

La
Rouvenaz



MONTREUX

CARTE DES METS

Nous sommes fiers de vous faire partager nos spécialités italiennes et nos pâtes fraîches réalisées uniquement avec des produits soigneusement sélectionnés. Le label "**Fait Maison**" vous garantit une cuisine fraîche et élaborée sur place par notre équipe de cuisine.

We are proud to share our Italian specialties and fresh pasta prepared only with fresh products carefully selected. The label "Fait Maison" (meaning Homemade) is a guarantee of fresh food proudly made by our kitchen team.



Buon Appetito, Bon Appétit

L'équipe de La Rouvenaz

« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. »

PIZZE E FOCACCE

 Focaccia al rosmarino	11.-
Romarin frais, gros sel, huile d'olive / Fresh rosemary, coarse salt, olive oil	
Focaccia "Rouvenaz"	18.-
Romarin frais, gros sel, huile d'olive, jambon cru, tomates datterini, mozzarella di bufala Coarse salt, rosemary, olive oil, cured ham, datterini tomatoes, mozzarella di bufala	
 Marinara "L'Originale"	18.-
Tomate San Marzano, ail, origan, huile d'olive, basilic San Marzano tomato, garlic, oregano, olive oil, basil	
 Margherita	19.-
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte / San Marzano tomato, mozzarella fior di latte	
Il sole nel piatto	21.-
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, anchois, câpres et olives taggiasche San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, anchovies, capers, taggiasche olives	
Mani di velluto	22.-
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon cuit San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, ham	
Bianca agli asparagi verdi	24.50
Mozzarella fiore di latte, asperges vertes, oeuf et pancetta Mozzarella fior di latte, green asparagus, egg and bacon	
Piacentina	27.-
Mozzarella di bufala, coppa, crème aromatisée à la truffe et bolets Bufalo mozzarella, coppa, truffle flavoured cream and boletus	
 Il giardino nel piatto	26.-
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes grillées, poivrons, rucola San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, eggplants, grilled zucchini, sweet pepper, rucola	
"Montreux Jazz"	25.-
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, bresaola, mascarpone San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, bresaola, mascarpone	
"Freddy Mercury Montreux"	25.-
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, champignons, jambon cuit, olives taggiasche, artichauts San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, mushrooms, ham, taggiasche olives, artichokes	

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 allergie and food intolerance.**

TVA 7.7 % inclus

Parmigrana	25.-
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, rucola, copeaux de grana padano, mozzarelline de bufala, huile d'olive / San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, Parma ham, rucola, grana padano, bufalo mozzarella, olive oil	
Rouvenaz	25.-
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, tomates datterino, huile aromatisée à la truffe, copeaux de grana padano / San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, Parma ham, datterino tomatoes, truffle perfumed olive oil, grana padano	
TNT	24.50
Tomate San Marzano, mozzarella fio di latte, salami piquant, poivrons del padròn, gorgonzola et olives taggiasche / San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, hot salami, sweet pepper, gorgonzola cheese, and olives taggiasche	
Sapore di mare	26.-
Tomate San Marzano, ail, calamars, crevettes, vongoles et moules San Marzano tomato, garlic, squids, shrimps, clams and mussels	

Suppléments / Extras

Jambon cuit / Ham	3.50
Jambon de Parme / Parma Ham	6.-
Bresaola / Bresaola	6.-
Mozzarella di bufala / Bufalo mozzarella	6.-
Légumes divers / Various vegetables	4.-
Burrata / Burrata cheese	10.-


Nos pizzas sont confectionnées avec des tomates San Marzano et de la mozzarella « fior di latte »

Notre pâte à pizza est fabriquée avec de la farine de tipo 00 « Le Eccellenze » fiore di Napoli

Our pizzas are prepared with San Marzano Tomatoes and « Fior di latte » Mozzarella.

Our pizza dough is produced with flour type 00 “Le Eccellenze” fiore di Napoli.

