

# La Rouvenaz

“Dal 1965”

## APERITIVO

### SALUMI E FORMAGGI

Assortiment de charcuteries & fromages italiens  
26.-

### TAGLIERE DI “SAN DANIELE”

Jambon cru San Daniele, roquette & gnocco fritto  
25.-

### PIADINA EMILIANA

Piadina, stracchino, tomates cœur de bœuf et jambon cru San Daniele  
19.-

### FUSION ITALIA-GIAPPONE (5 PCES)

Gyozas au poulet, coulis de datterino aigre doux  
16.-

### FOCACCIA AL ROSMARINO

Romarin frais, gros sel & huile d'olive  
11.-

## - COCKTAILS -



Mojito | 15.-

Rhum Veritas, sucre de canne, lime, eau gazeuse & menthe



Aperol Spritz | 12.-

Aperol, prosecco, eau gazeuse



Hugo | 12.-

Prosecco, sirop de sureau, eau gazeuse & menthe



Negroni “Classico” | 14.-

Gin, Martini rouge, Campari



Gin Basil | 17.-

Gin Orion, lime, basilic & sucre



Gin Dolce Vita | 17.-

Gin Orion, liqueur Eau d'Or & tonique

## PIZZE

### MARGHERITA

Mozzarella di bufala  
18.-

### SPECIALE BURRATA

Burrata IGP & basilic  
24.-

### 3 FORMAGGI

Mozzarella fior di latte, gorgonzola & grana padano  
23.-

### IL SOLE

Anchois, câpres & olives taggiasche  
22.-

### MONTREUX JAZZ

Bresaola & mascarpone  
25.-

### IL GIARDINO

Aubergines, courgettes, poivrons verts & roquette  
24.-

### CALZONE

Jambon, champignons & oeuf  
25.-

### FREDDY MERCURY

Jambon, champignons, artichauts & olives  
25.-

### PARMIGRANA

Jambon de Parme, roquette, grana padano & mozzarella di bufala  
27.-

### LA ROUVENAZ

Jambon de Parme, tomates datterini, huile parfumée à la truffe & grana padano  
27.-

### LA PICCANTE

Salami piquant, poivrons verts & olives taggiasche  
24.-

### SAPORE DI MARE

Calamars, crevettes, palourdes, moules & ail  
26.-

## PINSE

### CAPRESE

Tomates datterini, mozzarella di bufala & basilic  
21.-

### DELIZIOSA

Jambon de Parme, stracciatella & basilic  
24.-

## ANTIPASTI

### POLPO ARROSTO

Poulpe rôti mariné aux agrumes, mousse et salade de fèves, fondue froide de pecorino  
24.-

### CEVICHE DI ORATA

Dorado marinée au “leche de tigre” pickels de légumes & maïs grillé  
22.-

### FRITTO MISTO

Calamars frits, crevettes, légumes & sauce tartare  
19.-

### VITELLO TONNATO

Fines tranches de filet de veau, sauce au thon, anchois & câpres  
21.-

### PARMIGIANA DI MELANZANE

Aubergines gratinées, sauce tomate & mozzarella di bufala  
16.-

### BURRATA CON POMODORINI

Burrata, salade de tomates multicolores, origan & basilic  
16.-

## INSALATE

### INSALATA VERDE

Salade verte  
9.-

### INSALATA MISTA DI STAGIONE

Salade mixte de saison  
13.-

### INSALATA OCEANICA

Crevettes, calamars, vongoles & seiches grillées sur lit de salade de saison  
25.-

### SALADE ROUVENAZ FAÇON CÉSAR

Laitue romaine, poulet croustillant, croûtons, parmesan & sauce César  
26.-

### INSALATA DI PUNTARELLE

#### ALLA ROMANA

Salade de puntarelle, vinaigrette aux anchois parfumée à l'ail  
14.-

## ZUPPA

### CREMA DI ASPARAGI

Velouté d'asperges vertes, puntarelle & graines grillées  
16.-



## TEMPO DI PASTA

Laboratorio di pasta fresca  
La Rouvenaz

### LINGUINE AL SUGO DI MAZZANCOLLE

Crevettes, bisque, tomates cerises, basilic & gingembre  
28.-

### MACCHERONCINI ALL'AMATRICIANA DI TONNO

Brunoise de thon, oignons, sauce tomate & crème de petits pois  
25.-

### SPAGHETTI "TRICOLORI"

Tomates datterini, mozzarella di bufala, ail & piment  
25.-

### RAVIOLI "DOLCE RIVIERA"

Epinards & ricotta, beurre de sauge & pignons de pin  
23.-

### LASAGNE ALL'EMILIANA

Lasagne à la viande de bœuf  
26.-

### MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA "L'ORIGINALE"

Œufs, pecorino & guanciale  
26.-

- *Specialità della casa* -

### SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Pâtes fraîches aux vongoles  
32.-

### PASTA ALL'ASTICE

Pâtes au homard pour 2 personnes  
- Sur commande 24h à l'avance -  
52.- p/pers.



