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

Mini Sardines à l'huile d'olive de chez Serrats **22€**
Premium Sardines in Olive Oil from Serrats

Camembert rôti au four , miel et éclats de noix **15€**
Oven-Baked Camembert with Honey & Crushed Walnuts

Pâté de ma maman au piment d'espelette, Louis Ospital **15€**
My Mum's Pâté with Espelette Pepper, Louis Ospital

Ventrêche de Thon de chez Serrats «La douceur incarnée» **25€**
Serrats Tuna Belly — "Pure Melt-in-the-Mouth Delight"

Rillette de canard, Louis Ospital, «cCochonailles du pays Basque» **18€**
Duck rillettes, Louis Ospital, Basque Country cured meats

Planchette de LOMO - 100g, Louis Ospital, «Cochonailles du pays Basque» **22€**
LOMO platter – 100g, Louis Ospital, Basque Country cured meats

ENTRÉES

Poireaux vinaigrette, «classico classique» **19€**
Leeks with Vinaigrette — a timeless classic

Oeufs en meurette **22€**
Meurette eggs

Os à moelle gratinés **20€**
Gratinated bone marrow

Fines tranches de rôti de bœuf, façon carpaccio, sauce gribiche **21€**
Thinly sliced roast beef, carpaccio-style, gribiche sauce

Ava césar ! (disponible aussi en plat) **22€/28€**
AVA Caesar (also available as a main course)

Salade mix : salade verte, tomates cerise, oignons rouges) tout simplement **15€**
Simple mixed salad – green leaves, cherry tomatoes & red onions

Tataki de truite servi tiède, légumes croquants, sauce soja **24€**
Warm trout tataki, crunchy vegetables, soy sauce

La carte

PLATS

Tartare de boeuf au couteau, frites maison **33€**
Hand-cut beef tartare, Homemade french fries

Andouillette 5A, écrasée de pommes de terre et sauce moutarde à l'ancienne **35€**
5A Andouillette sausage, crushed potatoes, wholegrain mustard sauce

Le Seul l'Unique, Cordon bleu maison au Brézain, coquillettes crémeuses **38€**
The Only One, homemade Cordon Bleu with Brézain cheese, creamy pasta shells

Cabillaud nacré, mousseline de carottes, légumes rôtis & émulsion au lard fumé **39€**
Seared cod, carrot mousseline, roasted vegetables & smoked bacon emulsion

Gratin de crozets aux morilles **30€**
Crozets gratin with porcini mushrooms

Côte de cochon Ibaiama, Louis Ospital, gratin Dauphinois **45€**
Ibaiama pork chop by Louis Ospital, Dauphinois potato gratin

NOS VIANDES GRILLÉES

Filet de boeuf - Metzger - Beef Fillet **49€**

Bavette Angus - Angus Flank steak **35€**

La Côte du moment - The rib steak of the moment

Nos viandes sont automatiquement accompagnées d'UNE garniture au choix :
Pommes de terre grenailles - Salade verte - Frites maison - Poêlée de légumes

Sauces : Echalotes, bearnaise, poivre, chimichuri **3€**

AVA Restaurant
Courchevel 1850
Prix nets - Service compris

SPECIALITÉS

Fondue 3 fromages accompagnée salade verte
à partir de 2 personnes (prix par personne) **35€**
Three-cheese fondue served with green salad, for a minimum of 2 people (price per person)

Boîte chaude « Fromage des Clarines »
accompagnée de pommes de terre grenailles **30€**
Hot box «Fromage des Clarines» served with baby potatoes

Escalope Savoyarde : Filet de poulet gratiné au fromage et jambon cru **34€**
Salade verte
Breaded chicken breast gratinated with Savoy cheese and cured ham, green salad

Planche de charcuteries **23€**
Assorted charcuterie platter

Planchette de boeuf séché **20€**
Dried beef plate

AVA Restaurant
Courchevel 1850
Prix nets - Service compris

La carte

FROMAGES

Assiette de fromages des «Caves d'Affinage de Savoie» **20€**
Cheese platter from the «Caves d'Affinage de Savoie»

Saint Marcellin rôti à la brisure de Truffe **25€**
Roasted Saint-Marcellin with Truffle pieces

DESSERTS

Moelleux au Chocolat cœur coulant, crème anglaise **12€**
Chocolate fondant with a molten center, crème anglaise

