

A close-up photograph of two ladybugs with orange elytra and black spots, crawling on a green plant stem. A large green leaf is visible in the upper left corner.

Carte des mets Printemps

RESTAURANT
DES BAINS
AVENCHES

Restaurant des Bains • Route de Berne 1 • 1580 Avenches • Tél. 026 675 36 60

FRELÉCHOZ - BERSSET IMPRIMERIE DOMDIDIER

1/2017

Les entrées

Salade de saison	9. -
Duo de thon rouge au sésame noir et curry, asperges vertes du Vully	25. -
Tartelette aux oignons nouveaux et jambon cru	22. -
Saladine printanière et gambas grillées	
Velouté d'asperges et jambon cru	19. -
Roulade de sole au wakamé et tomate confite	26. -
Nage de petits légumes au thé vert	
Foie gras de canard poêlé cannelloni à l'ail des ours et morilles	25. -
Asperges blanches de Chiètres Mayonnaise maison et vinaigrette provençale	24. -
Filets de perches du Lac de Morat meunière, pommes nature	24. -
Jambon cru pour accompagner les asperges	15. -

Les poissons et fruits de mer

Sandre du Lac de Morat aux asperges vertes et blanches, vinaigrette provençale	46. -
Filets de perches du lac de Morat meunière, pommes nature ou pommes frites	44. -
Crevettes géantes grillées à l'ail et au piment, riz sauté à l'asiatique	43. -
Filets de Sole à la citronnelle et curry rouge riz sauté à l'asiatique	48. -

Les viandes

Suprême de Pintade grillée aux Morilles, nouilles maison, légumes	48. -
Journedos de filet de lapin à la moutarde, polenta de Salavaux et légumes du marché	44. -
Tartare de filet de bœuf coupé au couteau Toast, beurre, frites maison	45. -
Filet de bœuf à l'ail des ours Asperges blanches de Chiètres et pommes rissolées	54. -
Entrecôte double «Grand cru» Rassis sur os au poivre noir de Madagascar Frites maison et côtes de bettes à la crème	49. -
A partir de 2 pers	

Végétarien

Gratin d'asperges blanches de Chiètres et morilles fraîches Riz créole	36. -
Risotto à l'ail des ours et légumes du marché	32. -
Asperges blanches 300 gr. Accompagné de différentes sauces maison (vinaigrette provençale, mayonnaise, hollandaise)	36. -

Menu dégustation

Duo de thon rouge au sésame noir et curry Asperges vertes du Vully

Foie gras de canard poêlé Cannelloni à l'ail des ours et morilles

Roulade de sole au wakamé et tomate confite Nage de petits légumes au thé vert

Entrecôte double « Grand cru » Rassis sur os au poivre noir de Madagascar Croustillants de ris de veau Côtes de bettes à la crème

Plateau de fromages

Macarons au chocolat praliné Sorbet à la fraise

Menu 1 entrée	94. -
Menu 2 entrées	110. -
Menu complet	130. -
A partir de 2 pers. prix par pers.	

Menu de printemps

Tartelette aux oignons nouveaux et jambon cru Saladine printanière et gambas grillées

Sandre du Lac de Morat aux asperges vertes et blanches vinaigrette provençale

Suprême de Pintade grillée et son jus Ravioli maison aux morilles

Plateau de fromages
ou
Panna cotta aux fraises et rhubarbes
ou
L'arc en ciel giuré arrosé à l'amaretto (glace vanille pistache et 4 sortes de sorbets)

Menu 1 entrée	78. -
Menu 2 entrées	96. -

Menu enfant

Proposé par nos soins Plat et dessert
Menu 24. -