ANTIPASTI

 **Crostini della nonna** 13.-
Pain de campagne grillé, tomates datterino, olives taggiasche, mozzarella di bufala, ail, huile d'olive extra vierge et basilic. Servi légèrement tiède
Grilled bread with datterini tomatoes, taggiasche olives, buffalo mozzarella, garlic, basil and extra virgin olive oil. Served slightly warm

Antipastino misto della casa (pour 2 pers.) 36.-
Jambon cru San Daniele, bruschetta de tomates, légumes grillés, burrata et mini arancini
San Daniele ham, tomato bruschetta, grilled vegetables, burrata cheese and arancini

Carpaccio di manzo, carciofi e scaglie di grana petit / small: 19.- grand/ large: 26.-
Fines tranches de bœuf cru, artichauts frits, pesto à l'ail des ours et copeaux de grana
Thin slices of raw beef, fried artichokes, wild garlic pesto and grana shavings

Prosciutto San Daniele DOC (80 gr) 19.-
Jambon cru San Daniele et grissini / **San Daniele ham with grissini**



Asparagi verdi, salsa olandese all'aglio orsino petit / small: 14.- grand/ large: 21.-
Asperges vertes, sauce hollandaise à l'ail des ours
Green asparagus with wild garlic hollandaise sauce
Supplément de jambon San Daniele / **Extra San Daniele ham** +8.-

Fritto misto "Orto e Mare" petit / small: 19.- grand/ large: 24.-
Friture de poissons, fruits de mer et légumes, citron et sauce tartare
Fried fishes, shellfishes and vegetables, lemon and tartare sauce

Uovo in camicia, asparagi con salsa olandese all'aglio orsino 21.-
Pain de campagne toasté servi avec asperges vertes, œuf poché, sauce hollandaise à l'ail des ours et déclinaison de jambon cru / **Toasted country bread served with asparagus, poached egg, wild garlic hollandaise sauce and a declination of cured ham**

"Mare e Terra" 19.-
Langoustine rôtie, bisque de crustacés et ail des ours, julienne d'asperges vertes
Roasted scampi, shellfish bisque, wild garlic and green asparagus

ZUPPA

 **Vellutata di asparagi verdi e spugnole** 17.-
Velouté d'asperges vertes et morilles / **Green asparagus and morel soup**

INSALATE

	Insalata verde Salade verte / Green salad	9.-
	Insalata mista di stagione Salade mêlée de saison / Season salad mix	11.-
	Rouv'insalata di pollo	24.-
	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 and seeds. Caesar dressing	
	Poke bowl primavera	25.-
	Lentilles, pois-chiches, puntarella, asperges vertes, radis, concombre et thon façon "Tataki" Lentils, chickpeas, puntarella, green asparagus, radishes, cucumber and tuna "Tataki" style	
	Insalata oceanica	24.-
	Crevettes, moules, calamars, vongoles, seiches grillées sur lit de salade de saison Shrimps, mussels, squids, clams, grilled cuttlefishes, served on season salad	

BAMBINI (enfants jusqu'à 12 ans uniquement)

Pizza bambino	Tomate, mozzarella / Tomato, mozzarella	11.-
Pizza pulcinella	Tomate, mozzarella, jambon cuit / Tomato, mozzarella, ham	13.-
Pasta 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		18.-
	Steak de bœuf (100g), servi avec légumes et pommes frites du Léman* Beef steak, served with vegetables and Léman french fries*	