## PESCI

### GRIGLIATA DI PESCE

Panaché de poissons (selon arrivage) & riz basmati  
41.-

### LA PEVERADA

Ragoût de poissons & fruits de mer  
39.-

### SPIGOLA AL CARTOCCIO

Filet de bar en papillote au parfum méditerranéen  
& pommes grenailles  
38.-

### TONNO ROSSO AL PANE SPEZIATO

Thon rouge pané à la provençale, purée de pommes de terre,  
légumes sautés & oignons aigre doux  
40.-

### FRITTO MISTO

Calamars frits, crevettes, légumes sautés & sauce tartare  
28.-

Provenance de nos poissons :

Vongoles : Italie / Gambas et Crevettes : Vietnam / Seiches : Inde / Calamars :  
Argentine / Daurade : Corse / Bar : Corse / Langoustines et St-Jacques :  
Danemark / Saumon : Norvège  
Thon : Méditerranée

Provenance de nos viandes :

Bœuf : Suisse, Irlande / Poulet : Suisse, France / Veau : Suisse / Charcuteries : Italie  
Porc : Suisse

## RISOTTI

### RISOTTO GAMBERI E SCAMPO

Risotto aux zestes de citron,  
crevettes et langoustine grillée au thym  
29.-

### RISOTTO CACIO E PEPE

Risotto carnaroli au pecorino, poivre noir & zestes de citron  
24.-



## CARNI

### TAGLIATA DI MANZO

Entrecôte de bœuf en fines tranches sur lit de rucola,  
copeaux de grana, purée de pommes de terre,  
ratatouille sicilienne & vinaigrette au balsamico  
44.-

### CHATEAUBRIAND

Pièce de bœuf (600G) à partager pour deux personnes,  
purée de pommes de terre & ratatouille sicilienne  
Sauces : au poivre et café de Paris  
52.- p/pers.

### TARTARE DI MANZO CLASSICO

Tartare de bœuf accompagné de frites,  
salade & toasts  
35.-

### BRACIOLE ALLA MESSINESE

Fines tranches de bœuf à la panure de pistache, provola fumée  
purée de pommes de terre & légumes sautés  
34.-

### VITELLO TONNATO

Fines tranches de filet de veau, sauce au thon, anchois & câpres  
32.-

- *Specialità della casa* -

### COSTOLETTA ALLA PALERMITANA

Paillard de veau pané, grillé à la plancha  
servi avec frites & salade à l'italienne  
48.-

## BAMBINI

PIZZA BAMBINO | 11.-

PIZZA PULCINELLA | 13.-

RIGATONI AL POMODORO | 12.-

TAGLIOLINI CARBONARA | 16.-

STEAK DE BOEUF | 18.-  
avec légumes et frites

CHICKEN NUGGETS | 15.-  
avec légumes et frites



## DOLCI

TIRAMISÙ | 12.-

PANZEROTTO CON NUTELLA AL FORNO | 12.-

TORTINO AL CUORE CALDO DI PISTACCHIO | 12.-  
Moelleux au chocolat, cœur de pistache, crème anglaise & glace vanille

L'AFFOGATO "ORIGINALE" | 8.50  
Espresso et crème glacée à la vanille

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO | 13.-

Mousse au chocolat blanc, coulis de framboises  
& crumble aux amandes

PERA COTTA AL MARSALA | 13.-

Poire pochée dans une infusion au marsala & tuiles aux amandes

## GELATI



CRÈMES GLACÉES      SORBETS

Fior di latte / Cœur de crème

Amarena / Griottes

Vaniglia / Vanille

Caffè / Café

Fragola / Fraise

Limone / Citron

Cioccolato nero / Chocolat noir

Mango / Mangue

LA BOULE : 4.-

SUPPLÉMENT CHANTILLY : + 1.50