

Glaces Artisanales

CRÈMES GLACÉES

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

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

SORBETS

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

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

Frappé / Milkshake

Composez votre frappé en choisissant l'un de nos parfums ci-dessus
Make your own milkshake by choosing your favorite flavor
Wählen Sie Ihre Milchshake zwischen unseren Aromen

Coupes de glaces

ICE COFFEE Glace café, espresso chaud et chantilly 13.50
LES VOILES Glace caramel, sauce caramel, chantilly & amaretti 12.50
AMARENATA Glace à la crème, griottes et chantilly 14.-

Nos Desserts

L'AFFOGATO CLASSICO

Glace vanille et espresso 8.-
Vanilla ice cream with espresso | *Vanilleeis mit Espresso*

IL GOLOSO

Glace vanille, espresso, chantilly 9.-
Vanilla ice cream, espresso and whipped cream
Vanilleeis, Espresso und Schlagsahne

CHEESECAKE MAISON AU BASILIC & SORBET CITRON

Homemade basil cheesecake lemon & ice cream 12.-
Hausgemachter Basilikum-Käsekuchen & Zitroneneis

L'Angolo del Caffè

CAFFÈ SHAKERATO

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

Les Colonels "Sbagliati"

COLONEL

2 boules de sorbet citron arrosé de 4 cl de vodka 11.-

LE CAPITAINE

1 boule de glace vanille, 2 cl de Rhum Takamaka des îles Seychelles 10.50

LE GÉNÉRAL

1 boule de sorbet citron, 2 cl vodka Koskenkorva menthe 10.50

LE COMMANDANT

1 boule de sorbet mangue, 2 cl vodka Koskenkorva fruits rouges 10.50

LE LIEUTENANT

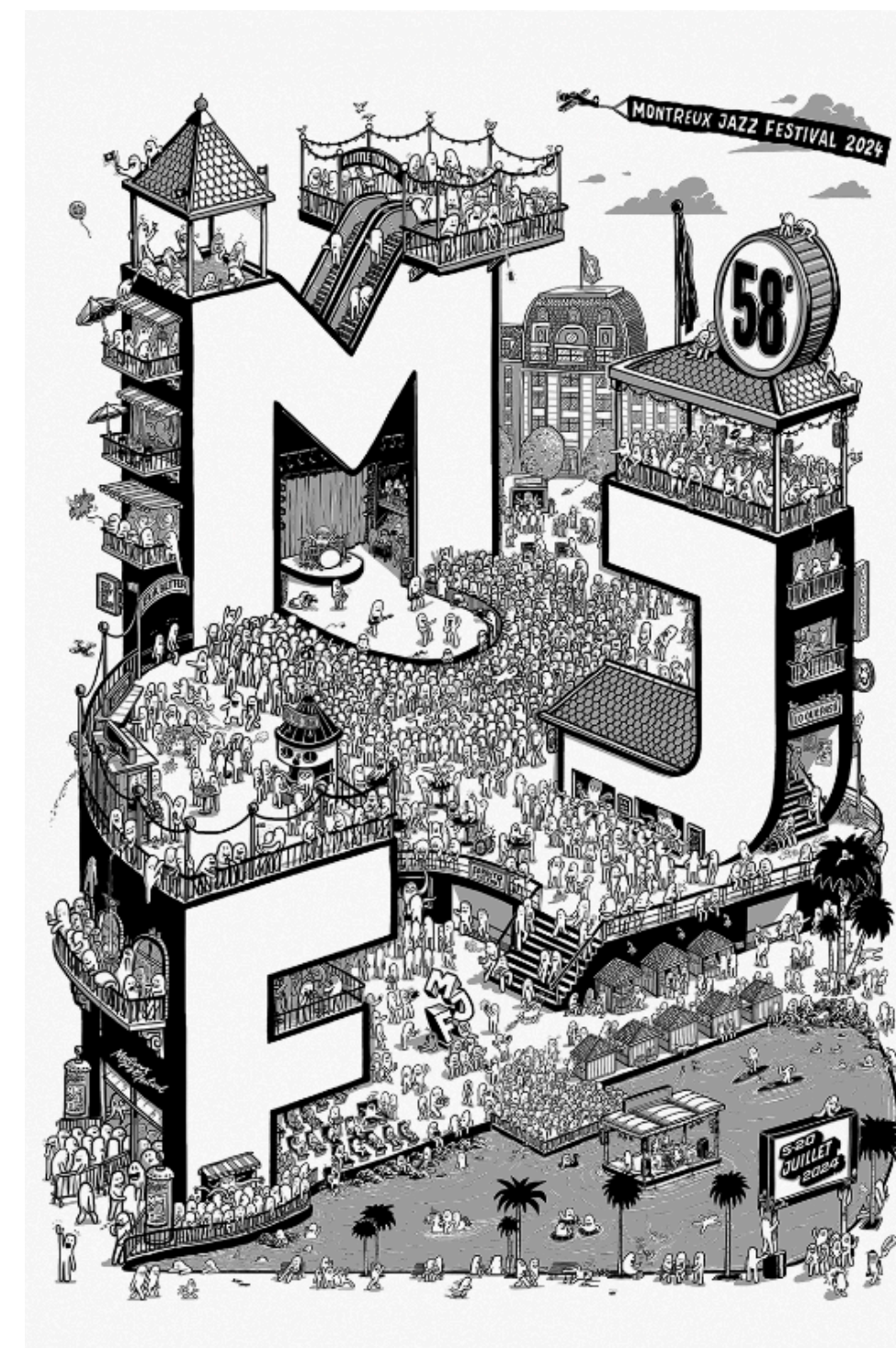
1 boule de sorbet fraise, 2 cl vodka Koskenkorva citron 10.50

