

APÉRITIFS À PARTAGER

ANTIPASTI MEDITERRANEO



Charcuterie mixte italienne, légumes à l'huile d'olive, fromage da cion et vacherin d'alpage cave de la Tsintre du Presidio Slow Food Suisse
Antipasti & tapas platter / Antipasti & Tapas Teller

24.-

DUO GOURMAND

Hummus maison et tzatziki, pain libanais
Hummus and tzatziki, lebanese bread / Hummus und tzatziki, libanesisches Brot

12.-

SARDINES MILLÉSIMÉES « LA QUIBERONNAISE »

Accompagné de sel de Guérande N°1 à l'ail noir de chez Mr. Eddy
Vintage sardines « la Quiberonnaise » / Millésimés Sardinen « la Quiberonnaise »

18.50

LES ENTRÉES

GASPACHO ANDALOU



Crostini à l'ail, tapenade d'olives et huile de noix du Moulin de Sévery
Cold tomato soup, garlic bread with olive tapenade
Kalte Tomatesuppe, Knoblauchbrot mit Oliventapenade

13.-

LA BURRATA ET SA SOUPE DE TOMATE FROIDE

Accompagnée de tomates cherry et pesto genovese
Burrata cheese with tomato cold soup, cherry tomatoes and basil pesto
Burrata Käse mit kalter Tomatensuppe, Cherry-Tomaten und Basilikumpesto

18.-

SALADE PANTESCA

Pommes de terre, tomates cherry, câpres, olives taggiasche, oignons rouges
Potatoes, cherry tomatoes, capers, taggiasche olives, fresh red onions
Kartoffeln, cherry Tomaten, Kapern, Taggiasche Oliven und rote Zwiebeln

17.50



LES SALADES

DAHL DE LENTILLES AU LAIT DE COCO ET CURRY

Accompagné de riz basmati et son pain libanais
Linsendahl mit Kokosmilch und Curry, Basmatireis, libanesisches Brot
Lentils with coconut milk and curry, basmati rice, lebanese bread

22.-

SALADE DE POULPE, POUDDRE DE CITRON NOIR DE MR EDDY

Salade de poulpe et pommes de terre vapeur, olives taggiasche
Octopussy salad with steamed potatoes, taggiasche olives
Tintenfishsalat mit Kartoffeln, Taggiasche Oliven

21.50

SALADE CÉSAR

Laitue romaine ou iceberg, blancs de poulet, œuf dur, croûtons et grana padano
Romaine or iceberg lettuce, chicken breast, hard-boiled egg, croutons, grana padano
Römer- oder Eisbergsalat, Hähnchenbrust, hartgekochtes Ei, Croutons, Grana Padano

24.-

LES PLATS

TARTARE DE SAUMON FUMÉ (FROID) (150g env.)

Graines de sésame-yuzu, toasts et salade
Salmon tartare lightly smoked, sesam-yuzu, with toast and salad
Leicht geräucherter Lachstartar, Sesam-Yuzu, mit Toast und Salat

25.50

TARTARE DE BŒUF

Servi avec toasts et frites
Raw beef tartare, toasts and french fries
Rindstartar, Toasts und Pommes Frites

30.-

SANDWICH ENTRECÔTE DE BŒUF

Entrecôte servie avec sauce chimichurri et sel de Guérande N°4 à l'ail noir et piment d'Espelette de chez Mr. Eddy
Beef entrecote sandwich with chimichurri sauce and Guérande salt
Rindsentrecote Sandwich mit Chimichurrisauce und Salz aus Guérande

19.50

POMMES FRITES DU LÉMAN

Sel de Guérande N°4 à l'ail noir et piment d'Espelette de chez Mr. Eddy
French fries / Pommes Frites

7.-

LA PORTION

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

LA PINSA PIZZA

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.

FOCACCIA ROSMARINO huile d'olive, sel de Guérande et romarin frais **11.-**
Olive oil, salt from Guérande and rosemary / Olivenöl, Salz aus Guérande, Rosmarin

MARINARA **18.-**
Tomate San Marzano, ail, basilic, origan, huile d'olive
Tomato sauce, garlic, oregano, basil / Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Basilikum

MARGHERITA **19.-**
Mozzarella fior di latte, tomate San Marzano, basilic
Mozzarella, tomato sauce, basil / Mozzarella, Tomatensauce, Basilikum

CAPRESE **22.-**
Mozzarella fior di latte, tomate San Marzano, tomates datterino, mozzarella ciliegia et basilic
Mozzarella, tomato sauce, datterino tomatoes, mozzarella and basil
Mozzarella, Tomatensauce, Datterinotomaten, mozzarella und Basilikum