Tarte Tatin caramélisée, chantilly vanille **14€**
Caramelized Tarte Tatin, vanilla whipped cream

Dame Blanche **12€**
Dame Blanche

Pain perdu, glace vanille et caramel beurre salé **14€**
French Toast, Vanilla Ice Cream & Salted Butter Caramel

Cookie servi chaud, glace vanille Bourbon — à partager pour 2 personnes **26€**
Warm cookie with Bourbon vanilla ice cream — to share for two

GLACES & SORBETS MAISON BRAISSAND

Vanille, Café, Caramel Beurre salé, Marron, Rhum Raisin, Pistache

Chocolat, Citron, Fraise, Mangue, Myrtille

1 Boule - 4€ 2 Boules - 7€ 3 Boules - 9€

Affogato: Glace Vanille, Expresso, éclat de pistache 12€

Amaretto Affogato: Amaretto, Glace vanille, Expresso 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€

AVA Restaurant
Courchevel 1850
Prix nets - Service compris

La carte

NOS VINS AU VERRE

12,5 CL

Champagne

Lallier R22 Brut	20€

Blanc

Blanc d'en face, IGP Collines Rhodanniennes, Stéphane Montez, 2025	9€
Pouilly fumé, La loge, 2024	12€
Chablis, Michel Gayot, 2024	15€

Rouge

B de Bacchus , Château Bacchus , 2024	9€
Saint Jospeh, Cuvée Offerus, Jean Louis Chave sélection , 2024	12€
Bourgogne Pinot noir, Paul Gayot, 2024	15€
Sancerre La Moussière, Alphonse Mellot, 2022	18€

Rosé

Côtes de Provence Minuty Prestige, Château Minuty, 2023	9,5€

La carte

EAUX

L'Eau d'Ava Restaurant par Filtrabio	
Plate ou Gazeuse 75cl	7€
Badoit Rouge 33 cl	5€

SOFT

Coca Cola 33cl	7€
Coca cola 0 33cl	7€
Orangina 25 cl	7€
Limonade des Alpes 33cl	7€
Ice Tea Maison	7€
Schweppes	7€
Schweppes Agrumes	7€
Ginger Beer	7€
Sirop à l'eau	3€
Red Bull	8€
Jus de Fruits Maison Bissardon - Jus artisanaux	
Orange, Ananas, Framboise	8€
Pomme, Tomate, Abricot	7€

BIERES

Leffe 33cl	7€
Corona 33cl	7€
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€

AVA Restaurant
Courchevel 1850
Prix nets - Service compris

La carte

COCKTAILS

Apérol Spritz: Apérol, prosecco, eau gazeuse	15€
Fiorente Spritz: Firorente, proseco, eau gazeuse	15€
Campari Spritz: Campari, proseco, eau gazeuse	15€
Sarti Spritz: Sarti, proseco, eau gazeuse	15€
Crodino: Spritz sans alcool	10€
Americano: Martini rouge, Campari, eau gazeuse	12€
Négroni: Martini rouge, Campari, Gin	15€
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)	10€
Kir Royal (cassis, mure, pêche, Châtaigne)	21€

La carte

DIGESTIFS & EAUX DE VIES - 4CL

Get 27	15€
Get 31	15€
Fernet Branca	15€
Branca Mentha	15€
Frangelico	15€
Limoncello	15€
Bailey's	15€
Amaretto Disarono	16€
Génépi	12€
Poire à Joe	15€

Chartreuse Verte	16€
Chartreuse Jaune	16€
Liqueur d'Elixir 1605	20€
Liqueur du Foudre 147	22€
Liqueur du 9ème Centenaire	25€
MOF	29€
Reine des liqueurs	40€
VEP Verte	50€
VEP Jaune	50€

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 Laubade	30€

AVA Restaurant
Courchevel 1850
Prix nets - Service compris

La carte

*VODKA - 4cl**

Belvedere	15€
Greygoose	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€	Thé Earl Grey	6€
Café Allongé	4€	Thé Ceylan	6€
Déca	4€	Thé Fruits Rouges	6€
Noisette	5€	Thé vert Menthe	6€
Grand Crème	6€	Camomille	6€
Capuccino	7€	Verveine	6€

AVA Restaurant
Courchevel 1850
Prix nets - Service compris