

Les Entrées

Soupes

Soupière du marché ou crème de l'occasion	3 ⁵⁰
Gratinée à l'oignon	5
Velouté de volaille	6

Entrées Chaudes

Bruschettas du Gavroche	5
Escargots à l'ail (8) (gratinés + \$1.00)	7 ⁵⁰
Fondue Parmesan, sauce petits fruits	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)	12
Fondue Savoyarde	12
Coquille de fruits de mer	14

Entrées froides

Terrine maison	6
Terrine d'agneau du Mont Arthabaska	7
Saumon fumé	9
Tartare de saumon	13
Céviche de pétoncles	14

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 Chèvre-chaud Laitue mixte, croûtons d'olives et fondant de chèvre	8	13
Salade de confit de canard Laitue mixte, effiloché de canard confit, confit d'orange et canneberge, tomates, concombre.	12	18
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.

14

26

Entre deux pains

Croque Gavroche jambon, fromage suisse

avec
salade

salade
et frites

10

12

Croque Gavroche saumon fumé, fromage à la crème

12

14

L'incontournable du Gavroche

salade paysanne, camembert et râpée de pommes de terre

14

Assiette franchouillarde

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

17

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, pommes de terre gelots, frites, râpée ou riz du jour

Saucisses européennes (Merguez, Toulouse ou October fest)	16
Côtes levées, demi-portion	15
Côtes levées, portion complète	23
Mignon de porc grillé	18
Steak Jean-Mich (Macreuse) sauce échalotes, porto, réduction de vinaigre balsamique	24
Bavette de boeuf poêlée, sauce à l'échalote	25
Côtelettes d'agneau au romarin (3)	26
Carré d'agneau	32
Tartare de boeuf, 3 oz	18
6 oz	26
8 oz	32
Contre-filet	23
Steak du Gavroche (« T-Bone » sans os)	25
Filet Mignon de boeuf, 5 oz	29
Double filet Mignon de boeuf, 8 oz	42
	supplément
Composez votre TERRE & MER en ajoutant des crevettes à votre assiette	6\$

Sauces : Dijonnaise, forestière,
porto, Trois poivres, bleu,

La Marée

Darne de saumon grillée, sauce hollandaise	18
Filet de saumon grillé méridional (tomates, poivrons, oignons)	18
Morue au beurre blanc	19
Filet de truite saumonée aux amandes	20
Crevettes spirales à l'ail ou Provençales (tomates, pesto, ail)	18
Sauté de Crevettes roses d'Argentine au Cognac Sauté de 6 grosses crevettes servi avec légumes et riz du jour	21
Sauté de Crevettes au « Ricard » Sauté de 6 grosses crevettes servi avec légumes et riz du jour	22
Pétoncles Tahitiennes Poivre de Tahiti et lime	25
Tartare de Saumon Saumon frais cuit à la lime, saumon fumé, échalotes, oignon rouge, huile d'olive.	25
Céviche de pétoncles Pétoncles frais cuit à la lime, coriandre, oignon rouge, huile d'olive.	25

La basse-cour

Poulet grillé Cajun	16	
Suprême de poulet au Curry	18	
Suprême de poulet Champenoise	18	
Suprême de poulet Cordon Bleu (escalope panée, jambon fromage)	22	
Magret de canard aux cèpes et canneberges	28	
Confit de canard	23	
	1 cuisse	23
	2 cuisses	31

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