



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

Pizza Calabrese **25.50**
Tomate, Mozzarella, Nduja (saucisse de porc épicée), Tomates séchées, Fleurs de câpres et Poivrons del Padrón

Margherita **18.-**
Tomate, mozzarella

Napoletana **19.-**
Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives noires

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 « Vaudoise » **24.-**
Mozzarella, Fromage d'alpage du Col de Jaman, Rubloz du Pays d'Enhaut (pâte mi-dure), tomme de Rougemont au lait cru, straciatella de Lausanne

Ai 4 Formaggi **22.50**
Tomate, mozzarella, gorgonzola, grana padano, straciatella

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

Tartufata **24.50**
Tomate, mozzarella, speck, rucola, tomates séchées, huile aromatisée à la truffe

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 noires, artichauts

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

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

Sapore 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
<i>Salade verte</i>	
Insalata mista di Stagione  	9.50
<i>Salade mêlée de saison</i>	
Bruschetta Classica Pomodoro e Basilico 	11.50
<i>Pain grillé, dés de tomates, ail, huile d'olive extra vierge et basilic</i>	
Caprese di Bufala	17.50
<i>Mini mozzarella de bufala de Campana (Napoli), tomates datterini, basilic et huile d'olive extra vierge</i>	
Burrata di Andria (Puglia)	19.50
<i>Servie avec des tomates coeur de boeuf, basilic, huile d'olive extra vierge et son pain de campagne toasté</i>	
Antipastino della Casa	21.-
<i>Jambon San Daniele, artichauts frits, caprese di bufala, croquette à la courge et scamorza fumée, bruschetta</i>	
Carciofone al Vapore 	18.-
<i>Gros artichaut à la vapeur, citronnette à l'ail et aux herbes, croûtons</i>	
Carpaccio Mare Nostrum 	18.50
<i>Carpaccio de thon et d'espadon accompagné d'un tartare d'agrumes</i>	
Tartare di Salmone affumicato	19.-
<i>Tartare de saumon fumé du fumoir de Chailly, avocat et crème acidulée aux herbes. Accompagné de pain toasté.</i>	
Fritto Misto	19.-
<i>Friture de poissons et fruits de mer, citron et sauce tartare</i>	
Prosciutto San Daniele e Carciofi alla Giudica	19.-
<i>Jambon San Daniele et artichauts frits, cantucci al Grana</i>	
Carpaccio di Manzo Classico 	17.50
<i>Fines tranches de bœuf, rucola, copeaux de grana padano, huile d'olive, jus de citron et câpres</i>	
Battuta di Fassona – Tartare de Veau 	19.50
<i>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</i>	
Zuppa del Giorno	13.-
<i>Soupe du jour selon la suggestion du Chef</i>	



TVA 7.7 %

INSALATE DI STAGIONE...

Rouvenaz	24.-
<i>Salade de saison, mozzarelline de bufala, tomates datterini, champignons de Paris, avocat, poulet sauté, œuf, croûtons, mélange de graines. Vinaigrette à l'échalote.</i>	
Oceanica 	22.50
<i>Crevettes, moules, calamars, vongoles, seiches grillées sur lit de salade</i>	
Quinoa con Verdura e Frutta  	19.50
<i>Salade de quinoa aux légumes et fruits de saison. Vinaigrette aux agrumes et miel</i>	

PER I BAMBINI

(enfants jusqu'à 12 ans uniquement)

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

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

Pappardelle al Ragù di Lepre 24.-

Pâtes fraîches, ragoût de lièvre mariné aux petits légumes et herbes aromatiques

Rondini Cacio e Pepe con Crema ai Porcini 26.-

Pâtes fraîches farcies au fromage cacio, poivre et pecorino, sauce aux bolets séchés

Ravioli con Spigola e Patate 24.-

Pâtes farcies au loup de mer et pommes de terre, pesto de basilic, tomates confites et olive taggiasche

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 alle Cozze e Nduja 26.-

Pâtes fraîches aux moules, Nduja (saucisse de porc épicée), crème de poivrons et roquette

Spaghetti alla Chitarra « Tricolori » 24.-

Pâtes fraîches, tomates datterini, mozzarella di bufala, basilic, piment, ail, huile d'olive et grana padano

LE CLASSICHE

Spaghetti con Datterini e Basilico 23.-

Sauce tomate, tomates datterini et basilic

Penne all'Arrabbiata 23.-

Sauce tomate, olives, 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

Spaghetti alle Vongole 27.-

Aux vongoles

Spaghetti allo Scoglio 27.50

Aux fruits de mer

RISOTTI

Risotto alla Zucca 24.-

Risotto à la courge, fromage de chèvre et amandes torréfiées

Risotto allo Scoglio 27.50

Aux fruits de mer

Risotto con Gallinacci, Crema di Zucchine e Pecorino 26.-

Risotto aux chanterelles, crème de courgettes et pecorino

I PESCI ...

