

La Rouvenettaz

Nos propositions salées de l'après-midi

ENTRÉES

PLANCHETTE DE NOËL

Terrine de chevreuil de chez Titi à Leysin, jambon à la truffe de chez Droux, charcuterie italienne, vacherin d'alpage de la Tzintre au lait cru
Cold cuts board with cheese | Feinkostteller mit Käse

FOIE GRAS DE CANARD

Accompagné de sa confiture de figue, toasts et saladine hivernale
Duck liver, fig jam and toasts
Entetopfleber mit Feigenkonfitüre und Toasts

JAMBON CUIT À LA TRUFFE DE CHEZ DROUX (100 GR)

Cooked truffle ham board and grissini | Trüffelschinkenteller und Grissini

SOUPE DU CHALET, SBRINZ D'ALPAGE

Typical mountain soup and cheese | Typische Bergsuppe und Käse

BISQUE D'ÉCREVISSES DU LAC

Crostini à la rouille du pêcheur de chez Pumpkin House
Wild crayfish soup | Wild Flusskrebs Suppe

PLATS

DÉCLINAISON DE SAUMON LÉGÈREMENT FUMÉ (≈120 gr)

Tartare de saumon parfumé à l'aneth et suprême façon sashimi
sauce miso rouge
Salmon tartare smoked with dill and supreme sashimi style
with red miso sauce
Leicht geräuchterter Lachstartar und Lachs supreme mit rote Miso Sauce

TARTARE DE BOEUF (≈180 gr)

Beef tartare served with toasts and french fries
Rindstartar mit Pommes frites und Toasts

MOULES DE BOUCHOT À LA MARINIÈRE, POMMES FRITES

Bouchot mussels, white wine, french fries
Bouchot Muscheln mit Weisswein, Pommes Frites

HUÎTRES ET CAVIARS

pièces 6 12

27.- LA FINE DE CLAIRE N°3

Légère, avec un goût salé et iodé peu prononcé
Enjoyable marine odor, salt and flavour balance
Leicht, gesalzene Geschmack und weniger Jod

29.- | 58.-

24.- GILLARDEAU SPÉCIALE N°3

Voluptueuse et ferme, finesse aromatique et persistance
Firm texture and unique tasting balance between salty and sweet
Fleischig, fantastische Balance zwischen Salz und süß

42.- | 84.-

21.- CAVIAR PRUNIER « OSCIÈTRE CLASSIQUE » (10 GR)

Caviar Oscietre | Oscietre Kaviar

24.-

14.-

17.50

SÉLECTION DE FROMAGES 14.-

3 FROMAGES SUISSES, 3 RÉGIONS, 3 CARACTÈRES BIEN DISTINCTS

26.- LA DZORETTE

Fromage à pâte molle au lait cru de vache affiné à l'épicea

JERSEY BLUE

Fromage à pâte persillée au lait cru de vache Jersey

SBRINZ AOP

30.- Alpage suisse au lait cru 30 mois d'affinage (pâte extra-dure)



Les Presidi Slow Food sont des projets créés pour sauver des productions alimentaires artisanales et de qualité, menacées de disparition. Ils protègent ainsi les régions et leur écosystème uniques, sauvegardent des techniques et des savoir-faire traditionnels et encouragent la conservation de la faune et flore indigène.



Pour une alimentation plus saine nous fabriquons nos pâtes fraîches et gnocchi artisanalement dans notre laboratorio di pasta « TEMPO DI PASTA ». Retrouvez nos produits à l'épicerie fine « MINISTRONE » à Montreux.


Nos propositions sucrées de l'après-midi

LES DESSERTS

TIRAMISU MAISON 12.-
Homemade Tiramisu
Hausgemachte Tiramisu

CRUMBLE DE POMMES MAISON 13.-
ET SA GLACE VANILLE
Homemade applecrumble with ice cream
Hausgemachte Apfelcrumble mit Eis

L'AFFOGATO DE NOËL 9.50
Vanilla scoop, espresso, hazelnut liquor
Vanille Kugel, Espresso, Haselnuss Likör

CHEESECAKE ARTISANAL 14.-
ET SA CONFITURE DE PRUNE D'OR 
Homemade cheese cake with plum jam
Hausgemachter Käsekuchen mit Pflaumenmarmelade

RAISINS À LA LIE « NATURE-TERROIR » 12.-
ET SA GLACE CANNELLE
Grapes to the dregs with cinnamon ice cream
Trauben zum Lie mit Zimteis

LE COLONEL 13.-
Lemon's sorbet with vodka
Zitronensorbet mit Vodka

LES GLACES ARTISANALES 4.-

CHANTILLY | WHIPPED CREAM | SCHLAGSAHNE 1.50

CHOCOLAT | SCHOKOLADE | CHOCOLATE

VANILLE | VANILLA

CITRON | ZITRONE | LEMON

NOISETTE | HASELNUSS | HAZELNUT

CANNELLE | ZIMT | CINNAMON

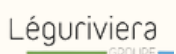
Toute l'équipe de

La Rouvenettaz

vous souhaite de belles fêtes



Nous tenons à remercier nos chers partenaires :



Provenance de nos viandes et poissons / Origin of our meat and fishes :

Charcuteries : Suisse, Italie - Cold cuts : Switzerland, Italy / Foie gras - Duck liver : France / Porc - Pork : Switzerland / Bœuf - Beef : Switzerland / Poulet - Chicken : Switzerland
Saumon - Salmon : Norway / Vongole - Little clams : Italy / Crevettes - Shrimps : Argentine / Moules - Mussels : France / Caviar : France / Huîtres - Oysters : France
Langouste / Spiny lobster : Caribbean