



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





Brasserie Bavaria

Spécialités du Terroir & Mets de Brasserie

Avenue Nestlé 17 – Montreux – 021 963 25 45

LES SUGGESTIONS DU CHEF

- 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. –
- Chef (champignons, lardons, sauce Aurora) 21. –
- Olio aglio 16. –

NOS POISSONS

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

NOS SPECIALITES

- 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

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

NOS VIANDES

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

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

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*

