

Les Entrées

Soupes

Soupière du marché ou crème de l'occasion	3 ⁵⁰
Gratinée à l'oignon	4 ⁵⁰
Velouté de volaille	5 ⁵⁰
Bisque de Homard	7 ⁵⁰

Entrées Chaudes

Bruschettas du Gavroche	5
Escargots à l'ail (8) (gratinés + \$1.00)	7 ⁵⁰
Fondant St-Benoît, sauce framboise et érable	8
La Gavrochine d'escargots au pesto de tomate et thym	8
Crevettes spirales à l'ail ou provençales (tomates, pesto, ail)	9
Pétoncles Tahitiennes (poivre de Tahiti et lime)	10
Coquille de fruits de mer	12
Fondue Savoyarde	12

Entrées froides

Terrine maison	6
Terrine d'agneau du Mont Arthabaska	7
Terrine de sanglier	8
Terrine de saumon	8
Jambon de Bayonne	8
Saumon fumé	9
Tartare de saumon	12

Les Salades

	Entrée	Repas
Salade du Chef Mesclun de salade, carottes râpées et tomates	4	8
Salade du Gavroche Oeuf poché posé sur mesclun de salade, sauté de lardons et oignon	5	9
Salade Cluselle Carottes râpées, raisins Sultana & pommes sur lit de salade mixte	5	9
Salade Maghrébine Laitue mixte, pamplemousse, mandarine, amandes grillées, raisins secs, sauce mangue et menthe.	6	10
Salade César	6	10
Salade Nicoise Laitue mixte, haricots verts, thon, oeufs durs, tomates, échalotes, et olives noires	7	12
Salade Chèvre-chaud Laitue mixte, croûtons d'olives et fondant de chèvre	8	13
Suppléments		
Fromage Suisse	3	
Demie poitrine de poulet grillée	3	
Poitrine de poulet grillée	6	

Les Gourmandises

Assiette de fromages

4 fromages (Camembert, Brie de chèvre, Gouda et Emmental)
Servis avec pain baguette maison, raisins et oranges

1 pers.

2 pers.

12

22

Entre deux pains

Croque Gavroche jambon, fromage suisse

avec
salade

salade
et frites

8

10

Croque Gavroche saumon fumé, fromage à la crème

11

13

Croque Gavroche bœuf mariné

11

13

L'incontournable du Gavroche

salade paysanne, camembert et râpée de pommes de terre

13

Assiette franchouillarde

terrines maison, jambon de Bayonne, Rosette de Lyon,
terrines d'agneau, brie de chèvre et raisins frais

16

Pâtes fraîches

Spaghetti pesto-tomates

1/2
assiette

assiette
complète

9

14

Fettucini aux oeufs

9

14

Linguine aux poivrons jaunes et épinard

9

14

Ravioli au veau

11

16

Sauces :

Végétarienne

Aux légumes

Bolognaise

À la viande

Alfredo

Ail, crème,
Parmesan

Fruits de mer (suppl. 2\$)

Crevettes, pétoncles,
tomate et crème

À la Carte

accompagnées de légumes du jour et un choix de :
Gratin du Gavroche, frites, râpée ou riz du jour

Saucisses européennes (Merguez, Toulouse ou October fest)	11
Côtes levées, demi-portion	13
Côtes levées, portion complète	21
Poulet Cajun Grillé	14
Mignon de porc grillé	17
Bavette de boeuf poêlée, sauce à l'échalote	20
Steak de macreuse poêlé, sauce Jean-Mich (cuisse boeuf)	20
Côtelettes d'agneau au romarin (3)	24
Fondue Savoyarde (servie avec crudités, jambon, rosette de Lyon, pommes de terre)	24
Carré d'agneau	30
Tartare de boeuf, 3 oz	16
Tartare de boeuf, 6 oz	20
Tartare de boeuf, 8 oz	26

Composez votre assiette de TERRE & MER
en ajoutant des crevettes à votre assiette à la carte.

supplément

3 \$

Sauces : dijonnaise, forestière,
porto, trois poivres bleu,

La Marée

Moules (marinières, provençales, poulette)	16
Filet de truite saumonée aux amandes	17
Filet de saumon grillé Méridional (tomates, poivrons, oignons)	17
Crevettes spirales à l'ail ou Provençales (tomates, pesto, ail)	18
Poisson du rivage	19
Filet de doré à la « Blanche de Chambly »	22
Sauté de Crevettes au « Ricard » Sauté de 6 grosses crevettes servi avec légumes et riz du jour	20
Pétoncles Tahitiennes Poivre de Tahiti et lime	23
Tartare de Saumon Saumon frais cuit à la lime, saumon fumé, échalotes, oignon rouge, huile d'olive.	23

La basse-cour

Suprême de poulet au Curry	17
Suprême de poulet Champenoise	17
Suprême de pintade de l'Abbaye (Gouda et sauce bière rousse)	20
Confit de canard	23
Magret de canard aux cèpes et canneberges	25

Ces plats sont accompagnés de légumes du jour et un choix de :
Gratin du Gavroche, frites, râpée ou riz du jour