



La
Rouvenaz



Restaurant - Hotel*** - Wine Bar - Terrasse
in MONTREUX



MINISTRONE

ÉPICERIE & BOUCHERIE FINES X LABORATOIRE DE PÂTES FRAÎCHES



CARTE DES METS

A VOTRE SERVICE DEPUIS 1965

Nous sommes fiers de vous faire partager nos spécialités italiennes et nos pâtes fraîches réalisées uniquement avec des produits soigneusement sélectionnés.

Buon Appetito, Bon Appétit

L'équipe de La Rouvenaz

LA PIZZERIA ...

Essayez notre "pizza integrale"

Saine, légère et plus digeste grâce à l'impasto integrale (farine complète et levain). La farine complète est riche en fibres et contient des vitamines et sels minéraux que la farine blanche perd lors du raffinage.

Toutes les pizzas sont disponibles en "integrale" avec une majoration de fr. 2.-

Focaccia al Rosmarino ✓ 11.-
Romarin frais, gros sel, huile d'olive

Focaccia « Rouvenaz » 18.-
Romarin frais, gros sel, huile d'olive, jambon San Daniele, tomates datterini, mozzarella di bufala

La Pizza di Stagione

Mozzarella, Cime di Rapa, provola, pancetta 25.50

Margherita ✓ 18.-
Tomate, mozzarella

Napoletana 19.-
Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives taggiasche

Tricolore ✓ 22.-
Tomate, mozzarella di bufala, tomates datterini, rucola

Parmiggiana ✓ 24.-
Tomate, mozzarella, aubergines grillées, oeuf battu, grana padano

Caprese ✓ 24.-
Tomate, mozzarella di bufala, tomates datterini, basilic

Pennuta 22.50
Tomate, mozzarella, champignons, jambon cuit

Alle Verdure ✓ 24.-
Tomate, mozzarella, aubergines, courgettes grillées, tomates datterini, poivrons mélangés, champignons

Ai 4 Formaggi ✓ 22.50
Tomate, mozzarella, gorgonzola, grana padano, stracciatella

Festival du Rire 24.50
Tomate, mozzarella, lardons, œuf, champignons

Rouvenaz 24.50
Tomate, mozzarella, jambon cru, tomates datterini, huile aromatisée à la truffe, copeaux de grana padano

Montreux Jazz 24.-
Tomate, mozzarella, bresaola, rucola, copeaux de grana padano

DELLA ROUVENAZ ...

Montreux Grand Prix 25.50
Tomate, mozzarella, jambon cru, rucola, copeaux de grana padano, mozzarelline di bufala, huile d'olive

Burrata ✓ 26.-
Tomate, mozzarella, burrata, rucola, tomates datterini

Calzone 24.50
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf, sauce tomate

4 Stagioni "Septembre Musical" 24.-
Tomate, mozzarella, champignons, jambon cuit, olives taggiasche, artichauts

Diavola 24.-
Tomate, mozzarella, peperoni, oignons, olives taggiasche, salamino piccante

Hawaiï 23.-
Tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas

Sapores di mare 25.-
Tomate, ail, calamars, crevettes, vongoles, petites seiches

Suppléments

Jambon cuit 3.50

Jambon de Parme 6.-

Burrata 10.-

Nos pizzas sont confectionnées avec des tomates San Marzano et de la Mozzarella « fior di latte ».

Notre pâte à pizza est fabriquée avec de la farine du Molino Caputo de Naples.

Pour faciliter la digestion le temps de levée est de 72h.

PER INIZIARE...

- Insalata verde**   **7.50**
Salade verte
- Insalata mista di Stagione**   **9.50**
Salade mêlée de saison
- Crostone della Nonna**  **11.50**
Pain de campagne grillé, dés de tomates datterini, olives taggiasche, mozzarella, ail, huile d'olive extra vierge et basilic. Servi légèrement tiède
- Caprese di Bufala**   **17.50**
Mini mozzarella de bufala de Campana (Napoli), tomates datterini, basilic et huile d'olive extra vierge
- Antipastino della Casa** **19.-**
Assiette de charcuteries, légumes grillés et spécialités italiennes
- Insalatina di Granchio**  **19.50**
Salade de pinces de crabe, citronnelle, algue wakamé et mayonnaise maison à l'huître
- Carpaccio di Manzo affumicato**  **19.50**
Carpaccio de boeuf fumé maison accompagné d'une salade d'artichauts frais
- Carpaccio di Manzo Classico**  **17.50**
Fines tranches de bœuf, rucola, copeaux de grana padano, huile d'olive, jus de citron et câpres
Portion entrée: **17.50**
Portion plat: **29.50**
- Tartare di Tonno ai Pistacchi e Ananas**
Tartare de thon à la pistache, carpaccio d'ananas et quenelle de burrata
Portion entrée: **19.50**
Portion plat: **35.-**
- Battuta di Fassona – Tartare de Veau**
Tartare de veau coupé au couteau préparé avec de la viande de race autochtone Fassone du Piémont, assaisonné avec sel, poivre, citron et huile d'olive extra vierge
Portion entrée: **19.50**
Portion plat: **35.-**
- Fritto Misto** **19.-**
Friture de poissons et fruits de mer, citron et sauce tartare
- Poêlée de Palourdes en Persillade et Piment**  **19.-**
Servi avec du pain grillé
Portion entrée: **19.-**
Portion plat: **35.-**
- Zuppa del Giorno** **13.-**
Soupe du jour selon la suggestion du Chef