LES VOILES **26.50**
Tomate San Marzano, stracciatella di burrata, tomates datterino et basilic
San Marzano tomato, stracciatella of burrata, tomatoes. basil
Tomatensauce, Stracciatella, Tomaten, Basilikum

NAPOLETANA **21.-**
Mozzarella fior di latte, tomate San Marzano, anchois, câpres
Mozzarella, tomato sauce, anchovy, capers / Mozzarella, Tomatensauce, Sardelle, Kapern

PROSCIUTTO E FUNGHI **24.-**
Mozzarella fior di latte, tomate San Marzano, jambon cuit, champignons
Mozzarella, tomato sauce, ham and mushrooms
Mozzarella, Tomatensauce, Schinken, Pilzen

PARMA **26.-**
Mozzarella fior di latte, tomate San Marzano, jambon de Parme
Mozzarella, tomato sauce, parma ham / Mozzarella, Tomatensauce, Parmaschinken

DIAVOLA **23.-**
Mozzarella fior di latte, tomate San Marzano, salami piquant
Mozzarella, tomato sauce, spicy salami / Mozzarella, Tomatensauce, würzige Salami

GORGONZOLA **24.-**
Mozzarella fior di latte, tomate San Marzano, gorgonzola, grana padano
Mozzarella, tomato sauce, gorgonzola, grana padano
Mozzarella, Tomatensauce, Gorgonzola, Grana Padano

VEGETARIANA **24.-**
Mozzarella fior di latte, tomate San Marzano, courgettes grillées, tomates séchées, olives
Mozzarella, tomato sauce, grilled zucchini, dried tomatoes, olives Taggiasche
Mozzarella, Tomatensauce, gebrillte Zucchini, getrockene Tomaten, Oliven Taggiasche

SUPPLÉMENT PAR INGRÉDIENT

Extra charge per ingredient / Zuschlag pro Zutaten

Charcuterie/ Delikatessen/ Feincost **5.-**
Légumes/ Vegetable/ Gemüse **4.-**
Fromage / Cheese / Käse **4.-**

GLACES ARTISANALES

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

NOS PARFUMS

CRÈMES GLACÉES

Noisette / Haselnuts / Haselnüssen
Pistache / Pistachio / Pistazien
Chocolat / Chocolate / Schokolade
Vanilla / Vanilla / Vanille
Café / Coffee / Kaffee
Amarena / Wild cherry / Griottes
Caramel / Caramel / Karamell

SORBETS

Fraise / Strawberry / Erdbeeren
Citron / Lemon / Zitronen
Mangue / Mango / Mango

Crème glacée à la farina Bóna au goût de Pop-Corn
Ice cream made of grilled flour with taste of pop-corn
Eis mit gegrilltes Mehl mit Pop-corn geschmackt


La boule / per scoop / pro Kugel **3.90**
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 aus zwischen unseren Aromen

9.-

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 **11.-**
COUPE HEIDI  Glace à la farina Bóna au goût de pop-corn, miel d'abeilles noires, meringues au feu de bois
Notre coup de cœur !!! **14.50**

Farina Bóna, se fabrique à partir des graines de maïs grillées, qui sont ensuite très finement moulues. Ilario Garbani, Val Onsemone, Tessin

 L'abeille noire est une abeille indigène ancienne, c'est la seule espèce européenne à avoir réussi à reconquérir son habitat. Famille Walker, Grabs (Saint-Gall)

GLI AFFOGATI

L'AFFOGATO CLASSICO

Glace vanille et espresso
Vanilla ice cream with espresso / Vanilleeis mit Espresso

7.50

IL GOLOSO

Glace vanille, espresso, chantilly
Vanilla ice cream, espresso and whipped cream
Vanilleeis, Espresso und Schlagsahne

8.-

AUX BAIES SAUVAGES

Glace vanille, liqueur de baies sauvages
Vanilla ice cream with wild berries liquor
Vanilleeis mit Beerenlikör

9.-

AUX POMMES RÔTIÉS AU FOUR

Glace vanille, liqueur de pommes cuites au four-citron-cannelle
Vanilla ice cream with cooked apple- lemon-cinnamon liquor
Vanilleeis mit gebackte Apfel-Zitrone- Zimtlükör

9.-

L'ANGOLO DEL CAFFÈ

CAFFÈ SHAKERATO

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

6.-

ESPRESSO MARTINI COCKTAIL

Vodka et liqueur de café, espresso
Vodka, coffee liquor and espresso / Vodka, Kaffeelikör und Espresso

9.-



Les Voiles de la Rouvenaz

Montreux

Carte des mets

1820 Montreux ■ Suisse
Tél +41 (0)21 961 23 20 ■ info@rouvenaz.ch

Prix en CHF, service et TVA 7.7 % inclus

Wi-fi : Lesvoiles2019!