

*Restaurant de bons vivants*



*Ava*

Réservation au 04 79 55 44 57  
[www.ava-restaurant-courchevel.com](http://www.ava-restaurant-courchevel.com)

432 rue des Tovets  
Courchevel 1850

# *La carte*

## **À PARTAGER**

<b>Planche de charcuteries de nos Montagnes</b>	<b>22€</b>
Platter of cold meats from our Mountains	
<b>Ventrêche de Thon de chez Serrats et ses toasts de pain grillé</b>	<b>22€</b>
Serrats tuna belly with toasted bread	
<b>Camembert Lovers, Camembert rôti au miel et noix</b>	<b>15€</b>
Camembert Lovers, Camembert roasted with honey and nuts	
<b>Cro'q Truffles - Pain brioché, jambon blanc, Beaufort</b>	<b>24€</b>
Truffles Cro'q - Brioche bread, white ham, Beaufort cheese	
<b>Petites Sardines à l'huile d'olive - Serrats</b>	<b>22€</b>
Small Sardines in Olive Oil – Serrats	



## **ENTRÉES**

<b>Os à moelle gratiné, pain de campagne rustique toasté</b>	<b>22€</b>
Gratinated bone marrow with toasted rustic country bread	
<b>6 Gros escargots gratinés au beurre, ail et persil</b>	<b>16€</b>
6 large snails gratinated with butter, garlic and parsley	
<b>Tartelette au beaufort de nos montagnes et salade verte</b>	<b>25€</b>
Mini tart with Beaufort cheese from our mountains and green salad	
<b>Mix salade</b>	<b>15€</b>
Mix Salad	
<b>Gravlax de saumon, crème yuzu et pain toasté</b>	<b>25€</b>
Gravlax of salmon, yuzu cream and toasted bread	
<b>La véritable César salade, salade romaine, poulet, parmesan, œuf sauce César, croûton</b>	<b>25€</b>
The Classic Caesar Salad, romaine lettuce, chicken, parmesan, egg with Caesar dressing, croutons	
<b>Asperges vertes en mimosa et sauce onctueuse</b>	<b>26€</b>
Green asparagus mimosa with a creamy sauce	

## La carte



### PLATS

- Côte de Veau cuite basse température, gratin de pommes de terre et sauce forestière** 49€  
Low-temperature cooked veal chop, potato gratin and forest mushroom sauce
- Ravioles du Dauphiné gratinées en crème de parmesan** 35€  
Dauphiné-Style ravioli gratinated in parmesan cream
- Le Seul l'Unique, Cordon bleu maison au Beaufort, coquillettes au jambon blanc et sauce onctueuse au Reblochon** 38€  
The Only One, homemade Cordon Bleu with Beaufort cheese, pasta shells with white ham and a creamy Reblochon sauce
- Poisson du jour, poêlée de légumes, sauce vierge** 42€  
Fish of the day, sautéed vegetables, virgin sauce
- Belle poitrine de cochon croustillante, écrasée de pomme de terre et sauce miel moutarde** 36€  
Crispy pork belly, mashed potatoes and honey-mustard sauce
- Souris d'agneau, polenta en deux textures, carottes rôties et jus au thym** 52€  
Lamb shank, polenta in two textures, roasted carrots and thyme jus

### NOS VIANDES GRILLÉES



- La Bavette Angus** - Angus flank steak 35€
- Noix d'entrecôte - Metzger** - Ribeye Steak 52€
- Filet de boeuf - Metzger** - Beef Fillet 59€
- Filet de boeuf Rossini - Metzger** - Beef Fillet 75€

**La Côte du moment** - Chef's seasonal cut (pour 2)

*Nos viandes sont automatiquement accompagnées d'UNE garniture au choix et d'un jus corsé :*

Pommes de terre grenaille - Salade verte - Frites maison - Poêlée de légumes

**Sauce supplémentaire :**

Forestière : 6€ - Chimichurri : 6€

# *La carte*

## **SPECIALITÉS**

- Fondue 3 fromages et salade verte**  
**à partir de 2 personnes (prix par personne)** **37€**  
Three-cheese fondue with green salad, for a minimum of 2 people (price per person)
- Fondue 3 fromages truffée et salade verte**  
**à partir de 2 personnes (prix par personne)** **65€**  
Three-cheese fondue with truffle with green salad, for a minimum of 2 people (price per person)
- Boîte chaude « Fromage des Clarines »**  
**accompagnée de pommes de terre grenaille** **28€**  
Hot box 'Fromage des Clarines' served with baby potatoes
- Croziflette de nos montagnes au Reblochon fermier** **32€**  
Mountain-style croziflette with farmhouse Reblochon cheese
- La Reblochonnade – Fondue de Reblochon laitier de Savoie, cuite dans une  
miche de pain de la Maison Braissand, accompagnée de pommes de terre  
lardées et d'une salade verte, pour deux personnes** **85€**  
La Reblochonnade – Savoie farmhouse Reblochon fondue, cooked inside a loaf of bread  
from Maison Braissand, served with bacon potatoes and a green salad, for two people
- Planche de charcuteries** **22€**  
Assorted charcuterie platter
- Planche de boeuf séché** **22€**  
Dried beef plate



