

La
Rouvenaz



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

A VOTRE SERVICE DEPUIS 1965

CARTE DES METS

MENU

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

We are proud to share our italian specialities and fresh pasta prepared only with fresh products carefully selected

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.-

Healthy, light, more digestible thanks to the "impasto integrale" (whole flour and yeast).

The whole flour contains vitamins and mineral salts that white flour lose during refining.

All our pizzas are available with "pizza integrale" (Extra fr. 2.-)

Focaccia al Rosmarino  11.-
Romarin frais, gros sel, huile d'olive / **Fresh rosemary, coarse salt, olive oil**

Focaccia « Rouvenaz » 18.-
Romarin frais, gros sel, huile d'olive, jambon cru, tomates datterini, mozzarella di bufala
Coarse salt, rosemary, olive oil, cured ham, datterini tomatoes, mozzarella di bufala

La Pizza di Stagione

Mozzarella, asperges vertes, copeaux de parmesan, pancetta 25.50
Mozzarella, green asparagus, chips of Parmesan cheese, pancetta

Marinara, L'Originale  16.50
Tomate, ail, origan, huile d'olive et basilic / **Tomato, garlic, oregano, olive oil, basil**

Margherita  18.-
Tomate, mozzarella / **Tomato, mozzarella**

Napoletana 19.50
Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives taggiasche / **Tomato, mozzarella, anchovies, capers, olives**


Tricolore  23.50
Tomate, mozzarella di bufala, tomates datterini, rucola / **Tomato, bufala mozzarella, datterini tomatoes, rucola**

Principessa 24.50
Tomate, mozzarella, jambon cru, mascarpone / **Tomato, mozzarella, cured ham, mascarpone cheese**

Caprese  24.50
Tomate, mozzarella di bufala, tomates datterini, basilic / **Tomato, bufala mozzarella, datterini tomatoes, basil**


Pennuta 23.50
Tomate, mozzarella, champignons, jambon cuit / **Tomato, mozzarella, mushrooms, ham**

Capricciosa 25.-
Tomate, mozzarella, champignons, jambon cuit, artichauts / **Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes**

Alle Verdure  25.-
Tomate, mozzarella, aubergines, courgettes grillées, tomates datterini, poivrons mélangés, champignons
Tomato, mozzarella, eggplants, grilled zucchini, datterini tomatoes, sweet pepper, mushrooms

Ai 4 Formaggi  23.50
Tomate, mozzarella, gorgonzola, grana padano, straciatella
Tomato, mozzarella, gorgonzola, grana padano, straciatella

... DELLA ROUVENAZ

Festival du Rire	25.-
Tomate, mozzarella, lardons, œuf, champignons / Tomato, mozzarella, bacon, egg, mushrooms	
Rouvenaz	25.50
Tomate, mozzarella, jambon cru, tomates datterini, huile aromatisée à la truffe, copeaux de grana padano Tomato, mozzarella, cured ham, datterini tomatoes, truffle perfumed olive oil, grana padano	
Montreux Jazz	24.50
Tomate, mozzarella, bresaola, rucola, copeaux de grana padano / Tomato, mozzarella, bresaola, rucola, grana padano	
Parma	25.-
Tomate, mozzarella, jambon de Parme / Tomato, mozzarella, Parma ham	
Montreux Grand Prix	25.50
Tomate, mozzarella, jambon cru, rucola, copeaux de grana padano, mozzarelline di bufala, huile d'olive Tomato, mozzarella, cured ham, rucola, grana padano, mozzarella di bufala, olive oil	
Burrata 	26.-
Tomate, mozzarella, burrata, rucola, tomates datterini Tomato, mozzarella, burrata, rucola, datterini tomatoes	
Calzone	25.50
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf, sauce tomate Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg, tomato sauce	
4 Stagioni "Septembre Musical"	24.50
Tomate, mozzarella, champignons, jambon cuit, olives taggiasche, artichauts Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, olives, artichokes	
Diavola	24.-
Tomate, mozzarella, peperoni, oignons, olives taggiasche, salamino piccante Tomato, mozzarella, hot pepper, onions, olives, hot salami	
Hawaiï	23.50
Tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas / Tomato, mozzarella, ham, pineapple	
Sapore di mare	25.-
Tomate, ail, calamars, crevettes, vongoles, petites seiches Tomato, garlic, squids, shrimps, clams, small cuttlefishes	
<u>Suppléments / Extras</u>	
Jambon cuit / Ham	3.50
Jambon de Parme / Parma Ham	7.-
Burrata / Burrata cheese	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.

