

## ENTREES

Salade de saison - mêlée	9 - 13 <sup>50</sup>
Œuf poch�e florentine et chanterelles sautées	20
Gaspacho Andalous	16
Sushi de tartare de filet de bœuf " Rossini "	27
Tomate mozzarella façon " des Bains "	18

## POISSONS

Filets de perches meuni�eres	
Pommes nature ou frites maison	44
Filet de f�era du lac de Morat aux chanterelles	
Crème d'artichauts	48

## VIANDES

Filet de bœuf au curry rouge	
Riz saut�e	
Légumes du marché	56
Tartare de filet de bœuf	
Frites maison	
Toast et beurre	44
Suprême de pintade	
Maïs et chanterelles	46

## MENU DEGUSTATION

*Dès deux personnes*

Fraîcheur de légumes estivaux  
Chèvre frais au basilic

---

Saumon fum e du Vully  
Concombre et caviar Malossol

---

Dorade grillée à l'ail noir de Lussery-Villars  
Garniture provençale

---

**Filet de porc "Iberico"**  
**Aux noisettes de Donatyre**

---

Bleu de Fribourg et abricots valaisans

---

Meringue aux petits fruits des Chandines  
Glace au curry blanc

1 entrée	98	Accompagnement vins	40
2 entrées	115	Accompagnement vins	50
Complet	135	Accompagnement vins	60

## DESSERTS

Croustillant aux petits fruits des Chandines		
Glace au Joghurt		15
Arc en ciel givré arrosé d'Amaretto		15
Crème brûlée à la vanille de l'île Maurice		11
Sorbet Limoncello		12
Boule de glace et sorbet	La boule	4
<i>demandez nous les arômes</i>		
Assiette de fromages régionaux		13

Notre personnel vous renseigne  
sur les différents allergènes que contiennent les plats

### PROVENANCES

Pintade : France

Saumon : Ecosse

Dorade : Atlantique

Bœuf : Irlande et Suisse

Porc : Espagne

Perches et Féra : Suisse

Foie gras : France

Agneau Ecosse

Carte d'été

RESTAURANT  
DES BAINS  
AVENCHES