


# Jardin d'Hiver by La Rouvenettaz

## POUR COMMENCER

**PLANCHETTE DÉCOUVERTE "TERRE"** (CHARCUTERIES FINES)  **24.50**  
Jambon cru San Daniele Dorth 1955, jambon à la truffe de chez Droux  
Furmagin da Cion (Grisons)  
Feinkostteller / Cold cuts board


**FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON ARTISANAL (ENV. 80 GR)** **24.-**   
Accompagné de son confit d'oignons et ses toasts  
Entetopfleber mit Zwiebelnconfit und Toasts / Duck liver, confit of onions and toasts

**PLATEAU DE PROSCIUTTO SAN DANIELE DORTH 1955 (~100 GR)** **17.50**  
Dorth 1955 Schinkentelle / Dorth 1955 Ham board

**PLATEAU DE JAMBON CUIT À LA TRUFFE, DROUX (~100 GR)** **17.-**  
Trüffelschinkenteller und Grissini / Cooked truffle ham board and grissini

 **ESCALOPE DE TOFU DE MADAME KIM, VINAIGRETTE** **18.50**  
**MISO ET SALADE CROQUANTE**  
Tofu Schnitzel, Miso-vinaigrette und knackige Salate  
Tofu, miso dressing and crunchy salad

**SALADE DE TRÉVISE « TARDIVE »**   **SANS LARDONS** **18.50**  
Lardons sautés au vinaigre blanc, œuf coulant et chips à la farina bona  
Italienischer Wintersalat, geröstet Speck mit weissem Essig und Ei  
Winter's italian salad, roasted bacon with white vinegar, egg

 **SOUPE DU CHALET** **14.-**  
Fromage d'alpage, croûtons de pain de seigle de montagne  
Typische Bergsuppe / Typical mountain soup

**BISQUE D'ÉCREVISSES DU LAC**  **17.50**  
Chips de Farina bona  
Wild Flusskrebssuppe / Wild crayfish soup

## CÔTÉ MER

**LA FINE DE CLAIRE N° 3** **27.-** **6 PIÈCES** **52.-** **12 PIÈCES**  
Légère, avec un goût salé et iodé peu prononcé  
Leicht, gesalzene Geschmack und weniger Jod  
Enjoyable marine odor, taste with a good salt and flavour balance

**GILLARDEAU SPÉCIALE N°3** **39.-** **78.-**  
Voluptueuse et ferme, finesse aromatique et persistance  
Fleischig, fantastische Balance zwischen Salz und süß  
Firm texture and unique tasting balance between salty and sweet

**SHOT DE CAVIAR FRANÇAIS BY PRUNIER 15 GR**  **25.-**  
CAVIAR HOUSE & PRUNIER

**TARTARE DE SAUMON LÉGÈREMENT FUMÉ (ENV. 120 GR)** **25.-**  
Saumon légèrement fumé, chiffonnade de fenouil à l'huile d'olive citronnée, toasts  
Lachstartar, Fenchel mit Zitronen-Olivenöl, Toasts  
Smoked salmon tartare, fennel with lemon olive oil, toast

**POÊLÉE DE VONGOLE EN PERSILLADE** **29.-**  
Venusmuscheln mit Knoblauch und Petersilie  
Clams with garlic and parsley


**MOULES DE BOUCHOT À LA MARINIÈRE, POMMES FRITES** **26.50**  
Bouchot Muscheln mit Weisswein, Pommes Frites  
Bouchot mussels, white wine, french fries

## TEMPO DI PASTA

Laboratorio di pasta fresca  
La Rouvenettaz

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.

 **LASAGNE MAISON AUX LÉGUMES** **26.-**  
Hausgemachte Gemüselasagne  
Homemade lasagna with vegetable

 **RIGATONI MAISON À LA NORMA** **25.-**  
Sauce tomate, aubergines et ricotta salée (option vegan sans fromage)  
Hausgemachte rigatoni mit Tomatensauce, Auberginen und Ricotta Käse  
Homemade pasta with tomato sauce, eggplant and ricotta cheese

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE** **27.-**  
Spaghetti mit Venusmuscheln / Spaghetti with clams

## CÔTÉ BRASÉRO

### VIANDES ET CRUSTACÉS



**CÔTE DE BŒUF 600 GR RASSIE 30 JOURS** **prix p. pers. 56.-**  
**BEURRE CAFÉ DE PARIS (2 PERSONNES)**  
Rinderkotelett (hochrippen) 600gr / Dry aged beef rib-eye cutlet 600gr

**CÔTE DE VEAU 450 GR (2 PERSONNES)** **prix p. pers. 54.-**  
Kalbskotelett 450 g / Veal cutlet 450 g

**ENTRECÔTE DE BŒUF DIAMANT, SAUCE CHIMICHURRI** **42.-**  
Rindsentrecôte mit Chimichurrisauce / Beef entrecote with chimichurri sauce

**BURGER DE BŒUF, FROMAGE D'ALPAGE ET SAUCE RELISH** **29.-**  
Rind Hamburger, Alpenkäse und Relishsauce /  
Beef hamburger with alpine cheese and relish sauce

