



RESTAURANT  
DES BAINS  
AVENCHES

**Provenance:**

Boeuf: Suisse / Irlande  
Pintade: France  
Ryb-eye veau: Suisse  
Agneau: Irlande  
Perches: Lac Léman ou Morat  
Poulpe: Espagne / Portugal  
Crevette: Vietnam  
Loup de mer: France / Atlantique

Carte des mets  
été

Nos serveurs vous renseignent sur les différentes allergies présentes dans nos plats.

Restaurant des Bains • Route de Berne 1 • 1580 Avenches • Tél. 026 675 36 60  
FRELÉCHOZ - BERSSET IMPRIMERIE DOMDIDIÈRE

9/2018

## Les entrées

|   |      |
|---|------|
| Mille-feuille de tartare de bœuf<br>aux artichauts                        | 26.- |
| Tartare de palée du lac de Morat<br>fraîche et fumée<br>Mousse à l'avocat | 25.- |
| Gaspacho Andaloux   | 19.- |
| Gyoza de bison d'Avenches<br>aux chanterelles<br>Emulsion à la rucola     | 26.- |
| Feuilleté aux bolets et chanterelles                                      | 24.- |
| Terrine de poulpe<br>aux tomates de Salavaux                              | 25.- |
| Perches du lac de Morat meunière  | 24.- |
| Salade de saison  | 9.-  |

## Les poissons et fruits de mer

|  |      |
|--|------|
| Filets de perche du lac de Morat<br>meunière<br>Pommes nature ou<br>pommes frites maison | 44.- |
| Crevettes géantes grillées à l'ail<br>et aux piments<br>Riz exotique                     | 43.- |
| Sandre du lac de Morat grillé<br>aux trois poivrons<br>Pommes nature                     | 45.- |
| Loup de mer grillé<br>aux carottes et chorizo<br>Pommes nature                           | 48.- |

## Les viandes

|   |      |
|---|------|
| Filet de bœuf sauce vierge<br>Risotto à la tomate et légumes du marché                    | 54.- |
| Suprême de pintade aux chanterelles<br>Tagliatelles maison et légumes estivaux            | 48.- |
| Ryb-eye de veau au balsamique et<br>Bolets sautés<br>Pommes d'arphin et légumes du marché | 48.- |
| Tartare de filet de bœuf coupé au couteau<br>Frites maison                                | 46.- |
| Carré d'agneau au thym<br>Polenta de Salavaux grillée et<br>fine ratatouille              | 48.- |

## Végétarien

|  |      |
|--|------|
| Risotto estival                                    | 32.- |
| Feuilleté aux bolets et chanterelles<br>Riz créole | 36.- |

## Menu d'été

|  |
|--|
| Terrine de poulpe aux tomates de Salavaux<br>ou<br>Tartare de palée du lac de Morat<br>fraîche et fumée<br>Mousse à l'avocat<br>***<br>Filet de sandre du lac de Morat<br>grillé aux trois poivrons<br>Pommes nature<br>ou<br>Suprême de pintade aux chanterelles<br>Tagliatelles maison<br>Légumes du marché<br>***<br>Sélection de fromages<br>de Monsieur Nicolas Schmoutz<br>à Mezières<br>Ou<br>L'arc-en-ciel givré arrosé à l'amaretto<br>Ou<br>Melon glacé et ses dès confit<br>au poivre noir de Madagascar<br>Menu 80.- |
|--|

## Menu dégustation

|   |
|---|
| Soupe de melon «Jolly»<br>au pîneau des Charentes<br>Jambon cru<br>***<br>Gyoza de bison d'Avenches<br>aux chanterelles<br>Emulsion à la rucola<br>***<br>Loup de mer grillé<br>Carottes aromatisées au chorizo<br>***<br>Filet de bœuf sauce vierge<br>Risotto à la tomate<br>et légumes du marché<br>***<br>Sélection de fromages<br>de Monsieur Nicolas Schmoutz<br>à Mezières<br>***<br>Sablé breton aux fruits rouges<br>des Chandines<br>Menu 1 entrée 94.-<br>Menu 2 entrées 110.-<br>Menu complet 130.- |
|---|

A partir de 2 pers. prix par pers.