TVA 7.7 %

INSALATE DI STAGIONE...

- Rouvenaz** **24.-**
Salade de saison, mozzarelline de bufala, tomates datterini, champignons de Paris, avocat, poulet sauté, œuf, croûtons, mélange de graines.
Vinaigrette à l'échalote
- Oceanica**  **22.50**
Crevettes, moules, calamars, vongoles, seiches grillées sur lit de salade
- Salade de Quinoa noir à l'Oriental**   **19.50**
Salade de quinoa noir, oignon tige, carotte, chou rouge, coriandre, basilic, noix de cajou et lime. Sauce soja, huile de sésame et miel




LA SALADE DE DENT-DE-LION

garnie d'un œuf poché, de lardons fumés et de croûtons

- Portion Entrée**, servie sur assiette **16.-**
- Portion Plat**, servie en saladier **24.-**
avec Pommes Frites de la Région Lémanique **28.-**

PER I BAMBINI

(enfants jusqu'à 12 ans uniquement)

- Penne al Pomodoro**  **11.-**
sauce tomate
- Nuggets di Pollo** **12.50**
Nuggets de poulet servis avec pommes frites et ketchup
- Fettina di Manzo alla griglia**  **17.50**
Steak de bœuf grillé servi avec pommes frites
- Pizza Bambino**  **11.-**
Tomate, mozzarella
- Pizza Pulcinella** **12.-**
Tomate, mozzarella, jambon cuit

TVA 7.7 %



Pour une **alimentation plus saine** nous fabriquons nos pâtes fraîches artisanalement dans notre « **Laboratorio di Pasta TEMPO DI PASTA** »
Nos pâtes sont également disponibles à la vente, dans l'épicerie fine **MINISTRONE** à Montreux.




LE NOSTRE PASTE

- Raviolone farcito con Guancetta di Manzo brasata** 25.-
Pâtes faites maison farcies à la joue de boeuf braisée, crème d'artichauts frais à la menthe et réduction au Montepulciano
- Datterini di Magro** 29.-
Pâtes faites maison farcies aux épinards et ricotta, beurre de sauge, pignons torréfiés et pancetta croquante
- Tagliolini al Nero di Seppia** 32.-
Pâtes faites maison à l'encre de seiche, tomates datterini, homard et sa bisque
- Gnocchi di Patate con Salsa ai Scampi** 26.-
Gnocchi de pommes de terre, sauce aux langoustines, courgettes et tomates datterini
- Lasagne gratinate all'Emiliana** 24.-
Lasagne maison à la viande de boeuf
- Spaghetti alla Chitarra « Tricolori »**  24.-
Pâtes faites maison, tomates datterini, mozzarella di bufala, basilic, piment, ail, huile d'olive et grana padano
- Spaghetti con Datterini e Basilico**  23.-
Pâtes faites maison, sauce tomate, tomates datterini et basilic
- Spaghetti alle Vongole** 27.-
Aux vongoles
- Spaghetti allo Scoglio** 27.50
Aux fruits de mer
- Penne all'Arrabbiata**  23.-
Sauce tomate, olives taggiasche, ail et piment
- Spaghetti alla Carbonara** 24.50
Œuf, lardons, crème et grana padano
- Fusilli Rouvenaz** 24.50
Sauce tomate légèrement crémée, blancs de poulet, basilic

RISOTTI

- Risotto, Cime di Rapa e Capa Santa**  24.-
Risotto au grana padano, brocolis-raves et noix de St Jacques flambée au Pastis et poudre d'ail noir
- Risotto allo Scoglio**  27.50
Aux fruits de mer
- Risotto Venere, Carpaccio di Gamberi e Caviar**  29.-
Risotto venere noir au gingembre, carpaccio de gambas et caviar
- Risotto d'Orzo Vegano con legumi di stagione**  24.-
Risotto vegan à l'orge aux petits légumes de saison

I PESCI ...

