef 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, Grand Marnier sauce
 - ✓ Deer meat cooked in wine and lingonberries
- ✓ Braised veal low temperature cooking, veal juice ✓ Turkey snout, sweetbreads and morels

All garnished with seasonal vegetables / beef also garnished with French fries. Price 'à la carte' : 27€, Beef filet 29€, with its pan fried foie gras 33€ ; Rossini 36€ ; Prime rib 2p 75€ 3p 105€ ; Sweetbreads or Scallops 29€ ; 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 / Carte 6€* ✓ Selection of cheese from Savoy with house fruit jam or confit *Extra +12€ Carte 12€*

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

- ✓ Fluffy dark chocolate cake ✓ Lemon semifreddo iced cake and meringue ✓ Tiramisù our way with strong coffee taste ✓ Mont-Blanc chestnut cream and white chocolate dessert ✓ Three sorbets and ice creams, surprise flavour

Price 'à la carte' : 9€ ; Mont-Blanc 10€

Everything is home made, including sorbets and ice cream

CODE WIFI GUEST



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 ‘1629’ Mathieu Nicolas Moussé 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 Cœur 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



Conditions particulières :



Chiens en laisse
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

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.

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES

Pâques, Fête des Mères, Toussaint, Noël, Nouvel An





Passage à l'an 2026 Saint-Sylvestre 2025



Dîner en 7 temps / Menu unique

Quatre Grignotages

- ✓ Œuf de caille, foie gras, saumon gravlax, cerf fumé



Une mise en Bouche

- ✓ Salade fraîcheur, tartare de truite aux agrumes, pamplemousse et orange, caviar



- ✓ Tarte fine, carpaccio de noix de Saint Jacques et foie gras poêlé, fondue de poireaux, coulis d'herbes fraîches



- ✓ Boudin blanc maison truffé, Purée et jus crémé aux morilles



- ✓ Homard bleu, pince et raviole
Purée au beurre de bisque, bisque crémée



- ✓ Dos de cerf en croûte de cacao, marrons et fruits secs, écrasé de panais, flan de morilles, carotte glacée



- ✓ Gourmandise de l'An Neuf
& Mignardises

*Tout est fait maison par nos soins, les jus les sauces,
Les pâtisseries et le pain servis aussi. Même le sorbet !*

**Menu adulte complet 90€ttc (hors boissons) sans
changements ! Enfants sages et patients admis.
Enfants à la carte.**

**Arrhes à la réservation 20€/px SVP
4 79 20 49 30 / texto SMS 06 71 08 83 00**

Ouvert le 1^{er} à midi aussi !



**Suggestions du 1^{er} janvier sur place : ce menu à 90€ (sur
réservation), le condensé à 59€ Terre ou Mer (libre), et quelques
suggestions à la carte : 2 entrées, 2 plats, 2 desserts,
grignotages offerts.**

NEW YEAR Translation :
UNIQUE MENU / No Carte for New Year's Eve (2025/12/31 dinner)
90€ including seven steps
Deposit 20€/guest please

Welcome Snacks

Quail egg, foie gras, gravlax salmon, smoked venison

Appetizer

Fresh salad, citrus-marinated trout tartare
(grapefruit and orange), caviar

Thin Tart

Carpaccio of scallops and pan-seared foie gras,
leek fondue, fresh herb coulis

Homemade Truffled White Pudding

Mashed potatoes and creamy morel sauce

Blue Lobster

Claw and ravioli, bisque-butter purée, creamy lobster bisque

Venison Loin in a Cocoa Crust with Chestnuts and Dried Fruits

Mashed parsnip, morel flan, glazed carrot

New Year's Delight

& petit fours

Si le menu vous plait, et après nous avoir contacté par téléphone ou SMS / texto au sujet des places encore disponibles, il vous sera demandé de verser des arrhes* pour officialiser votre réservation : 20€ par convive s'il vous plait.

**Par chèque bancaire, CB en vente à distance, chèques vacances ANCV papier ou virement
SAS Le Gavroche FR76 1027 8088 9400 0204 2080 211 BIC CMCIFR2A
(RIB / IBAN original en fin de page suivante, sous le menu de la St Sylvestre)**

****Les arrhes ne sont pas un acompte et ne sont pas remboursables.***

					
RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE					
Identifiant national de compte bancaire - RIB					
Banque 10278	Guichet 08894	N° compte 00020420802	Clé 11	Devise EUR	Domiciliation CCM DE MAURIENNE
Identifiant international de compte bancaire					
FR76	1027	8088	9400	0204 2080 211	BIC (Bank Identifier Code) CMCIFR2A
Domiciliation CCM DE MAURIENNE 20 RUE DUCROZ 73300 ST JEAN DE MAURIENNE ☎ 0820 03 15 60 (Service 0,12 €/min + prix appel)			Titulaire du compte (Account Owner) LE GAVROCHE 44 PLACE DU MARCHÉ 73300 ST JEAN DE MAURIENNE		
Remettez ce relevé à tout organisme ayant besoin de connaître vos références bancaires pour la domiciliation de vos virements ou de prélèvements à votre compte. Vous éviterez ainsi des erreurs ou des retards d'exécution.					PARTIE RÉSERVÉE AU DESTINATAIRE DU RELEVÉ