# La carte

## FROMAGES

### Assiette de fromages (Tomme de Savoie, Beaufort, Reblochon) mesclun

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



18€

## DESSERTS

### Cookie chaud en cocotte et sa glace vanille (Pour 2 pers/10mn de cuisson)

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

25€

### Dessert du jour

#### Tarte Tatin

Tarte tatin

14€

#### Pain perdu caramel beurre salé, glace vanille

Salted caramel French Toast, vanilla ice cream



14€

#### Moelleux au chocolat - Glace vanille

Chocolate cake - Vanilla ice cream

14€

#### Café Gourmand

Gourmet coffee

16€

## 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

17€

**Colonel:** Sorbet citron vert, 4cl de Vodka

15€

**Colonel Moutarde:** Sorbet citron jaune, 4cl de Limoncello

15€

**Coup de Boost:** Sorbet pomme et Calvados

15€

**Icpresso:** Glace café, 4cl Tequila Patron café

18€

# La carte



## NOS VINS AU VERRE

12,5 CL

### Champagne

Lallier R21 Brut

20€

### Blanc

Chardonnay, Languedoc, Domaine Rothschild, 2023

9€

Apremont, cuvée Thomas, Domaine Blard, 2024

12€

Chablis, Michel Gayot, 2023

14€

### Rouge

Vin du moment

9€

Saint Joseph, Yannick Alléno & Michel Chapoutier, 2023

12€

Bourgogne, Hautes Côte de Nuits, Les Petites Corvées, Domaine Aegerter, 2023

14€

### Rosé

Côtes de Provence Minuty Prestige, Château Minuty, 2023

9€

# *La carte*

## **EAUX**

L'Eau d'Ava Restaurant par Filtrabio

Plate ou Gazeuse 75cl	7€
Badoit Rouge 33 cl	5€

## **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	8€
Blonde du Mont Blanc 33cl	8€
IPA du Mont Blanc 33cl	7€
Noam 34 cl	9€
1664 - Sans alcool	6€

# *La carte*



## **COCKTAILS**

<b>Apérol Spritz:</b> Apérol, prosecco, eau gazeuse	14€
<b>Fiorente Spritz:</b> Fiorente, prosecco, eau gazeuse	14€
<b>Campari Spritz:</b> Campari, prosecco, eau gazeuse	14€
<b>Sarti Spritz:</b> Sarti, prosecco, eau gazeuse	14€
<b>Crodino:</b> Spritz sans alcool	10€
<b>Americano:</b> Martini rouge, Campari, eau gazeuse	10€
<b>Négroni:</b> Martini rouge, Campari, Gin	12€
<b>Bloody Mary:</b> Vodka, jus de citron, jus de tomates	15€
<b>Moscow Mule:</b> Vodka, jus de citron vert, Ginger beer	15€
<b>London Mule:</b> Gin, jus de citron vert, Ginger beer	15€
<b>Caribbean Mule:</b> Rhum, jus de citron vert, Ginger beer	15€
<b>Sex on the beach:</b> Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, jus de Cranberry	16€
<b>Expresso Martini:</b> 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*

### **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€
VEP Verte	75€



Menthe poivrée Jacoulot	15€
Abricot	15€
Citron	15€
Verveine verte	15€
Prunelle de Bourgogne	15€
Poire	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

## **VODKA - 4cl\***

Belvedere 15€

## **RHUM - 4cl\***

Havana 3 ans 15€

Diplomatico 20€

Heminiente Reserva 25€

## **TEQUILA - 4cl\***

Tequila 818 Reposado 15€

Tequila Clas Azul 45€

## **GIN - 4cl\***

Tanqueray 15€

Hendrix 18€

## **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€**

## **CAFES & THES / INFUSIONS**

Espresso 4€

Café Allongé 4€

Déca 4€

Noisette 5€

Grand Crème 6€

Capuccino 7€

Thé Earl Grey 6€

Thé Ceylan 6€

Thé Fruits Rouges 6€

Thé vert Menthe 6€

Camomille 6€

Verveine 6€

