



**des Bains**  
RESTAURANT · AVENCHES

Johann et sa brigade composent les mets au grés des saisons,  
mettant à l'honneur les producteurs régionaux.  
La carte est changée une dizaine de fois par année

Laetitia et son équipe vous accueillent chaleureusement,  
vous conseillent avec plaisir sur les accords mets et vins.  
Nous vous renseignons également sur les différents allergènes  
que peuvent contenir nos plats

Nous vous souhaitons un magnifique moment en notre compagnie,

Laetitia et Johann Stauffacher

## ENTREES

Salade de saison ou salade mêlée	9 -13 50
Salade de dents-de-lion Œuf poché, croûtons et lardons	20
Terrine de foie gras au vin doux du Vully Compote de rhubarbe de Lugnorre	28
Risotto aux morilles et sot l'y laisse Emulsion ail des ours	28
Filet de perche suisse à la Grenobloise	26

## POISSONS

Filet de Sandre suisse grillé à l'ail d'ours de nos forêt Côte de bette et légumes printaniers	48
Filets de perches meunières (selon arrivage de nos pêcheurs) Pommes nature ou frites maison	46
Crevettes géantes "Black Tiger" à l'ail et piment Riz Venere et légumes du marché	46

## VIANDES

Tournedos de filet de bœuf grillé à la provençale Croustillant ricotta et côte de bettes	58
Carré d'agneau grillé à l'ail des ours Couscous aux légumes de printemps	52
Filet de veau aux morilles Pommes nouvelles et légumes printaniers	60

## MENU DEGUSTATION

Dès deux personnes

Opéra de foie gras de canard  
Rhubarbe de Lugnorre

---

Omble chevalier aux légumes de printemps  
Nage safranée

---

Petit farcis de côte de bette  
Sot l'y laisse et morilles fraîches

---

**Carré et joue d'agneau et son jus**  
**Pomme nouvelle surprise**

---

Plateau de fromages

---

Entremets chocolat-ananas  
Sorbet maison

1 entrée sans fromages	98	Accompagnement vins	30
2 entrées sans fromages	118	Accompagnement vins	40
Complet sans fromages	138	Accompagnement vins	50
Plateau de fromages dès	12	Accompagnement vins	10

## FROMAGES

Plateau de fromages Dès 12

## DESSERTS

Crème brulée à la vanille 11

Sorbet Limoncello 12

Arc en ciel givré arrosé d'Amaretto 15

Café glacé maison 12

Tiramisu à la rhubarbe 14

Entremet chocolat-ananas  
sorbet maison 15

Boule de glace et sorbet La boule 4

Demandez-nous les parfums  
crème 1 <sup>50</sup>

### Provenances

Perche, bœuf, Sandre, veau et porc - Suisse

Foie gras - France

Crevette - Vietnam

Bœuf et agneau - Royaume-Unis

Omble - Islande