 **BURGER DE LÉGUMES-POIS CHICHES BIO,** **29.-**  
**COURGE GRILLÉE, SAUCE RELISH**  
Gemüse-Kichererbse BIO Burger, gegrillte Kürbis, Relishsauce  
Vegetable - chickpeas BIO Burger, grilled pumpkin, relish sauce

**BROCHETTES DE POULET (2 PIÈCES)** **28.-**  
Hühnerspieße / Chicken skewers

**BROCHETTES DE CREVETTES (2 PIÈCES)** **29.-**  
Garnelenspieße / Shrimp skewers

**BROCHETTES TERRE ET MER (POULET-CREVETTES)** **29.-**  
Hühner-Garnelenspieße / Chicken-Shrimp skewers

**QUEUE DE LANGOUSTE (~180 GR) SNACKÉE, SAUCE AUX CRUSTACÉS** **48.-**  
Langustenschwanz mit Schalentiersauce / Spiny lobster tail with crustacean sauce

## GARNITURES

**POMMES GRENAILLE RÔTIES ET LÉGUMES DU MOMENT CUIITS AU BRASÉRO**  
Gebratene Kartoffeln und Gemüse gekocht auf Braséro  
Roasted potatoes and vegetable baked in Braséro

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

**Charcuteries** : Italie - **Cold cuts** : Italy / **Foie gras** : France - **Duck liver** : France / **Porc** : Suisse - **Pork** : Switzerland / **Bœuf** : Suisse - **Beef** : Switzerland / **Poulet** : Suisse - **Chicken** : Switzerland

**Saumon** : Norvège - **Salmon** : Norway / **Vongole** : Italie - **Little clams** : Italy / **Crevettes** : Vietnam - **Shrimps** : Vietnam / **Moules** : France - **Mussels** : France / **Caviar** : France / **Huîtres** : France / **Oyster** : France / **Langouste** : Caraïbes / **Spiny lobster** : caribbean

 Slow Food®CH

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.

**Allergies:** Nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances. Please ask the service for more details on allergies and food intolerance.  
Ces prix sont en CHF. Service et TVA 7.7 % inclus

## POUR LES ENFANTS (JUSQU'À 12 ANS)

### MINI LASAGNE MAISON À LA VIANDE DE BŒUF SUISSE

Hausgemachte Lasagne mit Schweizer Rindfleisch  
Homemade lasagna, swiss beef meat

15.-

### BROCHETTE DE POULET, POMMES GRENAILLE ET LÉGUMES

Hühnerspiesse mit gebratene Kartoffeln und Gemüse / Chicken skewers

14.-

### RIGATONI MAISON À LA SAUCE TOMATE

Hausgemachte Rigatoni mit Tomatensauce / Homemade pasta with tomato sauce

14.-

### PORTION DE POMMES FRITES

7.-

## NOS FROMAGES

L'ASSIETTE 15.-

VACHERIN AOP ALPAGE - LA PROGÈNA - CAVE DE LA TZINTRE – CHARMEY

GRUYÈRE AOP ALPAGE - LES CREUX - VALLÉE DE L'EVIE SEMSALES

GERSEY BLUE – ST GALL

SERAC DE BREBIS A L'HUILE D'OLIVE ET FLEUR DE SEL BIO – EN CRETZAZ – FAM. BARROUD - LEYSIN



## LES DESSERTS

### TIRAMISU MAISON

Hausgemachte Tiramisu / Homemade Tiramisu

12.-

### TARTE TATIN ET SA GLACE ARTISANALE

Karamelisierte Apfeltorte mit Eis / Caramelized apple pie with ice cream

13.-

### LE COLONEL

Zitronesorbet mit Vodka / Lemon's sorbet with vodka

15.-

### CHEESECAKE ET SA COMPOTE DE PRUNE D'OR

Käsekuchen mit Pflaumekompott / Cheesecake with plum compote

13.-

### L'AFFOGATO DE NOËL

Boule de glace vanille, espresso, liqueur de noisettes  
Vanille Kugel, Espresso, Haselnuss Likör / Vanilla scoop, espresso, hazelnut liqueur

8.50

## LES GLACES ARTISANALES

CHOCOLAT / Schokolade / Chocolate

VANILLE / Vanille / Vanilla

CITRON / Zitrone / Lemon

NOISETTE / Haselnuss / Hazelnut

MANGUE / Mango / Mango

LA BOULE / Kugel / Scoop

4.-

SUPPL. CHANTILLY / Schlagsahne / Whipped cream

1.50

## MERCI

*Un très grand Merci à vous tous,  
Chers Clients, pour votre fidélité.*

*Nous tenons également à remercier nos partenaires qui nous soutiennent tout au long de l'année*

*Passer de belles fêtes de fin d'année...*

*A. Chappuis, Rivaz*

*L. Bovard, Cully*

*J.-R. Germanier, Vétroz*

*Vogel Vins, Grandvaux*

*Cave des Rois, Famille Grognuz, La Tour-de-Peilz*

*J.-D. Porta, Villette*

*Château de Mont Famille Naef, Mont-sur-Rolle*

*La Cave Vevey-Montreux*