NOS PÂTES SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES À LA VENTE DANS L'ÉPICERIE FINE MINISTRONE À MONTREUX

- ✓ **Campanelle al pesto rosso** 25.-
Pâtes fraîches maison servies avec un pesto de tomates datterino et julienne de courgettes
Homemade fresh pasta served with datterino tomato pesto and zucchini julienne
- ✓ **Ravioli "Dolce Riviera"** 26.-
Pâtes fraîches maison farcies aux épinards et ricotta, beurre de sauge et pignons torréfiés
Homemade fresh pasta stuffed with spinaches and ricotta, sage butter, roasted pine nuts
- ✓ **Classico spaghetti alla chitarra con pomodoro e basilico** 23.50
Pâtes fraîches maison, sauce tomate et basilic
Homemade fresh pasta, tomato sauce and basil
- Lasagne all'Emiliana** 26.-
Fabrication maison, viande de bœuf suisse / **Homemade lasagna, swiss beef meat**
- ✓ **Lasagne alle verdure** 26.-
Fabrication maison, 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 alle vongole** 29.-
Aux vongoles, échalotes et vin blanc / **Clams, shallots and white wine**
- Spaghetti allo scoglio** 29.-
Aux fruits de mer et sauce tomate / **Seafood and tomato sauce**
- Gnocchetti sardi alla campidanese** 26.-
Pâtes fraîches maison servies avec de la chair à saucisse de porc, sauce tomate et pecorino
Homemade fresh pasta served with pork sausage, tomato sauce and pecorino cheese
- Rigatoni della Rouvenaz 2022** 25.-
Pâtes fraîches maison servies avec une sauce tomate légèrement crémée, bolognaise de volaille, basilic
Homemade fresh pasta served with a lightly creamy tomato sauce, poultry bolognese and basil
- Gnocchi di ricotta, aglio orsino, cacio e pepe** 25.-
Gnocchi maison à la ricotta et à l'ail des ours, servis avec une sauce au pecorino et poivre, chips de jambon cru / **Homemade gnocchi made of ricotta cheese and wild garlic, served with a pecorino & pepper sauce, cured ham chips**

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 allergie and food intolerance.**

TVA 7.7 % inclus



RISOTTI "CARNAROLI"

Risotto allo scoglio 29.-
Aux fruits de mer / **With seafood**

Risotto agli asparagi bianchi e crema di pecorino 28.-
Aux asperges blanches, crème de pecorino et chips de jambon cru
With white asparagus, pecorino cream and cured ham chips

PESCI E CROSTACEI

Pesce misto alla plancha (min. 2 pers.) p/pers. 41.-
Panaché de poissons selon arrivage
Servi avec huile d'olive, citron, accompagné de riz basmati et légumes du moment
Mix grilled fishes, served with extra virgin olive oil, lemon, basmati rice and vegetables

La Peverada 39.-
Plat typique de l'Adriatique composé de moules, vongoles, crevettes, petites seiches, calamars, accompagné de croûtons à l'ail / **Typical dish of the Adriatic made up of mussels, clams, shrimps, small cuttlefishes, squids, served with garlic croutons**

Pavé d'ombrina in crosta di pane e mandorle 38.-
Pavé de maigre en croûte de pain et amandes, crème de poivrons et tomates datterino, vongoles, servi avec un écrasé de pommes de terre
Bread and almond crusted lean steak, cream of peppers and datterino tomatoes, clams, served with mashed potatoes

Sogliola alla mugnaia 52.-
Sole meunière (selon arrivage), servie avec un écrasé de pommes de terre et légumes de saison
Sole meunière (depending on availability), served with mashed potatoes and seasonal vegetables

Provenance de nos poissons / Origin of our fishes:

Sole : France - **Sole fish** : France / **Maigre** : Corse - **Lean fish** : Corsica / **Vongoles** : Italie - **Little clams** : Italy / **Gambas et Crevettes** : Vietnam - **King Prawns and Shrimps** : Vietnam / **Seiches** : Inde - **Cuttlefishes** : India / **Calamars** : Argentine - **Squids** : Argentina / **Moules** : Chili - **Mussels** : Chile / **Langoustines et St-Jacques** : Danemark - **Scampi and scalops** : Danemark / **Saumon** : Norvège - **Salmon** : Norway / **Espadon** : Sri-Lanka - **Swordfish** : Sri-Lanka

