

Bienvenue dans notre restaurant,

RESTAURANT
DES BAINS
AVENCHES

Johann et sa brigade composent les mets au gré des saisons,
mettant à l'honneur les producteurs régionaux.

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
Tomate Mozzarella façon "Des Bains"	18
Gaspacho Andalous	16
Saladine de foie gras poêlé à la réduction de café	27
Gyoza ricotta-truffe blanche	
Légumes estivaux et chanterelles sautées	24

POISSONS

Filets de perches meunières du lac de Morat Pommes nature ou frites maison	46
Filet de dorade grillée au curry rouge Galette de riz Japonica	46
Filet de sandre du lac de Morat grillé Courgettes provençales	48

VIANDES

Tartare de filet de bœuf coupé au couteau Toast et frites maison	44
Suprême de pintade aux chanterelles Oeuf poché et légumes du marché	46
Tournedos de filet de bœuf aux olives Focaccia aux artichauts et tomates séchées	54

MENU DEGUSTATION

Dès deux personnes

Tartare et terrine de bœuf
Moutarde gros grain

Ceviche de féra du lac de Morat
Gaspacho

Filet de dorade au curry rouge
Galette de riz Japonica

Pot-au-feu de pigeon et canard
Façon asiatique

Fromages de Grégoire Kern à Misery

Fruits rouges d'Oleyres relevés au piment
Chocolat blanc

1 entrée 98
2 entrées 118
Compleet 138

Accompagnement vins 40
Accompagnement vins 50
Accompagnement vins 60

FROMAGES

Assiette de fromages de la Famille Kern à Misery 12

DESSERTS

Crème brûlée à la lavande du jardin 11

Sorbet arrosé aux abricots valaisans 12

Arc en ciel givré arrosé d'Amaretto 15

Café glacé maison 12

Coupe de petits fruits de la ferme Miauton
Glace vanille 13

Tartelette tonka et framboises d'Oleyres 15

Pêche pochée au citron vert
Glace à l'huile d'olive 15

Boule de glace et sorbet La boule 4
Demandez-nous les parfums

Provenances

Perche, Sandre, Féra, bœuf et porc - Suisse

Dorade - Atlantique

Bœuf - Irlande

Foie gras, pintade et canard, pigeon - France