

Restaurant de bons vivants



Ava

Réservation au 04 79 55 44 57
www.ava-restaurant-courchevel.com

432 rue des Tovets
Courchevel 1850

La carte

À PARTAGER

Planche de charcuteries de nos Montagnes	22€
Platter of cold meats from our Mountains	
Planche de fromages	18€
Cheeses platter	
« La Douceur incarnée » Ventrêche de Thon et ses toasts de pain grillés	22€
“Sweetness Incarnate” Tuna Belly and Toasted Bread	
Camembert Lovers, Camembert rôti au miel et noix	14€
Camembert Lovers, Camembert roasted with honey and nuts	
Pâté Basque au piment d’espelette	12€
Basque pâté with Espelette pepper	



ENTRÉES

Comme une quiche, jambon champignons Beaufort, mesclun vinaigrette à l’huile de Noix	18€
Tartlet with ham, Beaufort mushrooms and mesclun salad with walnut oil vinaigrette	
6 Gros escargots gratinés au beurre, ail et persil	16€
6 large snails gratinated with butter, garlic and parsley	
Le Traditionnel Poireaux Vinaigrette	16€
Traditional Lake vinaigrette	
L’entrée « poisson » du Chef Thomas	22€
Fish starter of the day from Chef Thomas	
Oeuf Parfait, fricassée de champignons et mousse parmesan	21€
Perfect Egg, mushroom fricassee and parmesan mousse	

MENU ENFANTS

Poulet frites ou Steak Frites
Boule de glace
15€

La carte



PLATS

- Joue de Bœuf confites façon Grand-mère, légumes sautés et gratin dauphinois** 32€
Grandma-style confit beef cheeks and gratin dauphinois
- Gratin de macaronis aux Morilles, scarmoza fumé** 27€
Macaroni Gratin with Morels, smoked scarmoza
- Le Seul l'Unique, Cordon bleu maison au Beaufort, coquillettes au jambon blanc et sauce onctueuse au rebochon** 37€
The Only One, Homemade Cordon Bleu with Beaufort cheese, pasta shells with white ham and a creamy Rebochon sauce
- Bavette Angus à l'échalotte, frites maison et salade verte** 33€
Angus flank steak, candied shallots sauce, home french fries and salad
- Pavé de Truite, beurre Nantais, purée de pommes de terre, brocolis, zestes de citron confits** 30€
Trout steak, Nantes butter, mashed potatoes and broccoli, candied lemon zest

SPECIALITES



- Fondue 3 fromages** 35€/pers (min 2 pers)
Et salade verte
Cheese Fondue & green salad
- Boite chaude** 28€
Et pomme de terre grenaille
Cheese Hot Box & potatoes
- Planche de charcuteries** 22€
Jambon blanc, jambon de pays, rosette, viande séchée de bœuf, speck
- Planche de boeuf séché** 22€
Dried beef plate



La carte



FROMAGES

Assiette de fromages (Tomme de Savoie, Beaufort, Reblochon) Mesclun **16€**

Plate of local cheese (Tomme de Savoie, Beaufort, Reblochon) Green salad

DESSERTS

Cookie, Chaud en cocotte et sa glace vanille (Pour 2 pers/10mn de cuisson) **25€**

Warm chocolate Cookie with vanilla ice cream (for 2 persons/10 mn to cook)