Our pizzas are prepared with San Marzano Tomatoes and « Fior di latte » Mozzarella.

Our pizza dough is produced with flour from Molino Caputo from Napoli.




It rises during 72 hours in order to make the digestion easier

PER INIZIARE...

- Insalata verde** Salade verte / **Green salad**  **8.-**
- Insalata mista di Stagione** Salade mêlée de saison / **Season salad mix** **10.50**
- Crostone della Nonna**  **12.50**
 Pain de campagne grillé, dés de tomates datterini, olives taggiasche, mozzarella, ail, huile d'olive extra vierge et basilic. Servi légèrement tiède / **Grilled bread with dices of datterini tomatoes, taggiasche olives, mozzarella, garlic, basil and extra virgin olive oil. Served slightly warm**
- Caprese di Bufala**  **17.50**
 Mini mozzarella de bufala de Campana (Napoli), tomates datterini, basilic et huile d'olive extra vierge
Mozzarella di bufala from Campana (Napoli), datterini tomatoes, basil and extra virgin olive oil
- Burrata di Andria (Puglia)** **19.50**
 Servie avec des tomates cœur de bœuf, avocat, oignon rouge, basilic, huile d'olive et son pain de campagne toasté / **Burrata cheese served with beefsteak tomatoes, avocado, red onion, basil, extra virgin olive oil, toasted country bread**
- Antipastino della Casa** **19.-**
 Assiette de jambon cru, légumes grillés, asperges, olives de Cerignola et mini bruschetta
Plate of cured ham, grilled vegetables, asparagus, olives from Cerignola, mini bruschetta
- Jambon Cru 22 mois « Dorth 1931 » (100 gr.)**  **18.-**
 La famille Dorth c'est 4 générations de bouchers-charcutiers dans la région du San Daniele de Frioul. Leur jambon est fabriqué uniquement avec des matières de 1ère qualité en respectant la recette originale. Leur maître-charcutier Luigi a été primé plusieurs fois comme meilleur « salumiere d'Italie » !
The Dorth Family is a 4 generations of butcher from San Daniele area. Their ham is produced with 1st quality meat respecting original recipe. Their master butcher Luigi has been reward several times as best italian "salumiere"
- Carpaccio di Manzo Classico** Fines tranches de boeuf, rucola **Portion entrée/starter: 17.50**
 copeaux de grana padano, huile d'olive, jus de citron, câpres **Portion plat/main course: 29.50**
Thin slices of raw beef, rucola, grana padano chips, extra virgin olive oil, lemon juice and capers
- Battuta di Fassona – Tartare de Veau** **Portion entrée/starter: 19.50**
 Tartare de veau coupé au couteau préparé avec de la viande de la **Portion plat/main course: 35.-**
 race autochtone Fassone du Piémont assaisonné avec sel, poivre, citron, huile d'olive extra vierge
Veal tartare prepared with a native meat from Piedmont flavoured with salt, pepper, lemon and extra virgin olive oil
- Tartare di Tonno ai Pistacchi e Ananas** **Portion entrée/starter: 19.50**
 Tartare de thon à la pistache, carpaccio d'ananas, quenelle de burrata **Portion plat/main course: 35.-**
Tartare of tuna with pistachio, pineapple carpaccio and burrata dumpling
- Carpaccio de Poulpe**  **19.50**
 Fines tranches de poulpe, salade de fenouil, salicorne, pesto à l'ail des ours et citron caviar
Thin slices of octopus, fenel salad, sea asparagus, wild garlic pesto and caviar lemon

Fritto Misto	19.-
Friture de poissons et fruits de mer, citron et sauce tartare Fried fishes and shellfishes, lemon and tartare sauce	
Poêlée de Palourdes en Persillade et Piment	
Servi avec du pain grillé	Portion entrée/ starter : 19.-
Clams with Chili, Garlic and Parsley served with grilled bread	Portion plat/ main course :35.-
Zuppa del Giorno	13.-
Soupe du jour selon la suggestion du Chef Soup of the day. Please ask the waiter for more information	

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 Fresh seasonal salad, mozzarelline di bufala, datterini tomatoes, mushrooms, avocado, chicken, egg, croutons and seeds. Vinaigrette with scalots	
Oceanica 	22.50
Crevettes, moules, calamars, vongoles, seiches grillées sur lit de salade Shrimps, mussels, squids, clams, cuttlefish grilled served on season salad	
Salade de Quinoa et Légumes sautés  	19.50
Salade de quinoa rouge, légumes grillés, menthe et amandes torréfiées Red quinoa salad with grilled vegetables, fresh mint and roasted almonds	

