

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	
Ventrêche de Thon de chez Serrats et ses toasts de pain grillé	22€
Serrats tuna belly with toasted bread	
Camembert Lovers, Camembert rôti au miel et noix	15€
Camembert Lovers, Camembert roasted with honey and nuts	
Cro'q Truffles - Pain brioché, jambon blanc, Beaufort	24€
Truffles Cro'q - Brioche bread, white ham, Beaufort cheese	
Petites Sardines à l'huile d'olive - Serrats	22€
Small Sardines in Olive Oil – Serrats	



ENTRÉES

Os à moelle gratiné, pain de campagne rustique toasté	22€
Gratinated bone marrow with toasted rustic country bread	
6 Gros escargots gratinés au beurre, ail et persil	16€
6 large snails gratinated with butter, garlic and parsley	
Tartelette au beaufort de nos montagnes et salade verte	25€
Mini tart with Beaufort cheese from our mountains and green salad	
Mix salade	15€
Mix Salad	
Gravlax de saumon, crème yuzu et pain toasté	25€
Gravlax of salmon, yuzu cream and toasted bread	
La véritable César salade, salade romaine, poulet, parmesan, œuf sauce César, croûton	25€
The Classic Caesar Salad, romaine lettuce, chicken, parmesan, egg with Caesar dressing, croutons	
L'œuf Mimo : œuf mimosa au thon	16€
Mimosa Egg : deviled egg with tuna	
Carpaccio de boeuf Black Angus, Metzger	32€
Black Angus Beef carpaccio, Metzger	
Terrine de foie gras maison, chutney d'oignons et brioche toastée	36€
Homemade Foie Gras terrine, onion chutney and toasted brioche	



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 chocolat 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€

Icepresso: Glace café, 4cl Tequila Patron café

18€

La carte



NOS VINS AU VERRE

12,5 CL

Champagne

Lallier R21 Brut	20€
------------------	-----

Blanc

VDF, Silice, Domaine des Ardoisières, 2024	9€
--	----

Pouilly Fumé « La Loge », Domaine de la loge, 2023	12€
--	-----

Chablis, Michel Gayot, 2023	14€
-----------------------------	-----

Rouge

Vin du moment	9€
---------------	----

Bourgogne Pinot Noir, Paul Gayot, 2023	12€
--	-----

Pauillac Baron Nathaniel, Château Philippe de Rothschild , 2019	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



Apérol Spritz: Apérol, prosecco, eau gazeuse	14€
Fiorentino Spritz: Fiorentino, prosecco, eau gazeuse	14€
Campari Spritz: Campari, prosecco, eau gazeuse	14€
Sarti Spritz: Sarti, prosecco, eau gazeuse	14€
Crodino: Spritz sans alcool	10€
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 Cranberry	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

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

Expresso 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€

