

Les Voiles de La Rouvenaz

LA "PINSA ROMANA"

La Pinsa Romana est une recette qui remonte à la Rome Antique.

À l'origine, la population paysanne utilisait un mélange de mil, d'orge et d'épeautre additionné de sel et d'herbes séchées, pour réaliser un pain plat « étiré, écrasé » du terme latin « pinsere ».

Aujourd'hui, notre Pinsa est faite avec un mélange de trois farines (froment, riz et soja), ce qui la rend plus digeste et croustillante.

| | |
|---|------|
| PINSA ROSMARINO : Huile d'olive, sel de Guérande & romarin frais <i>Olive oil, salt from Guerande, rosemary Olivenöl, Salz von Guerande, Rosmarin</i> | 13.- |
| CAPRESE : Mozzarella fior di latte, sauce tomate, tomates datterino, mozzarelline & basilic <i>Mozzarella, tomato sauce, datterino tomatoes, basil Mozzarella, Tomatensauce, datterino-tomaten, Basilikum</i> | 24.- |
| LES VOILES : Sauce tomate, jambon de Parme, mozzarelline di bufala & rucola <i>Tomato sauce, Parma ham, bufala mozzarelline, rucola Tomatensauce, Parmaschinken, Büffelmozzarella, Rakete</i> | 27.- |
| MARINARA : Sauce tomate, ail, basilic, origan & huile d'olive <i>Tomato sauce, garlic, oregano, basil Tomatensauce, Knoblauch und Oregano, Basilikum</i> | 19.- |
| MARGHERITA : Mozzarella fior di latte, sauce tomate & basilic <i>Mozzarella, tomato sauce, basil Mozzarella, Tomatensauce, Basilikum</i> | 20.- |
| NAPOLETANA : Mozzarella fior di latte, sauce tomate, anchois & câpres <i>Mozzarella, tomato sauce, anchovys, capers Mozzarella, Tomatensauce, Sardelle, Kapern</i> | 22.- |
| PROSCIUTTO FUNGHI : Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit & champignons <i>Mozzarella, tomato sauce, ham, mushrooms Mozzarella, Tomatensauce, Schinken, Pilzen</i> | 26.- |
| PARMA : Mozzarella fior di latte, sauce tomate & jambon de Parme <i>Mozzarella, tomato sauce, Parma ham Mozzarella, Tomatensauce, Parmaschinken</i> | 27.- |
| DIAVOLA : Mozzarella fior di latte, sauce tomate & salami piquant <i>Mozzarella, tomato sauce, spicy salami Mozzarella, Tomatensauce, würzige Salami</i> | 24.- |
| GORGONZOLA : Mozzarella fior di latte, sauce tomate, gorgonzola & grana padano <i>Mozzarella, tomato sauce, gorgonzola, grana padano Mozzarella, Tomatensauce, Gorgonzola, Grana Padano</i> | 26.- |
| VEGETARIANA : Mozzarella fior di latte, sauce tomate, poivron vert, rucola, courgettes grillées & olives <i>Mozzarella, tomato sauce, green peppers, rucola, grilled zucchini, olives Mozzarella, Tomatensauce, grüne Paprika, Rakete, gegrillte Zucchini, Oliven</i> | 26.- |
| SUPPLÉMENT PAR INGRÉDIENT : Extra charge per ingredient Zuschlag pro Zutaten | |
| Charcuterie Delikatessen Feincost | 6.- |
| Légumes Vegetable Gemüse | 5.- |
| Fromage Cheese Käse | 5.- |
| POMMES FRITES | 7.50 |
| French fries Pommes frites | |

Prix en CHF, service et TVA 8.1% inclus

Allergies : Nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances. Please ask the service for more details on allergies and food intolerance

Les Voiles de La Rouvenaz

GLACES ARTISANALES

Nos glaces sont produites sans traitements, ni additifs, ni conservateurs
100% naturel & 100% sans gluten

CRÈMES GLACÉES

Noisette | Haselnut | Haselnüssen
Pistache | Pistachio | Pistazien
Chocolat | Chocolate | Schokolade
Vanille | Vanilla | Vanille
Café | Coffee | Kaffee
Caramel | Caramel | Karamell

SORBETS

Fraise / Strawberry / Erdbeeren
Citron / Lemon / Zitronen

Crème glacée à la farina Bóna au goût de pop-corn
Grilled flour with taste of pop-corn | Gegrilltes Mehl mit Pop-corn geschmackt

| | |
|---|------|
| La boule per scoop pro Kugel | 4.- |
| Extra sauce chocolat - fraise - café - caramel | 1.50 |
| Chantilly whipped cream Schlagsahne | 1.50 |

FRAPPÉ / MILKSHAKE

| | |
|--|------|
| Composez vous-même votre frappé en choisissant l'un de nos parfums ci-dessus Make your own milkshake by choosing your favorite flavor from the above choice Wählen Sie Ihre Milchshake zwischen unseren Aromen | 11.- |
|--|------|

COUPES DE GLACE

| | |
|---|-------|
| ICE COFFEE : Glace café, espresso chaud et chantilly | 13.50 |
| LES VOILES : Glace caramel, sauce caramel, chantilly et amaretti | 12.50 |
| AMARENATA : Glace à la crème, griottes et chantilly | 14.- |
| COLONEL : Sorbet citron arrosé de vodka | 13.- |

GLI AFFOGATI

| | |
|--|-----|
| L'AFFOGATO CLASSICO | 8.- |
| Glace vanille et espresso Vanilla ice cream with espresso / Vanilleeis mit Espresso | |

L'ANGOLO DEL CAFFÈ

| | |
|--|-----|
| CAFFÈ SHAKERATO | 7.- |
| Café froid frappé avec une larme de sucre de canne liquide, glaçons Shaked cold coffee, with a bit of brown sugar and ice cube Kalter Schüttelkaffee, flüssiger Rohrzucker und Eis | |