C'EST LA SAISON DES ASPERGES IT'S THE SEASON OF ASPARAGUS

Velouté aux Asperges vertes et Croûtons	16.-
Green asparagus cream soup and croutons	
Assiette de Jambon cru et Asperges	19.-
Servie avec un œuf de caille dur et sauce hollandaise à l'ail des ours Cured ham and asparagus served with a quail hard-boiled egg, hollandaise sauce and wild garlic pesto	



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.

Raviolone farcito con Guancetta di Manzo brasata 25.-

Pâtes fraîches maison farcies à la joue de boeuf braisée, crème d'artichauts frais à la menthe et réduction au Montepulciano **Homemade pasta stuffed with stewed beef cheek, fresh artichoke cream with mint and Montepulciano sauce.**

Datterini Ricotta e Spinaci  29.-

Pâtes fraîches maison farcies aux épinards et ricotta, beurre de sauge et pignons torréfiés
Homemade pasta stuffed with spinaches and ricotta, sage butter, roasted pine nuts

Tagliolini al Nero di Seppia 32.-

Pâtes fraîches maison à l'encre de seiche, tomates datterini, homard et sa bisque
Homemade squid ink fresh pasta, datterini tomatoes, lobster and bisque

Gnocchi di Ricotta, Capesante e Asparagi 29.-

Gnocchi de ricotta à la ciboulette, noix de St-Jacques et asperges vertes
Gnocchi made of ricotta cheese and chive, scallops and green asparagus

Pappardelle Zafferano, Gamberi e Asparagi 28.-

Pâtes fraîches maison, sauce au safran, crevettes sauvages et asperges vertes
Homemade fresh pasta, saffron sauce with wild shrimps and green asparagus

Lasagne gratinate all'Emiliana 25.-

Lasagne maison à la viande de boeuf
Homemade lasagna, beef meat

Spaghetti alla Chitarra « Tricolori »  24.-

Pâtes fraîches maison, tomates datterini, mozzarella di bufala, basilic, piment, ail, huile d'olive et grana padano
Homemade fresh pasta, datterini tomatoes, mozzarella di bufala, basil, hot pepper, garlic, olive oil and grana padano

Spaghetti alla Chitarra con Datterini e Basilico  23.-


Pâtes fraîches maison, sauce tomate, tomates datterini et basilic
Homemade fresh pasta, tomato sauce, datterini tomatoes and basil

Spaghetti alle Vongole 27.-

Aux vongoles et vin blanc / **Clams, white wine**

Spaghetti allo Scoglio 28.-



Aux fruits de mer et sauce tomate / **Seafood, tomato sauce**

Penne all'Arrabbiata 	23.-
Sauce tomate, olives taggiasche, ail et piment / Tomato sauce, olives, garlic and hot pepper	
Spaghetti alla Carbonara	24.50
Œuf, lardons, crème et grana padano / Egg, bacon, cream and grana padano	
Fusilli Rouvenaz	24.50
Sauce tomate légèrement crémée, blancs de poulet, basilic Lightly creamed tomato sauce, chicken, basil	

RISOTTI

Risotto, Cime di Rapa e Capasanta 	25.-
Risotto au grana padano, brocolis-raves et noix de St-Jacques flambée au Pastis et poudre d'ail noir Risotto with grana padano, broccoli, scallop balzed with Pastis and black garlic powder	
Risotto allo Scoglio 	27.50
Aux fruits de mer / Risotto with seafood	
Risotto con Asparagi Verdi  	24.-
Risotto aux asperges vertes / Risotto with green asparagus	

PER I BAMBINI (enfants jusqu'à 12 ans uniquement)

Pizza Bambino	11.-
Tomate, mozzarella / Tomato, mozzarella	
Pizza Pulcinella	12.-
Tomate, mozzarella, jambon cuit / Tomato, mozzarella, ham	
Penne al Pomodoro 	11.-
sauce tomate / Tomato sauce	
Nuggets di Pollo	15.50
Nuggets de poulet servis avec frites et ketchup Chicken nuggets, french fries and ketchup	
Fettina di Manzo alla griglia 	19.50
Steak de bœuf grillé servi avec frites et légumes Beef grilled steak, french fries and vegetables	
Filetto di pesce	19.50
Filet de poisson grillé servi avec frites et légumes Grilled fish fillet with french fries and vegetables	

I PESCI ...

SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

Bar de Ligne en Croûte de Sel (dès / from 2 pers)

13.-/100gr

Notre chef vous cuisine ce poisson frais selon les opportunités du marché. Pièce d'environ 800g à 1.2 kg

Our chef cooks this fresh **Sea Bass in Crust Salt** depending on the opportunity of the market.

Piece of approx. 700gr to 1.2kg. Served with seasonal side dish.

Pesca del Giorno

prix selon arrivage

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

Our chef cooks everyday a fresh fish depending on the opportunity of the market.

Please ask the waiter for more information

Pesce misto alla Plancha (min. 2 pers.)



p/pers. 40.-

Panaché de poissons, gambas et langoustines à la plancha, huile d'olive, citron, accompagné de riz basmati et mini-légumes

Mix grilled fishes, king prawn and Dublin bay prawn, extra virgin olive oil, lemon.

Served with basmati rice and mini vegetables

La Peverada



40.-

Plat typique de l'Adriatique composé de moules, vongoles, crevettes, petites seiches, calamars, langoustine, accompagné de croûtons à l'ail. **Typical dish of the Adriatic made up of mussels, clams, shrimps, small cuttlefishes, squids, langoustine served with garlic croutons**

Poêlée de Palourdes en Persillade et Piment

35.-

Servi avec pommes frites du Léman et croûtons

Clams with Chili, Garlic and Parsley served with grilled bread

Tartare di Tonno ai Pistacchi e Ananas

35.-

Tartare de thon à la pistache, carpaccio d'ananas et quenelles de burrata

Tartare of tuna with pistachio, pineapple carpaccio and burrata dumpling

Provenance de nos poissons / Origin of our fishes:

Palourdes et Poisson frais: France - **Clams and Fresh fishes :** France / **Langoustines :** Ecosse - **Scampi :** Scotland /

Vongoles : Italie - **Little clams :** Italy / **Gambas et Crevettes :** Vietnam - **King Prawns and Shrimps :** Vietnam /

Seiches : Inde - **Cuttlefishes :** India / **Calamars :** Argentine - **Squids :** Argentina

LE CARNI ...

- Filetto di Manzo**  **52.-**
Filet de bœuf d'Irlande, de **1ère Catégorie** (~200 gr.). Servi avec sa garniture et une sauce à choix
1st category beef fillet from Ireland (~ 200 gr.). Served with a side dish and a sauce of your choice
- Tagliata di Manzo***  **41.-**
Entrecôte de bœuf (~200 gr.) finement coupée en tranches et servi avec sa garniture et une sauce à choix.
Sliced beef rib steak (~200 gr.). Served with a side dish and a sauce of your choice
- Châteaubriand** (dès 2 pers.) **servi sur ardoise** (~600 gr.)  **p/pers 48.-**
Accompagné de maïs, légumes et pommes frites du Léman
Châteaubriand served on a hot stone with grilled cornucub, vegetables and Léman french fries
- Tagliata d'Agnello all'Aglio Orsino** **39.-**
Quasi d'agneau finement coupé en tranches sur un lit d'asperges vertes et beurre maison à l'ail des ours.
Pommes grenaille au four. **Tender piece of lamb thin sliced, green asparagus and wild garlic homemade butter. Served with oven-baked new potatoes**
- Rouv'Burger, le classique** **28.50**
Bun, viande de bœuf suisse, fromage, légumes grillés, salade iceberg et mayonnaise au basilic.
Servi avec des pommes frites du Léman. **Bun, selected minced swiss beef, cheese, grilled vegetables, iceberg salad and basil perfumed mayonnaise. Served with Léman french fries**
- Battuta di Fassona – Tartare de Veau** (160 gr.) **35.-**
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. **Veal tartare prepared with an autochtone meat from Piedmont flavoured with salt, pepper, lemon and extra virgin olive oil**
- Tartare di Manzo Classico** (~180 gr.) **29.50**
Tartare de bœuf accompagné de pommes frites du Léman et toasts
Beef tartare served with a grana padano biscuit, toasts and Léman french fries
- Carpaccio di Manzo Classico** **29.50**
Fines tranches de bœuf, rucola, copeaux de grana padano, huile d'olive, jus de citron et câpres
Thin slices of raw beef, rucola, grana padano chips, extra virgin olive oil, lemon juice and capers