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 allergie and food intolerance.**

TVA 7.7 % inclus

CARNI

Specialità della Rouvenaz

Costoletta alla Milanese

43.-

Côtelette de veau panée, servie avec pommes frites du Léman* et légumes de saison

Breaded veal chop, served with Léman french fries* and seasonal vegetables

Tagliata di manzo ai carciofi, pesto di aglio orsino e crema di spugnole

43.-

Entrecôte de bœuf (~200 gr.) finement coupée en tranches, artichauts, pesto à l'ail des ours et sauce aux morilles, servi avec pommes frites du Léman*

Beef entrecote (~200 gr.) finely sliced, artichokes, wild garlic pesto and morel sauce, served with Léman french fries*

Rouv'burger

27.-

Steak haché de bœuf suisse, confit d'oignons, pesto de tomates séchées et d'avocat, Reblochon, servi avec pommes frites du Léman*

Minced swiss beef steak, candied onion, sun-dried tomato and avocado pesto, Reblochon cheese, served with Léman french fries*

Châteaubriand (dès 2 pers.) alla piastra (~600 gr.)

p/pers.

49.-

Servi sur ardoise, accompagné de légumes du moment et pommes frites du Léman*

Sauces au choix : chimichurri ou café de Paris

Châteaubriand served on a hot stone with vegetables and Léman french fries*

Tartare di manzo classico (~180 gr.)

32.-

Tartare de boeuf accompagné de pommes frites du Léman* et toasts

Beef tartare with pommes frites du Léman* and toasts

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 / **Porc** : Suisse - **Pork** : Switzerland

FORMAGGI E DOLCI DELLA ROUVENAZ

Assortiment de 3 fromages suisses et notre pain maison aux fruits secs 14.-

Gruyère d'alpage AOP / Vacherin fribourgeois AOP

Fromages à pâte dure au lait cru de vache, affinés par la cave de la Tzintre à Charmey

Jersey Blue

A base de lait cru de vache de la race de Jersey uniquement. Après 4 à 8 semaines d'affinage, sa pâte est crémeuse avec des moisissures bleutées et sa croûte fleurie

Selection of 3 cheeses: Gruyère, Vacherin and Jersey Blue cheese. Served with homemade dried fruits bread

Tiramisu della casa 11.-

Calzone alla nutella 13.-

Cuore caldo al cioccolato 13.-

Moelleux au chocolat noir, sauce anglaise et glace vanille

Homemade dark chocolate moelleux served warm, custard sauce and vanilla ice cream

Pastiera Napoletana 13.-

Dessert originaire de Naples à base de ricotta et zestes d'orange, servi avec une boule de glace "fior di latte" / **dessert from Naples made with ricotta cheese and orange zests, served with a scoop of "fior di latte" ice cream**

Affogato al caffè 14.-

Crème glacée au café, espresso, chantilly, biscuit gaufré*

Coffee ice cream, espresso, whipped cream, biscuit*

Coppa Romanoff 14.-

Fraises au sirop, glace vanille et crème fouettée, biscuit gaufré*

Strawberries, vanilla ice cream and whipped cream, biscuit*

LES SAVEURS DE NOS GLACES ARTISANALES / THE FLAVOURS

Crèmes glacées

Fior di latte / Coeur de crème / Fior di latte cream

Ciocolato/ Chocolat / Chocolate

Vaniglia / Vanille / Vanilla

Nocciola / Noisette / Nuts

Caffè / Café / Coffee

Sorbets

Fragola / Fraise / Strawberry

Limone / Citron / Lemon

Ciocolato nero / Chocolat noir / Dark chocolate

Mango / Mangue / Mango

La boule / Per scoop: 4.-

Supplément chantilly / Whipped cream : + 1.50

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 allergie and food intolerance.**

TVA 7.7 % inclus