LE MAJOR

1 boule chocolat, 2 cl vodka Koskenkorva café 10.50

L'ADJOINT

1 boule de sorbet citron et 2 cl de Limoncello Carlo Mansi 11.-




Les Voiles de la Rouvenaz

Carte des mets

A partager

PLANCHETTE ANTIPASTI  26.-
Charcuterie mixte italienne, vacherin d'alpage
Cave de la Tsintre du Presidio Slow Food Suisse
Antipasti & tapas platter | *Antipasti & Tapas Teller*

DUO GOURMAND  15.-
Hummus maison aux pois chiches suisses de Cottens, huile de cacahuètes
du Moulin de Sévery et tzatziki maison avec pain libanais
Hummus & tzatziki with lebanese bread | *Hummus, Tzatziki, libanesisches Brot*

SARDINES MILLÉSIMÉES « LA QUIBERONNAISE » 22.-
Accompagné de sel de Guérande N°1 à l'ail noir de chez M. Eddy
Vintage Sardines « la Quiberonnaise » | *Millésimés Sardinien « la Quiberonnaise »*

Les Entrées

GASPACHO ANDALOU  15.-
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

BURRATA ET SA CRÈME DE TOMATES SÉCHÉES 18.50
Avec tomates datterino
Burrata, cream of sun-dried tomatoes & datterini tomatoes
Burrata, Creme aus sonnengetrockneten Tomaten und Datterini-Tomaten

LA "DOLCE RIVIERA " 19.-
Salade de pommes de terre tiède avec tomates datterino, câpres,
olives taggiasche & oignons rouges
Potatoes, datterini tomatoes, capers, taggiasche olives, fresh red onions
Kartoffeln, Datterini-Tomaten, Kapern, Taggiasche Oliven und rote Zwiebeln

Les Salades

SALADE CÉSAR 25.-
Salade iceberg, émincé de poulet, oeuf dur, croûtons & grana padano
Iceberg lettuce, minced chicken, hard boiled egg, croutons, grana padano
Eisbergsalat, gehacktem Hühnerfleisch, hartgekochtes Ei, Croutons, Grana Padano

DAHL DE LENTILLES AU LAIT DE COCO ET CURRY 24.-
Accompagné de riz basmati et son pain libanais
Lentils with coconut milk and curry, basmati rice, lebanese bread
Linsendahl mit Kokosmilch und Curry, Basmatireis, libanesisches Brot

SALADE DE POULPE MEDITERRANEA 24.50
Salade de poulpe, pommes de terre & olives taggiasche
Octopus salad with steamed potatoes, taggiasche olives
Tintenfishsalat mit Kartoffeln, Taggiasche Oliven