* **Sauces à choix / Choices of sauce** : Chimichurri, "Café de Paris", Sauce au Poivre vert / **green pepper sauce**

* **Accompagnements à choix** : Pommes frites du Léman, Riz Basmati, Pommes Grenaille

Side Dishes : Léman French fries, Basmati rice, Baked-oven new Potatoes

Toutes nos grillades sont accompagnées de légumes de saison, d'une sauce et d'un accompagnement à choix **6.-**
Tout supplément / **extra**
All our grilled meats are accompanied by season vegetables on choice : one sauce and one side dish

Provenance de nos viandes / Origin of our meats

Bœuf : Suisse, Irlande - **Beef** : Switzerland, Ireland / **Veau** : Suisse, Italie - **Veal** : Switzerland, Italy / **Poulet** : Suisse, Brésil - **Chicken** : Switzerland, Brazil / **Agneau** : Irlande, Nouvelle-Zélande - **Lamb** : Ireland, New Zealand

IL FORMAGGIO E I DOLCI DELLA ROUVENAZ

Assortiment de Fromages Italo-Vaudois		16.-
<p><u>Sélection de 5 fromages</u> : Fromage d'alpage du Col de Jaman, Rubloz du Pays d'Enhaut (pâte mi-dure), tomme de Rougemont au lait cru, grana padano, gorgonzola et pain aux fruits secs et miel</p> <p><u>Selection of 5 cheeses from Italy and local</u> : Cheese from Col de Jaman alpage, Rubloz from Pays d'Enhaut, Rougemont Tomme, Grana Padano, Gorgonzola. Served with special bread and honey</p>		
Tiramisu della Casa		11.-
Crespella Gratinata alle Fragole		11.-
<p>Crêpe farcie aux fraises au Grand Marnier, marzipan et zeste de lime</p> <p>Crepe with strawberries and Grand Marnier, marzipan and lime zest</p>		
Profiterole della Casa		13.-
<p>Profiterole maison à la glace vanille, sauce au chocolat et chantilly</p> <p>Homemade profiterole with vanilla ice cream, chocolate sauce and Chantilly cream</p>		
Cuore caldo al Cioccolato		13.-
<p>Moelleux au chocolat noir, sauce anglaise et glace au pop-Corn</p> <p>Homemade dark chocolate moelleux warm served, custard sauce and pop-corn ice cream</p>		
Pizza Dolce Nutella	Sweet pizza with Nutella	11.50
Café Gourmand		14.-
<p>Café accompagné d'une salade de fraises, brownie pistache et d'une boule de glace</p> <p>Coffee along with strawberries salad, pistacchio brownie and a scoop of ice cream</p>		
Tutti Frutti		
<p>Assiette de fruits frais coupés Assortment of fresh fruits cut. To pickle alone or to share</p> <p>Accompagnée d'une boule de glace de votre choix. With a scoop of ice cream</p>		<p>1 pers. 12.-</p> <p>2 pers. 16.-</p> <p>+ 3.-</p>
Coppa « La Rouvenaz »		14.-
<p>Glace vanille, fraises entières coupées, chantilly, meringue et coulis de fraises</p> <p>Vanilla ice cream, strawberries, chantilly cream, meringue and coulis of strawberries</p>		
Coppa Caffè glacé		14.-
<p>Crème glacée café, espresso, chantilly, sauce au chocolat, biscuit gaufré</p> <p>Coffee ice cream, espresso, chantilly cream, chocolate sauce, biscuit</p>		
Coppa Vodka Limone	Sorbet citron et vodka / Lemon sorbet, vodka	 14.-
Coppa Classica Danimarca		14.-
<p>Crème glacée vanille, sauce au chocolat et chantilly / Vanilla ice cream, chocolate sauce, chantilly cream</p>		

LES SAVEURS DE NOS GLACES ARTISANALES / THE FLAVOURS

Cioccolato/ Chocolat / **Chocolate**
 Vaniglia / Vanille / **Vanilla**
 Nocciola / Noisette / **Nuts**
 Caffè / Café / **Coffee**
 Pop Corn / Pop Corn

Fragola / Fraise / **Strawberry**
 Limone / Citron / **Lime**
 Maracuja / Fruit de la Passion / **Passion Fruit**
 Mango / Mangue / **Mango**

La boule / Per scoop : 4.-

Supplément chantilly / Whipped cream : + 1.50