

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. »

LA PIZZERIA ...

Essayez notre PIZZA INTEGRALE

Saine, légère et plus digeste grâce à l'impasto integrale (farine complète et levain). La farine complète est riche en fibres et contient des vitamines et sels minéraux que la farine blanche perd lors du raffinage.

Toutes les pizzas sont disponibles en "integrale" avec une majoration de fr. 2.-

Healthy, light, more digestible thanks to the "impasto integrale" (whole flour and yeast).

The whole flour contains vitamins and mineral salts that white flour lose during refining.

All our pizzas are available with "pizza integrale" (Extra fr. 2.-)

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


La Pizza di Stagione

Tomates, mozzarella, ricotta, épinards et chanterelles 25.50
Tomato, mozzarella, ricotta, spinaches and chanterelles

Marinara, L'Originale  16.50
Tomate, ail, origan, huile d'olive et basilic / **Tomato, garlic, oregano, olive oil, basil**

Margherita  18.-
Tomate, mozzarella / **Tomato, mozzarella**

Napoletana 19.50
Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives taggiasche / **Tomato, mozzarella, anchovies, capers, olives**


Tricolore  23.50
Tomate, mozzarella di bufala, tomates datterini, rucola / **Tomato, bufala mozzarella, datterini tomatoes, rucola**

Principessa 24.50
Tomate, mozzarella, jambon cru, mascarpone / **Tomato, mozzarella, cured ham, mascarpone cheese**

Caprese  24.50
Tomate, mozzarella di bufala, tomates datterini, basilic / **Tomato, bufala mozzarella, datterini tomatoes, basil**

Pennuta 24.-
Tomate, mozzarella, champignons, jambon cuit / **Tomato, mozzarella, mushrooms, ham**

Capricciosa 25.-
Tomate, mozzarella, champignons, jambon cuit, artichauts / **Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes**


Alle Verdure  25.-
Tomate, mozzarella, aubergines, courgettes grillées, tomates datterini, poivrons, champignons
Tomato, mozzarella, eggplants, grilled zucchini, datterini tomatoes, sweet pepper, mushrooms

Ai 4 Formaggi  23.50
Tomate, mozzarella, gorgonzola, grana padano, straciatella
Tomato, mozzarella, gorgonzola, grana padano, straciatella

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 allergy and food intolerance.

TVA 7.7 % inclus

... DELLA ROUVENAZ

Festival du Rire	25.-
Tomate, mozzarella, lardons, œuf, champignons / Tomato, mozzarella, bacon, egg, mushrooms	
Rouvenaz	25.50
Tomate, mozzarella, jambon cru, tomates datterini, huile aromatisée à la truffe, copeaux de grana padano Tomato, mozzarella, cured ham, datterini tomatoes, truffle perfumed olive oil, grana padano	
Montreux Jazz	24.50
Tomate, mozzarella, bresaola, rucola, copeaux de grana padano Tomato, mozzarella, bresaola, rucola, grana padano	
Parma	25.-
Tomate, mozzarella, jambon de Parme / Tomato, mozzarella, Parma ham	
Montreux Grand Prix	25.50
Tomate, mozzarella, jambon cru, rucola, copeaux de grana padano, mozzarelline di bufala, huile d'olive Tomato, mozzarella, cured ham, rucola, grana padano, mozzarella di bufala, olive oil	
Burrata 	26.-
Tomate, mozzarella, burrata, rucola, tomates datterini Tomato, mozzarella, burrata, rucola, datterini tomatoes	
Calzone	25.50
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf, sauce tomate Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg, tomato sauce	
4 Stagioni "Septembre Musical"	25.50
Tomate, mozzarella, champignons, jambon cuit, olives taggiasche, artichauts Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, olives, artichokes	
Diavola	24.-
Tomate, mozzarella, peperoni, oignons, olives taggiasche, salami piccante Tomato, mozzarella, hot pepper, onions, olives, hot salami	
Hawaiï	23.50
Tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas / Tomato, mozzarella, ham, pineapple	
Sapores di mare	25.-
Tomate, ail, calamars, crevettes, vongoles, petites seiches Tomato, garlic, squids, shrimps, clams, small cuttlefishes	
<u>Suppléments / Extras</u>	
Jambon cuit / Ham	3.50
Jambon de Parme / Parma Ham	7.-
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 du Molino Caputo de Naples.

Pour faciliter la digestion le temps de levée est de 72h.

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













Our pizza dough is produced with flour from Molino Caputo from Napoli.

It rises during 72 hours in order to make the digestion easier

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

PER INIZIARE...

