



# Brasserie Bavaria

Spécialités du Terroir & Mets de Brasserie

Avenue Nestlé 17 – Montreux – 021 963 25 45

## LES SUGGESTIONS DU CHEF

### NOTRE BUFFET FROID

(en self - service)

- **Salade verte** 4.50  
*Sauce française*
- **Salade mêlée** 9. –  
*Salade verte, crudités, sauce française*

### NOS ENTRÉES FROIDES

- **Salade italienne** 23. –  
*Melon, jambon cru, mozzarella, avocat et grissini,  
Vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre balsamique*
- **Antipasti** 24. –  
*Bruschetta, aubergine grillées, mortadelle, jambon cru  
Chorizo piquant, lamelle de parmesan*
- **Salade de Rome** (rucola, tomate cherry) 7. –
- **Tomates et mozzarella de buffala** 18. –
- **Melon et jambon de parme** 18. –
- **Bruschetta** 8. –
- **L'assiette de viandes séchées** 18. –

### NOS ENTRÉES CHAUDES

- **Quiche au fromage, et salade verte** 15. –
- **L'os à moelle, toast et salade** 15. –
- **Salade de chèvre chaud et miel** 16. –

### RISOTTO

- **Milanaise** (safran et parmesan) 19. –
- **Bolets et foie gras poêlé** 24. –
- **Crevettes flambées au Cognac** 28. –
- **Champignons** 21. –

### RAVIOLIS

- **Epinards, ricotta, sauce pesto crémée** 21. –
- **Truffe, et huile de truffes** 24. –





# Brasserie Bavaria

Spécialités du Terroir & Mets de Brasserie

Avenue Nestlé 17 – Montreux – 021 963 25 45

## LES SUGGESTIONS DU CHEF

- Viande, sauce aux bolets 24. –
- 4 fromages à la crème 22. –

### PÂTES A CHOIX : *Spaghetti, Penne, Linguini*

#### Sauces :

- Arrabiata 16. –
- Bolognaise 18. –
- Napoli 16. –
- Carbonara 19. –
- Chef (champignons, lardons, sauce Aurora) 21. –
- Olio aglio 16. –

#### Pour les tous petits

- Nuggets de poulet 15. –  
*Servie avec pommes frites et légumes du marché*  
1 boisson 2dl (*coca cola, romanette citron, thé froid ou eau minérale*)  
1 boule de glace

#### La fondue 2B

- La fondue moitié - moitié 22. –  
*Servie avec pommes de terre grenaille, oignons et cornichons*

#### NOS POISSONS

- La truite du vivier *au bleu ou grillée* 28. –
- Les filets de perches meunières 33. –
- Le Saumon grillé au pesto 29. –

#### Nos spécialités

- Le Burger 2B 23. –  
*Steak de bœuf façon boucherie, lard, fromage à raclette*  
*Sauce tartare, salade, tomates et oignons. Pommes country*
- La côte de veau 2B aux morilles 42. –  
*Servie avec des légumes du marché et des pommes frites*
- Le tartare de bœuf, frites et toast (180gr.) 33. –





# Brasserie Bavaria

Spécialités du Terroir & Mets de Brasserie

Avenue Nestlé 17 – Montreux – 021 963 25 45

## LES SUGGESTIONS DU CHEF

### NOS VIANDES

- |  |       |
|--|-------|
| - <b>Le fameux pied de porc</b>                      | 25. – |
| <i>Accompagné de sa sauce au foie gras et Madère</i> |       |
| - <b>L'émincé de foie de veau</b>                    | 29. – |
| <i>A la Vénitienne</i>                               |       |
| - <b>L'escalope de veau</b>                          | 35. – |
| <i>A la Viennoise</i>                                |       |
| - <b>L'émincé de veau</b>                            | 38. – |
| <i>A la Zurichoise</i>                               |       |
| - <b>La tête de veau sauce vinaigrette</b>           | 28. – |
| - <b>L'entrecôte de bœuf rassis sur os (200gr.)</b>  | 42. – |
| <i>Beurre café de Paris</i>                          |       |
| - <b>L'escalope de veau au marsala ou citron</b>     | 28. – |
| - <b>Piccata de volaille</b>                         | 22. – |

Tous nos plats de viandes et poissons sont accompagnés à choix de  
*Roesti, pommes nature, pommes frites,  
riz nature ou risotto, légumes du marché ou salade*

*Provenance de nos viandes : Suisse  
TVA 8% et service inclus / Prix en Francs Suisse*