- Pesca del Giorno** **prix selon arrivage**
Notre chef vous cuisine un poisson frais selon les opportunités du marché
- Medaglione di Rana Pescatrice al Bacon**  38.-
Médailon de lotte bardé, purée de pois chiches et mini asperges à la vapeur
- Pesce misto alla Plancha**  **p/pers.** 40.-
(min. 2 pers.)
Panaché de poissons, gambas et langoustines à la plancha, huile d'olive, citron, accompagné de riz basmati et mini-légumes
- La Peverada**  40.-
Plat typique de l'Adriatique composé de moules, vongoles, crevettes, petites seiches, calamars, langoustine, accompagné de croûtons à l'ail

Provenance de nos poissons :

Palourdes, Lottes : France / **Langoustines** : Ecosse / **Vongoles** : Italie
Gambas et Crevettes : Vietnam / **Seiches** : Inde / **Calamars** : Argentine

LE CARNI ...

Filetto di Manzo* <i>Filet de boeuf (~200 gr.)</i>		46.-
Tagliata di Manzo* <i>Tagliata de bœuf (~200 gr.)</i>		39.-
Châteaubriand (min. 2 pers.) <i>servi sur ardoise (~600 gr.)</i>		p/pers. 45.-
Stracotto di Vitello alla Milanese <i>Jarret de veau mijoté, sauce épicée aux légumes et bolets accompagné d'un risotto au safran.</i>		36.-
Burger Rossini <i>Bun, viande de bœuf suisse au foie gras et truffe, fromage, oignons caramélisés au Porto, salade iceberg. Servi avec des pommes frites de la région lémanique</i>		36.-
Rouv'Burger, le classique <i>Bun, viande de bœuf suisse, fromage, oignons rouges, salade iceberg et tomate. Servi avec des pommes frites de la région lémanique</i>		28.-
Battuta di Fassona – Tartare de Veau (160 gr.) <i>Tartare de veau coupé au couteau préparé avec de la viande de race autochtone Fassona du Piémont, assaisonné avec sel, poivre, citron et huile d'olive extra vierge</i>		35.-
Tartare di Manzo Classico (~180 gr.) <i>Tartare de bœuf accompagné de pommes frites de la région lémanique et toasts</i>		29.50

*Salse - Sauces à choix

Béarnaise, Café de Paris, Sauce au Poivre vert

*Contorni - Accompagnements à choix

Pommes frites de la région lémanique, Riz Basmati, Gratin de pommes de terre

Toutes nos grillades sont accompagnées de légumes de saison, d'une sauce et d'un accompagnement à choix

Tout supplément 6.-

Provenance de nos viandes :

Bœuf : Suisse, Italie, Irlande / **Veau** : Suisse, Italie /

Poulet : Suisse, Brésil / **Pintade** : France / **Lièvre** : Autriche

TVA 7.7 %

I DOLCI DELLA ROUVENAZ E IL FORMAGGIO

Assortiment de Fromages Italo-Vaudois <i>Sélection de 5 fromages : Fromage d'alpage du Col de Jaman, Rubloz du Pays d'Enhaut (pâte mi-dure), tomme de Rougemont au lait cru, grana padano, gorgonzola</i>		16.-
Tiramisu		11.-
Crocante di Mele al Calvados <i>Croustillant de pommes caramélisées au Calvados, raisins, pignons et sa boule de glace</i>		11.-
Profiterole della Casa <i>Profiterole maison à la glace vanille, sauce au chocolat et chantilly</i>		13.-
Cuore caldo al Pistacchio Verde di Bronte <i>Moelleux au chocolat noir, crème de pistaches vertes de Bronte (Sicile), figues et sabayon au café.</i>		13.-
Pizza Dolce Nutella <i>Calzone à la Nutella</i>		11.50
Café Gourmand <i>Café accompagné de fruits frais, bouchée aux pommes, baci di dama, et d'une boule de glace</i>		13.-
Tutti Frutti <i>Assiette de fruits frais coupés</i>		pour 1 pers. 12.- pour 2 pers. 16.-
<i>Accompagnée d'une boule de glace de votre choix</i>		+ 3.-

LES GLACES ARTISANALES DE LA ROUVENAZ

Il gelato come si deve !

I Nostri gusti / Nos parfums

Cioccolato/ Chocolat

Vaniglia / Vanille

Fragola / Fraise

Nocciola / Noisette

Limone / Citron

Maracuja / Fruit de la Passion

Pistacchio / Pistache

Caffè / Café

La Boule	4.-
Supplément chantilly	1.50

LES COUPES DE GLACE

Coppa « La Rouvenaz » <i>Composez votre coupe avec quatre parfums de votre choix</i>		14.-
Coppa Caffè glacé <i>Crème glacée café, espresso, chantilly, sauce au chocolat, biscuit gaufre</i>		14.-
Coppa Vodka Limone <i>Sorbet citron et vodka</i>		14.-
Coppa Classica Danimarca <i>Crème glacée vanille, sauce au chocolat et chantilly</i>		14.-

TVA 7.7 %