

La Rouvenaz

LE PIZZE E LE FOCACCE

Focaccia al Rosmarino Romarin frais, gros sel, huile d'olive / Fresh rosemary, coarse salt, olive oil	11.-
Marinara, L'Originale Tomate, ail, origan, huile d'olive, basilic / Tomato, garlic, oregano, olive oil, basil	17.-
Margherita Tomate, mozzarella / Tomato, mozzarella	18.-
Napoletana Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives taggiasche Tomato, mozzarella, anchovies, capers, taggiasche olives	19.-
Prosciutto e Funghi Tomate, mozzarella, champignons, jambon cuit / Tomato, mozzarella, mushrooms, ham	24.-
Alle Verdure Tomate, mozzarella, aubergines, courgettes grillées, poivrons, rucola Tomato, mozzarella, eggplants, grilled zucchini, sweet pepper, rucola	25.-
Montreux Noël "4 Formaggi" Tomate, mozzarella, gorgonzola, grana padano, cacio Tomato, mozzarella, gorgonzola, grana padano, cacio cheese	23.-
Montreux Jazz Tomate, mozzarella, bresaola, mascarpone / Tomato, mozzarella, bresaola, mascarpone	24.-
4 Stagioni "Septembre Musical" Tomate, mozzarella, champignons, jambon cuit, olives taggiasche, artichauts Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, taggiasche olives, artichokes	25.-
Montreux Grand Prix Tomate, mozzarella, jambon de Parme, rucola, copeaux de grana padano, mozzarelline de bufala, huile d'olive Tomato, mozzarella, Parma ham, rucola, grana padano, buffalo mozzarella, olive oil	25.-
Rouvenaz Tomate, mozzarella, jambon de Parme, tomates datterino, huile aromatisée à la truffe, copeaux de grana padano Tomato, mozzarella, Parma ham, datterino tomatoes, truffle perfumed olive oil, grana	25.-
Calzone Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf, sauce tomate Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg, tomato sauce	25.-
Diavola Tomate, mozzarella, salami piquant, oignons, olives taggiasche Tomato, mozzarella, hot salami, onions, taggiasche olives	23.50
Sapore di Mare Tomate, ail, calamars, crevettes, vongoles, petites seiches Tomato, garlic, squids, shrimps, clams, small cuttlefishes	25.-
Suppléments / Extras	
Jambon cuit / Ham	3.50
Jambon de Parme / Parma Ham	6.-
Bresaola / Bresaola	6.-
Mozzarella di Bufala / Buffalo mozzarella	4.-
Légumes divers / Various vegetables	4.-
Condiments	2.-


PER INIZIARE...

Crostone della Nonna Pain de campagne toasté, tomates datterino, olives taggiasche, mozzarella, ail, huile d'olive extra vierge et basilic. Servi légèrement tiède Toasted bread with dices of tomatoes, taggiasche olives, garlic, basil and olive oil	13.-
Classica Pomodoro e Mozzarella  Mozzarella de bufala de Campania (Napoli), tomates datterino, basilic et huile d'olive extra vierge Buffalo mozzarella from Campania (Napoli), tomatoes, basil and extra virgin olive oil	19.50
Carpaccio di Manzo primaverile ai Carciofi e Ricotta affumicatà Fines tranches de boeuf, salade d'artichauts au citron et huile d'olive, ricotta fumée Thin slices of raw beef, artichoks salad with olive oil and lemon and smoked ricotta	18.-
Prosciutto San Daniele e Grissini (80 gr) Jambon cru San Daniele et grissini / San Daniele ham with grissini	17.-
Fritto misto del Orto e Mare petit / small : 18.- grand / large : 23.- Friture de poissons, fruits de mer et légumes, citron et sauce tartare Fried fishes, shellfishes and vegetables, lemon and tartare sauce	23.-
Tartaro di Tonno Saku alla Romana Tartare de thon Saku, salade de catalonia, stracciatella de burrata et amandes effilées Saku tuna tartar, puntarelle salad, stracciatella di burrata and flaked almonds	21.-
Tigella modenese agli Asparagi e Prosciutto crudo Pain "Emiliano", asperges vertes, jambon cru, œuf poché et sauce hollandaise à l'ail des ours "Emiliano" typical bread, green asparagus, raw ham, poached egg and hollandaise sauce	18.-


ZUPPE...

Cappuccino d'Asperges vertes  Cappuccino of green asparagus	12.-
---	------

INSALATE

Insalata verde Salade verte / Green salad 	9.-
Insalata mista di stagione Salade mêlée de saison / Season salad mix 	11.-
Rouv'Salade au Poulet Mesclun de salade, mozzarelline de bufala, tomates datterino, champignons de Paris, avocat, poulet sauté, œuf, mélange de graines. Sauce César Fresh seasonal salad, buffalo mozzarella, datterino tomatoes, mushrooms, avocado, chicken, egg. Caesar dressing	24.-
Rouv'Salade aux Crevettes Mesclun de salade, quartiers d'orange, crevettes sauvages, avocat, mozzarelline de bufala, mélange de graines. Sauce Asiatique Fresh seasonal salad, orange, wild shrimps, avocado, mozzarelline di bufala. Asiatic dressing	24.-
Salade Oceanica Crevettes, moules, calamars, vongoles, seiches grillées sur lit de salade de saison Shrimps, mussels, squids, clams, grilled cuttlefishes served on season salad	23.50

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

Pizza Bambino Tomate, mozzarella / Tomato, mozzarella	11.-
Penne al Pomodoro Sauce tomate / Tomato sauce	11.-
Nuggets di Pollo Nuggets de poulet servis avec pommes frites et ketchup Chicken nuggets, Léman french fries and ketchup	15.50
Steak de Boeuf et frites  Steak de bœuf (100g), servi avec légumes et pommes frites Beef steak, served with vegetables and Léman french fries	18.-

TEMPO DI PASTA

Laboratorio di pasta fresca
La Rouvenaz

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.