Dessert du jour

Tarte Tatin

Tarte tatin



12€

Moelleux au chocolat - Glace vanille

Chocolate cake - vanilla ice cream

10€

GLACES & SORBETS

Vanille, Chocolat, Café, Citron vert, Fraise, Mangue

1 Boule - 4€

2 Boules - 7€

3 Boules - 9€

Affogato: Boule de glace Vanille, Espresso **9€**

Amaretto Affogato: Amaretto, Glace vanille, Espresso **20€**

Colonel: 2 Boules glace citron, 4cl de Vodka **16€**

Le Petit Coup de Boost: Sorbet pomme et Calvados **18€**

La carte



NOS VINS AU VERRE

12,5 CL

Champagne

Lallier R21 Brut

20€

Blanc

VDF, Silice, Domaine des Ardoisières, 2024

8€

Pouilly Fumé « La Loge », Domaine de la loge, 2023

10€

Chablis, Michel Gayot, 2023

12€

Rouge

Ventoux B de Bacchus, Eric Tournier, 2022

8€

Bourgogne Pinot Noir, Paul Gayot, 2023

12€

Pauillac Baron Nathaniel, Château Philippe de Rothschild , 2019

14€

Rosé

Côtes de Provence, Studio By Miraval, Château Miraval, 2024

7€

Côtes de Provence Minuty Prestige, Château Minuty, 2023

9€

La carte

EAUX

L'Eau d'Ava Restaurant par Filtrabio

Plate ou Gazeuse 75cl 6€

Badoit Rouge 33 cl 4€

SOFT

Coca Cola 33cl 6€

Coca cola 0 33cl 6€

Orangina 25 cl 6€

Limonade des Alpes 33cl 6€

Ice Tea Maison 6€

Schweppes 6€

Schweppes Agrumes 6€

Ginger Beer - Fever Tree 6€

Sirop à l'eau 3€

Red Bull 7€

Jus de Fruits 5€

Orange , Pomme, Ananas, Tomates

BIERES

1664 33cl 6€

Blanche du Mont Blanc 33cl 7€

IPA du Mont Blanc 33cl 7€

Noam 34 cl 9€

1664 - Sans alcool 6€

La carte



COCKTAILS

Apérol Spritz: Apérol, prosecco, eaux gazeuse	12€
Fiorente Spritz: Firorente, proseco, eau gazeuse	12€
Campari Spritz: Campari, proseco, eau gazeuse	12€
Sarti Spritz: Sarti, proseco, eau gazeuse	12€
Crodino: Spritz sans alcool	8€
Americano: Martini rouge ,Campari, eau gazeuse	10€
Négroni: Martini rouge, Campari, Gin	12€
Bloody Mary: Vodka, jus de citron, jus de tomates	15€
Moscow Mule: Vodka, jus de citron vert, Ginger beer	15€
London Mule: Gin, jus de citron vert, ginger beer	15€
Caribbean Mule: Rhum, jus de citron vert, ginger beer	15€
Sex on the beach: Vodka, crème de pêche, Jus d’ananas, jus de Cramberry	16€
Expresso Martini: Vodka, liqueur de café, sucre de canne, expresso	18€

APERITIFS

Martini Blanc - 4cl	8€
Martini rouge - 4cl	8€
Campari - 4cl	8€
Ricard - 3cl	5€
Suze - 4cl	7€
Kir Vin Blanc (cassis, mure , pêche, Châtaigne)	9€
Kir Royal (cassis, mure, pêche, châtaigne)	21€

La carte

VODKA - 4cl*

Belvedere	15€
-----------	-----

GIN - 4cl*

Tanqueray	15€
-----------	-----

Hendrix	18€
---------	-----

RHUM - 4cl*

Havana 3 ans	15€
--------------	-----

Diplomatico	20€
-------------	-----

Heminiente Reserva	25€
--------------------	-----

TEQUILA - 4cl*

Tequila 818 Reposado	15€
----------------------	-----

Tequila Clas Azul	45€
-------------------	-----

WHISKY - 4cl*

Jb	12€
----	-----

Paddy	15€
-------	-----

Jack Daniels	15€
--------------	-----

Johnny Walker red	15€
-------------------	-----

Johnny Walker Black	18€
---------------------	-----

Chivas 12	22€
-----------	-----

Glenmorangie Original	25€
-----------------------	-----

Maccalan 12	30€
-------------	-----

***Supplément soda 2€**

La carte

DIGESTIFS & EAUX DE VIES - 4CL

Get 27	12€
Get 31	12€
Fernet Branca	15€
Branca Mentha	15€
Frangelico	15€
Limoncello	12€
Bailey's	12€
Amaretto Disarono	15€
Génépi	12€
Poire à Joe	12€



Chartreuse Verte	16€
Chartreuse Jaune	16€
Liqueur d'Elixir 1605	20€
Liqueur du Foudre 147	24€
Liqueur du 9ème Centenaire	28€
MOF	30€
Reine des liqueurs	50€



Menthe poivrée Jacoulot	15€
Abricot	15€
Lemon	15€

Hennessy VSOP	15€
Hennessy XO	40€
Calvados Fine Père Magloire	15€
Calvados J.Drouin - Hors Age	25€
Armagnac Darroze Grand Assemblage	30€

La carte



CAFES & THES / INFUSIONS

Expresso	3,5€
Café Allongé	3,5€
Déca	3,5€
Noisette	4,5€
Grand Crème	5,5€
Capuccino	6€
Thé Earl Grey	6€
Thé Ceylan	6€
Thé Fruits Rouges	6€
Thé vert Menthe	6€
Camomille	6€
Verveine	6€