Pesca del Giorno prix selon arrivage

Notre chef vous cuisine un poisson frais selon les opportunités du marché

Tartare di Salmone affumicato 32.-

Tartare de saumon fumé du fumoir de Chailly, avocat et crème acidulée aux herbes. Servi avec du pain toasté et accompagné d'une salade de saison

Filetto di Orata 38.-

Filet de daurade poêlé, sauce au gingembre, salade de fenouil à l'orange. Servi avec du riz venere

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

LES MOULES DE BOUCHOT

Moules Marinière 26.-

Vin blanc, échalotes, persil
Accompagné de pommes frites

Moules Poulette 27.-

Vin blanc, échalotes, persil, crème
Accompagné de pommes frites

Moules Mare e Monti 28.-

Vin blanc, crème de poivons, calamars, Nduja (saucisse de porc épicée), céleri. Accompagné de pommes frites

LE CARNI ...

Provenance de nos viandes :

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

Pintade : France / **Lièvre** : Autriche

Battuta di Fassona – Tartare de Veau (160 gr.)	35.-
<i>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</i>	
Carpaccio di Manzo Classico 	25.50
<i>Fines tranches de bœuf, rucola, copeaux de grana padano, huile d'olive extra vierge, jus de citron et câpres. Servi avec des pommes frites</i>	
Tartare di Manzo Classico (~180 gr.)	29.50
<i>Tartare de bœuf accompagné de pommes frites et toasts</i>	
Rouv'Burger	28.-
<i>Bun, viande de bœuf, bolets grillés, crème aux bolets, pancetta, fromage de chèvre, rucola. Servi avec pommes frites</i>	
Suprema di Faraona farcita al Tartufo e Porcini	36.-
<i>Suprême de pintade farci aux bolets et crème de truffe, accompagné de chutney aux pommes et sauce au porto, pomme purée maison et poireaux croquants</i>	

LE NOSTRE CARNI ALLA GRIGLIA

Filetto di Manzo 	46.-
<i>Filet de boeuf (~200 gr.)</i>	
Tagliata di Manzo 	39.-
<i>Tagliata de bœuf (~200 gr.)</i>	
Châteaubriand (min. 2 pers.) 	p/pers. 45.-
<i>servi sur ardoise (~600 gr.)</i>	

Salse - Sauces à choix

Béarnaise, Café de Paris, Sauce au Poivre vert

Contorni - Accompagnements à choix

Pommes frites, Riz Basmati, Pomme Purée Maison

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

Tout supplément 6.-

I DOLCI DELLA ROUVENAZ E IL FORMAGGIO

Assortiment de Fromages Italo-Vaudois	16.-	
<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>		
Tirami Su	11.-	
Semifreddo After Eight	11.-	
<i>Glace à la menthe enrobée de chocolat noir 50% et perle croquante au chocolat</i>		
Sformatino di Carote, Pistacchi e Mandorle con Confettura di Rabarbaro e Fragole	13.-	
<i>Gâteau moelleux à la carotte, pistaches et amandes, servi tiède avec une confiture de rhubarbe et fraise. Accompagné d'une boule de glace. A tester !</i>		
Cuore caldo Pralinato alle Mandorle e Nocciola	13.-	
<i>Moelleux au praliné, amandes et noisettes</i>		
Pizza Dolce Nutella	12.50	
<i>Calzone à la Nutella</i>		
Café Gourmand	13.-	
<i>Café accompagné de fruits frais, crème de la Gruyère, tartelette au chocolat et d'une boule de glace à choix</i>		
Tutti Frutti 	pour 1 pers. 12.-	
<i>Assiette de fruits frais coupés</i>		
<i>Accompagnée d'une boule de glace de votre choix</i>		pour 2 pers. 16.-
		+ 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

Mango / Mangue

La Boule	4.-
Supplément chantilly	1.50

TESTEZ ÉGALEMENT NOS SUCCULENTES CRÊPES
BRETONNES ET GLACES ARTISANALES À LA GELATERIA
BELLAMIA ET SUR LA TERRASSE
« LES VOILES DE LA ROUVENAZ »
AU BORD DU LAC À MONTREUX



LES COUPES DE GLACE

Coppa « La Rouvenaz » 	14.-
<i>Composez votre coupe avec quatre parfums de votre choix</i>	

Coppa Caffè glacé	14.-
<i>Crème glacée café, espresso, chantilly, sauce au chocolat, biscuit gaufré</i>	

Coppa Vodka Limone 	14.-
<i>Sorbet citron et vodka</i>	

Coppa Classica Danimarca 	14.-
<i>Crème glacée vanille, sauce au chocolat et chantilly</i>	