LA PASTA E I RISOTTI ...

Ravioli agli Asparagi Verdi e Gamberi selvatici 28.-

Ravioli maison farcis aux asperges et ricotta, crevettes sauvages et sauce au safran

Homemade ravioli stuffed with green asparagus and ricotta cheese, wild shrimps and saffron sauce

Lasagne all'Emiliana 26.-

Lasagne maison à la viande de bœuf / **Homemade lasagna, beef meat**

✓ Lasagne alle Verdure 26.-

Lasagne maison aux légumes / **Homemade lasagna with vegetables**

✓ Spaghetti alla Chitarra « Tricolori » 24.-

Pâtes fraîches maison, tomates datterino, mozzarella di bufala, basilic, piment, ail, huile d'olive et grana padano

Homemade fresh pasta, datterino tomatoes, mozzarella di bufala, basil, hot pepper, garlic, olive oil and grana padano

✓ Spaghetti Chitarra con pesto all'Aglio orsino, Pistacchi e Pomodori 26.-

Spaghetti maison à l'ail des ours, pistaches et tomates séchées

Homemade spaghetti with wild garlic pesto, pistachios and dried tomatoes

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**

Spaghetti alla Carbonara (L'originale sans crème ou avec crème) 24.-

Oeuf, lardons, crème et grana padano / **Pasta with egg, bacon, cream and grana padano**

Pasta Rouvenaz 25.-

Sauce tomate légèrement crémée, blancs de poulet, basilic

Pasta served with lightly creamed tomato sauce, chicken, basil

✓ Gnocchi di Patate alla Sorrentina 24.-

Gnocchi de pommes de terre maison, sauce tomate au basilic et mozzarella de bufala

Homemade gnocchi made up potatoes, tomato sauce, basil and mozzarella di bufala

Risotto allo Scoglio 28.-

Aux fruits de mer / **Risotto with seafood**

Risotto agli Asparagi verdi e Spugnole 29.-

Risotto aux asperges blanches et morilles, bottarga de jambon cru

Risotto with white asparagus, morels and raw ham bottarga

Le label « Fait Maison » vous garantit une cuisine fraîche et élaborée sur place par notre équipe de cuisine.



I PESCI ...

Pesce misto alla Plancha (min. 2 pers.) p/pers. 40.-

Panaché de poissons selon arrivage, gambas et St-Jacques à la plancha, huile d'olive, citron, accompagné de riz basmati et légumes du moment

Mix grilled fishes, king prawn, scallops extra virgin olive oil, lemon.

Served with basmati rice and vegetables

La Peverada 38.-

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

Filletto di Orata alla Griglia 36.-

Filet de dorade royale grillé, sauce vierge, légumes du moment et pommes grenaille

Grilled sea bream fillet, olive oil sauce, vegetables and roasted potatoes

Provenance de nos poissons / **Origin of our fishes:**

Saumon : Norvège - **Salmon** : Norway / Vongoles : Italie - **Little clams** : Italy / Gambas et Crevettes :

Vietnam - **King Prawns and Shrimps** : Vietnam / Seiches : Inde - **Cuttlefishes** : India / Calamars :

Argentine - **Squids** : Argentina / Moules : France - **Mussels** : France / Dorade: Grèce - **Sea bream** : Greece

LE CARNI ...

Châteaubriand (dès 2 pers.) servi sur ardoise (~600 gr.) 49.-/pp

Accompagné de maïs grillé, ratatouille et pommes frites.

Châteaubriand served on a hot stone with grilled cornucub, ratatouille and french fries

Sauces au choix : Chimichurri, Café de Paris, Poivre Vert

Tagliata di Manzo classico 39.-

Parisienne de bœuf (~200 gr.) finement coupée en tranches, rucola, grana padano, crème de balsamique, pommes frites du Léman

Sliced beef rib steak (~200 gr.) with rucola, grana padano, balsamic cream and Léman french fries

Rouv'Burger 26.-

Steak haché de bœuf, cheddar, salade iceberg, bacon et sauce chimichurri, accompagné de pommes frites du Léman

Beef steak, cheddar cheese, salad, bacon and chimichurri sauce, served with Léman french fries

Filetto di Pollo IP Suisse agli Asparagi verdi e Spugnole 39.-

Filet de volaille IP Suisse aux asperges vertes et morilles, légumes de saison et pommes grenaille rôties

Poultry fillet IP Suisse with green asparagus and morels, seasonal vegetables and roasted potatoes

Tartare di Manzo Classico (~180 gr.) 29.50

Tartare de bœuf accompagné de pommes frites du Léman et toasts

Beef tartare served toasts and Léman french fries

Supplément sauce morilles 8.-

Provenance de nos viandes / **Origin of our meats**

Bœuf : Suisse, Irlande - **Beef** : Switzerland, Ireland / Poulet : Suisse, France - **Chicken** : Switzerland, France / Veau: Suisse - **Veal** : Switzerland / Charcuteries : Italie - **Cold cuts** : Italy