



LE MIDI du mardi au samedi :



LE MIDI à la Carte avec un peu de Patience :

En Entrée

- ✓ Le Foie Gras de Canard mi-cuit au sel, en croûte de gelée poire-verveine, sur biscuit de Savoie aux herbes, chutney original et salade de jeunes pousses, pain maison toasté 17€
- ✓ L'Entrée du jour 12€
- ✓ Grande Salade Gourmande 15,50€

En Plat Garni

- ✓ Plat du Jour viande ou filet de poisson frais avec garnitures du jour 12€
- ✓ Supplément bol de pommes Frites maison 4€
- ✓ Noix de Saint Jacques snackées à la plancha, garnies, crème de poisson et crustacés 21€
- ✓ Filet de Bœuf grillé taillé en tournedos, jus réduit au foie gras, garni légumes frais divers et pommes frites maison 21€
- ✓ avec supplément escalope de foie gras poêlé 26€

En Dessert

- ✓ Grande assiette de fromages affinés de Savoie et Maurienne 8€
- ✓ Dessert du jour 8€
- ✓ Œufs à la neige meringués, sorbet et macaron maison 8€



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. Marquant générosité et raffinement, expériences et imagination, et guidé par sa passion, Sébastien Creix 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.

Welcome ! Here the Chef is at his piano cooking !

TOUS LES SOIRS :

MENU A LA CARTE 29€

Dinner Set Menu

Mise en bouche surprise,
Entrée, Plat garni et Dessert au choix dans la Carte
Supplément Fromage 3€

MENU « CONFIANCE » 39€

Dinner 'Trust Menu'

Pour l'ensemble des convives de la table :

Nous vous concoctons une mise en bouche, deux entrées surprise, un plat de viande ou de poisson au choix pour chacun, un dessert surprise. Faîtes-nous confiance !

En option, des vins au verre accompagneront votre menu : 5€ les 14,5cl

MENU JUNIOR < 10 ans 10€

Children Menu

Un petit filet de bœuf ou un filet de poisson frais grillé, Légumes frais et pommes frites maison, un jus de fruits naturel de Savoie [du verger : pommes, poires ou raisins blanc], un fromage frais en faisselle ou un dessert surprise !



MENU A LA CARTE 29€

Les Entrées *Starter*

- ✓ Le Foie Gras de Canard mi-cuit selon l'inspiration, chutney original et jeunes pousses +5€
 - ✓ Raviole farcie aux légumes et écrevisses, bisque maison
 - ✓ L'Œuf fermier 'parfait' sur son potage et crémeux de champignons
- ✓ Gnocchi de pommes-de-terre et épices douces, parmesan fondant et sauce selon l'inspiration - nous consulter car chaque jour différent !

Prix à la carte des entrées : entrées 12€ ; le foie gras 17€

Les Plats *Main*

- ✓ Belle Souris d'Agneau confite dans son jus au thym, laquée au miel et soja
 - ✓ Travers de cochon caramélisé, désossé, fondant, cuit dans son jus
- ✓ Filet de Poisson Frais doré sur la peau, mer ou lac selon la saison et la météo
 - ✓ Noix de Saint Jacques snackées à la plancha et coulis de crustacés +3€
- ✓ Filet de Bœuf taillé en tournedos, jus au foie gras, légumes et pommes frites +2€
- ✓ Filet de Bœuf taillé en tournedos et son escalope de foie gras de canard poêlé, légumes et pommes frites... +5€

Bœuf UE élevé en Allemagne et abattu en Hollande ou en France

Garnitures de légumes frais et féculents au jour le jour, au gré du marché et des saisons

Prix à la carte des plats : plats à 19€ ; les St Jacques 21€, le Bœuf 21€, 26€ avec son foie gras poêlé
Supplément bol de pommes frites maison 4€

Pause Fromagère *Cheese*

- ✓ Fromage frais en Faisselle Sucré ou Salé façon canuts +3€ avec dessert
- ✓ Sélection de Fromages affinés des Pays de Savoie et confitures de nos amis +3€ idem

Prix à la carte des fromages : Faisselle 5€, Fromages secs 8€

Les Douceurs à commander en début de repas *Desserts*

- ✓ Gâteau mi-cuit au Chocolat extra bitter (72%), crème glacée chocolat au lait nougatine et macaron
- ✓ Œufs à la neige meringués 'flottant', vanille Bourbon et fruits de saison
 - ✓ Assiette gourmande autour de la Fraise ou de la Framboise
 - ✓ Dessert Surprise de ce soir !

Prix à la carte des desserts : 8€

Desserts, glaces et sorbets, macarons sont faits maison sur place.

Le pain aux céréales servi à table aussi est fait maison et cuit sur place !



FREE - GRATIS - GRATUIT

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

SET MENU 29€

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

Starters

- ✓ Duck foie gras, our way, with onion and fruits jam, house cereal bread +5€
 - ✓ Ravioli stuffed with vegetables and crayfish, fish soup
 - ✓ 'Perfect' half cooked farm egg resting on mushrooms and soup
- ✓ Home made Potato Gnocchi pasta, parmesan cheese, recipe different every day !

Price 'à la carte' : starter 12€ ; duck foie gras 17€

Main Courses

- ✓ Lamb shank, honey-rosemary-cinnamon-curry sauce
 - ✓ Caramel pork ribs, without bones, real juice
- ✓ Filet of fresh fish depending on arrivals, grilled up side down
 - ✓ Fresh scallops, snacked +3€
 - ✓ Beef filet, real juice with foie gras flavours +2€
- ✓ Pan fried foie gras resting on beef filet, real juice with foie gras flavours +5€

All garnished with seasonal vegetables and ideas, beef also garnished with potatoes

Price 'à la carte' : main 19€ ; Scallops 21€, Beef 21€, 26€ with its pan fried foie gras, extra fries 4€

Cheese

- ✓ Farm white cheese, sweet or salty +3€ extra for cheese and dessert
- ✓ Selection of cheese from Savoy +3€ extra for cheese and dessert

Price 'à la carte' : Farm white cheese 5€, Cheese 8€

Desserts

- ✓ Dark chocolate cake (72%), raspberry heart, ice cream and macaroon
- ✓ Floating island, meringue way, vanilla custard, with sorbet and fruits
 - ✓ Mix dessert about raspberry or strawberry
 - ✓ Tonight's dessert !

Price 'à la carte' : 8€

**C'EST
NOUVEAU!**

**Vous êtes un groupe :
PRIVATISEZ GRATUITEMENT
NOTRE TERRASSE !**



En échange de ce chèque cadeau :

Un Resto pour 2

www.restaurant-le-gavroche.com



LE GAVROCHE
RESTAURANT

Place du Marché
73300 St-Jean-de-Maurienne

04 79 20 49 30

Utilisable un an
à compter de la date d'achat

Valeur 70€

Date d'achat :



Ni repris ni remboursé. Devent nul s'il est abîmé ou déchiré.



Chèques Cadeau : OFFREZ UN RESTO !

En vente sur place au restaurant sous forme de chèque pour consommation libre, pas de menu imposé

Divers montants depuis 60€ pour deux personnes
VALABLE UN AN !

Vente par correspondance possible

