


# Notre sélection de 50 adresses, ca

## Avenches

**Restaurant des Bains**  
Route de Berne 1  
026 675 36 60  
[www.restaurantdesbains.ch](http://www.restaurantdesbains.ch)  
Fermé dimanche soir, lundi  
et mardi soir


 Une agréable auberge traditionnelle au pied de la ville médiévale et de l'amphithéâtre romain prolongée d'une terrasse où le chef propose des filets de perche réputés.

**Provenance:** frais du lac de Morat ou du Léman

**Prix:** 42 fr./200 g

## Buchillon

**Au Vieux Navire**  
Rue du Village 6C  
021 807 39 63  
[www.auvieuxnavire.ch](http://www.auvieuxnavire.ch)  
Fermé le mardi (et le lundi  
dès le 1<sup>er</sup> septembre)


 Le nec plus ultra du filet de perche! Un accueil d'une rare gentillesse et une déclinaison pertinente de recettes de perches du lac Léman (s'il y en a...). Terrasse de rêve par beau temps.

**Provenance:** frais des lacs suisses ou européens

**Prix:** 39 fr./170 g, 44 fr./220 g

## Bursinel

**La Clef d'Or**  
Route du Village 26  
021 824 11 06  
[www.laclefordor.ch](http://www.laclefordor.ch)  
Ouvert 7/7 (fermé dimanche  
et lundi de septembre à avril)

 Connus pour ses spécialités du Sud-Ouest, le chef n'en propose pas moins un menu perches à 58 francs le midi. Cuisine excellente, cadre ravissant et magnifique terrasse panoramique.

**Provenance:** filets frais du lac Léman ou élevage français ou suisse

**Prix:** 42 fr./150-160 g, menu perches à 58 fr. le midi

## Clarens

**Restaurant du Basset**  
Sentier des Borgognes 2A  
021 964 82 44  
[www.restaurant-du-basset.ch](http://www.restaurant-du-basset.ch)  
Fermé dimanche et lundi

Une jolie terrasse, un café et un resto à l'atmosphère fami-



## BUCHILLON (VD)

Au Vieux Navire,  
Sébastien Fortin, Simon  
Coirier, le chef Pascal  
König et Bastian de Raadt  
proposent une farandole  
de filets de perche.

liale en face du port de Clarens où les filets de perche sont à l'honneur uniquement quand les pêcheurs du coin en ramènent.

**Provenance:** frais ou congelés du lac Léman

**Prix:** 25 fr./100 g, 39 fr. 50/170 g, 48 fr./240 g

## Estavayer-le-Lac

**Le Rive Sud**  
Rue de l'Hôtel-de-Ville 16  
026 663 92 92  
[www.lerivesud.ch](http://www.lerivesud.ch)


Une adresse dont les Staviacois parlent beaucoup. Sur l'appétissante carte à l'accent italien et saisonnier, les perches se fraient une belle place, assaisonnées d'un filet de citron vert et d'un pesto de rucola.

**Provenance:** McLean, de Pologne (frais)

**Prix:** 36 fr./200 g

## Grandvaux

**Auberge de la Gare**  
Rue de la Gare 1  
021 799 26 86  
[www.aubergegrandvaux.ch](http://www.aubergegrandvaux.ch)  
Fermé dimanche et lundi


 Au charme nostalgique de la bâtisse panoramique répond un savoir-faire bien actuel en cuisine. Les perches sont parfaites et les prix varient en fonction de la provenance.

**Provenance:** frais du lac Léman ou importation

**Prix:** 41 fr./180 g (Léman), 36 fr./180 g (importation)

## Lausanne

**Château d'Ouchy**  
Place du Port 2  
021 331 32 32  
[www.chateaudouchy.ch](http://www.chateaudouchy.ch)  
Ouvert 7/7

 Antenne du Lausanne Palace au bord du lac, ce restaurant en verrière propose

beaucoup de spécialités de poissons. Les perches sont à la fête en apprêts souvent originaux.

**Provenance:** frais du lac Léman (Serge Guidoux à Ouchy)

**Prix:** 45 fr./180 g

## Lutry

**La Terrasse**  
021 791 76 76  
[www.terrasselutry.ch](http://www.terrasselutry.ch)  
Ouvert 7/7 (jusqu'au 15  
octobre)

Chez Julien, à La Terrasse, le filet de perche n'est servi que sur réservation en fonction des aléas de la pêche sur le Léman. Le filet de boya, en revanche, est tous les jours au menu de l'affriolant jardin terrasse donnant sur le port.

**Provenance:** frais du lac Léman (Yvan Lavanchy, de Paudex)

**Prix:** 36 fr./200 g