- Insalata verde** Salade verte / **Green salad**   **8.-**
- Insalata mista di Stagione** Salade mêlée de saison / **Season salad mix**   **10.50**
- Crostone della Nonna**  **12.50**
Pain de campagne grillé, dés de tomates datterini, olives taggiasche, mozzarella, ail, huile d'olive extra vierge et basilic. Servi légèrement tiède / **Grilled bread with dices of datterini tomatoes, taggiasche olives, mozzarella, garlic, basil and extra virgin olive oil. Served slightly warm**
- Caprese di Bufala**   **17.50**
Mini mozzarella de bufala de Campana (Napoli), tomates datterini, basilic et huile d'olive extra vierge
Mozzarella di bufala from Campana (Napoli), datterini tomatoes, basil and extra virgin olive oil
- Burrata di Andria (Puglia)**  **19.50**
Servie avec des tomates cœur de bœuf, avocat, oignon rouge, basilic, huile d'olive et son pain de campagne toasté / **Burrata cheese served with beefsteak tomatoes, avocado, red onion, basil, extra virgin olive oil, toasted country bread**
- Prosciutto San Daniele e Melone** **17.50**
Assiette de jambon cru et melon charentais / **San Daniele ham and melone**
- Vitello Tonnato**  entrée/starter: **19.-** plat/main course: **29.50**
Fines tranches de veau et sa sauce crémeuse au thon / **Thin slices of veal served with a creamy tuna sauce**
- Carpaccio di Manzo Classico** entrée/starter: **17.50** plat/main course: **29.50**
Fines tranches de boeuf, rucola, copeaux de grana padano, huile d'olive, jus de citron, câpres
Thin slices of raw beef, rucola, grana padano chips, extra virgin olive oil, lemon juice and capers
- Battuta di Fassona – Tartare de Veau** entrée/starter: **19.50** plat/main course: **35.-**
Tartare de veau coupé au couteau préparé avec de la viande de la race autochtone Fassone du Piémont assaisonné avec sel, poivre, citron, huile d'olive extra vierge
Veal tartare prepared with a native meat from Piedmont flavoured with salt, pepper, lemon and extra virgin olive oil
- Ceviche di pesce**  entrée/starter: **18.50** plat/main course: **32.-**
Poisson frais cru, selon le marché, mariné au citron vert, coriandre et algue wakamé
Fresh raw fish, depending on the market, marinated in lime, coriander and wakame seaweed
- Carpaccio de Polipo**  **19.50**
Fines tranches de poulpe, salade de fenouil, salicorne, pesto de roquette et citron caviar
Thin slices of octopus, fennel salad, sea asparagus, rucola pesto and caviar lemon
- Fritto Misto** **19.-**
Friture de poissons et fruits de mer, citron et sauce tartare
Fried fishes and shellfishes, lemon and tartare sauce
- Gaspacho con Pomodori Verdi**  **13.-**
Soupe froide de tomates vertes Zebra, avocat, melon, oignons, garnis avec des amandes et de la crème d'ail
Cold soup of Zebra green tomatoes, avocado, melone, onion and garnished with almonds and garlic cream

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 allergy and food intolerance.**

TVA 7.7 % inclus

INSALATE DI STAGIONE...

Rouvenaz 24.-

Salade de saison, mozzarelline de bufala, tomates datterini, champignons de Paris, avocat, poulet sauté, œuf, croûtons, mélange de graines. Vinaigrette à l'échalote.

Fresh seasonal salad, mozzarelline di bufala, datterini tomatoes, mushrooms, avocado, chicken, egg, croutons and seeds. Vinaigrette with scalots

Oceanica 23.-

Crevettes, moules, calamars, vongoles, seiches grillées sur lit de salade de saison

Shrimps, mussels, squids, clams, cuttlefishes grilled served on season salad

Salade de Quinoa et Légumes sautés 19.50

Salade de quinoa rouge, légumes grillés, menthe et amandes torréfiées

Red quinoa salad with grilled vegetables, fresh mint and roasted almonds

Poke Bowl al Salmone e avocado 24.-

Bol de riz blanc, légumes crus, fruits, avocat, cube de saumon mariné.

White rice, raw vegetables, fruits, avocado and fresh marinated salmon

Prosciutto San Daniele e Melone plat/main course: 24.-

Assiette de jambon cru et melon charentais / **San Daniele ham and melone**

C'EST LA SAISON DES CHANTERELLES

IT'S THE SEASON OF CHANTERELLE

Bruschetta aux Chanterelles, Copeaux de Vieux Gruyère et Pesto de Basilic 16.-

Chanterelles sautéed and served on a toast of bread, old gruyère and basil pesto

Soupe de Chanterelles et Pommes de terre 14.-

Chanterelles soup and potatoes

Tagliolini Paglia e Fieno aux Chanterelles 26.-

Pâtes fraîches maison bicolore aux chanterelles, tomates, ail et échalotes

Homemade fresh pasta with chanterelles, tomatoes, garlic and shallots

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 allergy and food intolerance.**

TVA 7.7 % inclus



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.

