des Bains
RESTAURANT · AVENCHES

Johann et sa brigade composent les mets fil saisons,
mettant à l'honneur les producteurs régionaux.
La carte est changée environ dix 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

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

E N T R E E S

Salade de saison ou salade mêlée	9 -13 50
Tomate - Mozzarella "Des Bains"	18
Suprême et cuisse de caille aux chanterelles	30
Terrine de foie gras au vin doux du Vully Délice de canard au fenouil	35
Carpaccio de Gambero Rosso Yuzu et Miso	32

P O I S S O N S

Filet de sandre du lac de Morat au beurre blanc Chanterelles et artichauts sautés	48
Filets de perches du lac de Morat meunières Pommes nature ou frites maison	36- 46
Filet de brochet du lac de Morat à la provençale Caviar d'aubergine	48

V I A N D E S

Carré d'agneau aux herbes Fine ratatouille et chips de pomme de terre	52
Tartare de filet de bœuf coupé au couteau Toasts de notre boulanger Aeby et frites maison	36- 46
Ryb-eye de veau à la tomate Fregola et légumes du marché	54

M E N U D E G U S T A T I O N
Dès deux personnes

Tataki de thon rouge
Algue wakame, yuzu et miso

Pressé de poulpe au chorizo
Gaspacho Andalous

Escalope de foie gras poêlé
Fricassée de chanterelles et artichauts

Filet de bœuf aux olives
Mousseline aux tomates séchées

Sélection de fromages

Douceurs aux abricots du Valais
Glace au thym citronné

1 entrée sans fromages	98	Accompagnement vins 30
2 entrées sans fromages	123	Accompagnement vins 40
Complet sans fromages	143	Accompagnement vins 50
Assiette de fromages	14	Accompagnement vins 10

F R O M A G E S

Assiette de fromages		14

D E S S E R T S

Crème brulée à la vanille		11
Sorbet pomme verte arrosé au Calvados		12
Moelleux au chocolat maison Glace vanille de Madagascar		15
Coupe de petits fruits d'Oleyres Sorbet fraise maison		14
Douceurs aux abricots du Valais Glace au thym citronné		15
Café glacé maison		12
Boule de glace et sorbet Demandez-nous les parfums	La boule	4
	crème	1 50

Provenances

Brochet, Perche, bœuf, Sandre, veau et porc - Suisse

Foie gras de canard, Caille - France

Agneau et Bœuf - Irlande

Poulpe - Portugal

Thon - Philippines

Gambero Rosso - Italie