



Brasserie Bavaria

Spécialités du Terroir & Mets de Brasserie

Avenue Nestlé 17 – Montreux – 021 963 25 45

LES SUGGESTIONS DU CHEF

NOS ENTRÉES FROIDES

- **Salade verte** 4. 50
Sauce française
- **Salade mêlée** 9.—
Salade verte, crudités, sauce française
- **Salade italienne** 23.—
*Melon, jambon cru, mozzarella, avocat et grissini,
Vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre balsamique*
- **Antipasti** 24.—
*Bruschetta, aubergines grillées, mortadella, jambon cru
Chorizo piquant, lamelle de parmesan*
- **Salade de rucola, tomate cherry, parmesan** 11.—
- **Tomates et mozzarella de buffala** 18.—
- **Bruschetta** 8.—
- **L'assiette de viandes séchées** 18.—

NOS ENTRÉES CHAUDES

- **Velouté de tomates** 9.—
- **L'os à moelle, toast et salade** 15.—
- **Salade de chèvre chaud et miel** 16.—
- **Croûte au fromage, salade verte** 15.—





Brasserie Bavaria

Spécialités du Terroir & Mets de Brasserie

Avenue Nestlé 17 – Montreux – 021 963 25 45

LES SUGGESTIONS DU CHEF

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.—
- **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.—
- **Bella Italia** (Tomates, crevettes, Ail) 21.—

NOS ROESTIS

- **Saucisse de St-Gall** 18.—
- **Lardon et œuf** 17.—
- **Aux champignons** 17.—
- **Fromage à raclette** 17.—
- **Pizza (tomates, mozzarella, jambon, olives)** 17.—





Brasserie Bavaria

Spécialités du Terroir & Mets de Brasserie

Avenue Nestlé 17 – Montreux – 021 963 25 45

LES SUGGESTIONS DU CHEF

NOS SPECIALITES

- **Choucroute garnie** 25. —
- **L'escalope de veau** 35. —
A la Viennoise
- **Le fameux pied de porc** 25. —
Accompagné de sa sauce au foie gras et Madère
- **La tête de veau sauce vinaigrette** 28. —
- **La fondue moitié – moitié** 22. —
Servie avec pommes de terre grenaille, oignons et cornichons

NOS VIANDES

- **L'entrecôte de bœuf (200gr), rassis sur os** 42. —
Beurre Café de Paris
- **Steak de bœuf (180gr)** 26. —
Sauce au poivre ou café de Paris
- **L'émincé de veau** 38. —
A la Zurichoise
- **L'escalope de veau au marsala ou citron** 28. —
- **L'émincé de foie de veau** 29. —
A la Vénitienne
- **Le Burger 2B** 23. —
*Steak de bœuf façon boucherie, lard, fromage à raclette
Sauce tartare, salade, tomates et oignons. Pommes frite*
- **Le tartare de bœuf (180gr)** 33. —
Frites et toast

Tous nos plats de viandes sont accompagnés à choix de

*Roesti, pommes frites, pommes allumettes
Riz ou risotto, légumes du marché ou salade*





Brasserie Bavaria

Spécialités du Terroir & Mets de Brasserie

Avenue Nestlé 17 – Montreux – 021 963 25 45

LES SUGGESTIONS DU CHEF

NOS POISSONS

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

Tous nos plats poissons sont accompagnés à choix de

Pommes nature, pommes frites, pommes allumettes

Riz ou risotto, légumes du marché ou salade

POUR LES TOUS PETITS

Menu à 15. —

Nuggets de poulet

Servi avec pommes frites et légumes du marché

ou

spaghetti napolitaine

1 boisson 2dl

(coca cola, romanette citron, thé froid ou eau minérale)

1 boule de glace

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