Les Plats

TARTARE DE SAUMON FUMÉ PARFUMÉ A L'ANETH 25.50
Sauce au yellow miso de Yumiko à Coinsins, toasts & salade
Salmon tartare lightly smoked, toasts and salad
Leicht geräucherter Lachstartar, Toast und Salat

TARTARE DE BOEUF 30.-
Servi avec toasts & frites
Raw beef tartare, toasts and french fries
Rindstartar, Toasts und Pommes Frites

MONTREUX JAZZY BEEF 23.-
Entrecôte (90gr) servie sur pain naan, sauce chimichurri maison,
sel de Guérande n°4 à l'ail noir & piment d'Espelette de Mr. Eddy.
Entrecôte (90gr) served on naan bread, homemade chimichurri sauce,
n°4 Guérande salt with black garlic & Espelette chilli pepper.
*Entrecôte (90gr) auf Naan-Brot serviert, mit Chimichurri-Sauce,
salz aus Guérande Nr. 4 mit schwarzem Knoblauch & Piment d'Espelette.*

POMMES FRITES DU LÉMAN 7.50
Sel de Guérande N°4 à l'ail noir et piment d'Espelette de chez Mr. Eddy
French fries | Pommes Frites

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 painplat « étiré, écrasé » du
termelatin « 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.

ROSMARINO Huile d'olive, sel de Guérande & romarin frais 13.-
Olive oil, salt from Guerande & rosemary | *Olivenöl, Salz von Guerande & Rosmarin*

MARINARA Sauce tomate, ail, basilic, origan & huile d'olive 19.-
Tomato sauce, garlic, oregano, basil | *Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Basilikum*

MARGHERITA Mozzarella fior di latte, sauce tomate & basilic 20.-
Mozzarella, tomato sauce & basil | *Mozzarella, Tomatensauce & Basilikum*

NAPOLETANA Mozzarella fior di latte, sauce tomate, anchois & câpres 22.-
Mozzarella, tomato sauce, anchovys & capers
Mozzarella, Tomatensauce, Sardelle & Kapern

CAPRESE Mozzarella fior di latte, sauce tomate, tomates datterino, 24.-
mozzarelline & basilic
Mozzarella, tomato sauce, datterini tomatoes, mozzarelline & basil
Mozzarella, Tomatensauce, Datterini-Tomaten, Mozzarelline & Basilikum

PROSCIUTTO FUNGHI 26.-
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit & champignons
Mozzarella, tomato sauce, ham, mushrooms | *Mozzarella, Tomatensauce, Schinken, Pilzen*

DIAVOLA Mozzarella fior di latte, sauce tomate & salami piquant 24.-
Mozzarella, tomato sauce, spicy salami | *Mozzarella, Tomatensauce, würzige Salami*

DELIZIOSA Mozzarella fior di latte, sauce tomate & jambon cru 27.-
Mozzarella, tomato sauce, raw ham | *Mozzarella, Tomatensauce, Roher Schinken*

GORGONZOLA Mozzarella fior di latte, sauce tomate, gorgonzola, grana padano 26.-
Mozzarella, tomato sauce, gorgonzola & grana padano
Mozzarella, Tomatensauce, Gorgonzola & Grana Padano

VEGETARIANA 26.-
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, poivrons, rucola, courgettes grillées & olives
Mozzarella, tomato sauce, sweet peppers, rucola, grilled zucchini & olives
Mozzarella, Tomatensauce, Paprika, Rakete, gegrillte Zucchini & Oliven

LES VOILES 27.-
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cru, mozzarelline di bufala & rucola
Mozzarella, tomato sauce, raw ham, bufala mozzarelline & rucola
Mozzarella, Tomatensauce, Rohschinken, Büffelmozzarella & Rakete

SUPPLÉMENT PAR INGRÉDIENT Extra charge per ingredient | Zuschlag pro Zutaten
Charcuterie | Delikatessen | *Feincost* 6.-
Légumes | Vegetable | *Gemüse* 6.-
Fromage | Cheese | *Käse* 6.-



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.

Service et TVA 8.1 % inclus