Cuori al Avocado, Pesto Rosso e Brunoise di Pollo	25.-
Pâtes fraîches maison farcies l'avocat, pesto rouge, brunoise de poulet et coriandre fraîche en feuille Homemade fresh pasta stuffed with avocado, red pesto, chicken dices and fresh coriander	
Datterini Ricotta e Spinaci 	24.-
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	
Tagliolini al Nero di Seppia	32.-
Pâtes fraîches maison à l'encre de seiche, tomates datterini, homard et sa bisque Homemade squid ink fresh pasta, datterini tomatoes, lobster and bisque	
Tagliolini Paglia e Fieno aux Chanterelles 	26.-
Pâtes fraîches maison bicolore aux chanterelles, tomates, ail et échalotes Homemade fresh pasta with chanterelle, tomatoes, garlic and shallots	
Bigoli alla Genovese 	28.-
Pâtes fraîches maison au pesto de basilic servies sur lit de dés de tomates et aubergines Homemade fresh pasta with basilic pesto, served with tomato and eggplant dices	
Lasagne gratinate all'Emiliana	25.-
Lasagne maison à la viande de boeuf Homemade lasagna, beef meat	
Spaghetti alla Chitarra « Tricolori » 	24.-
Pâtes fraîches maison, tomates datterini, mozzarella di bufala, basilic, piment, ail, huile d'olive et grana padano Homemade fresh pasta, datterini tomatoes, mozzarella di bufala, basil, hot pepper, garlic, olive oil and grana padano	
Spaghetti alla Chitarra con Datterini e Basilico 	23.-
Pâtes fraîches maison, sauce tomate, tomates datterini et basilic Homemade fresh pasta, tomato sauce, datterini tomatoes and basil	
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	
Pasta all'Arrabbiata 	23.-
Sauce tomate, olives taggiasche, ail et piment / Pasta with tomato sauce, olives, garlic and hot pepper	
Pasta alla Carbonara	24.50
Oeuf, lardons, crème et grana padano / Pasta with egg, bacon, cream and grana padano	
Pasta alla Rouvenaz	24.50
Sauce tomate légèrement crémée, blancs de poulet, basilic Pasta served with lightly creamed tomato sauce, chicken, basil	

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 allergy and food intolerance.

TVA 7.7 % inclus

RISOTTI

Risotto al Zafferano, Straciatella, e Fiori di Zucca



25.-

Risotto au safran, straciatella et fleur de courgette

Saffron risotto, straciatella mozzarella and zucchini flower

Risotto allo Scoglio



27.50

Aux fruits de mer / Risotto with seafood

Risotto alla Crema di Melanzana e Coda di Rospo



26.-

Risotto à la crème d'aubergines légèrement fumée, escalope de lotte poêlée et fromage au poivre

Risotto with delicately smoked eggplant cream, monkfish cutlet and goat cheese with pepper

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

Pizza Bambino



11.-

Tomate, mozzarella / Tomato, mozzarella

Pizza Pulcinella

12.-

Tomate, mozzarella, jambon cuit / Tomato, mozzarella, ham

Penne al Pomodoro



11.-

Sauce tomate / Tomato sauce

Nuggets di Pollo

15.50

Nuggets de poulet servis avec frites et ketchup

Chicken nuggets, french fries and ketchup

Fettina di Manzo alla griglia



19.50

Steak de bœuf grillé servi avec frites et légumes

Beef grilled steak, french fries and vegetables

Filetto di Pesce

19.50

Filet de poisson grillé servi avec frites et légumes

Grilled fish fillet with french fries and vegetables

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

I PESCI ...

SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

Bar de Ligne en Croûte de Sel (dès / from 2 pers)

13.-/100gr

Notre chef vous cuisine ce poisson frais selon les opportunités du marché. Pièce d'environ 600gr à 1 kg

Our chef cooks this fresh **Sea Bass in Crust Salt** depending on the opportunity of the market.

Piece of approx. 600gr to 1kg. Served with seasonal side dish.

Pesca del Giorno

prix selon arrivage

Notre chef vous cuisine un poisson frais selon les opportunités du marché.

Our chef cooks everyday a fresh fish depending on the opportunity of the market.

Please ask the waiter for more information

Pesce misto alla Plancha (min. 2 pers.)



p/pers. 40.-

Panaché de poissons, gambas et langoustines à la plancha, huile d'olive, citron, accompagné de riz basmati et mini-légumes

Mix grilled fishes, king prawn and Dublin bay prawn, extra virgin olive oil, lemon.

Served with basmati rice and mini vegetables

La Peverada

40.-

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**

LES MOULES DE BOUCHOT

Moules Marinière



26.-

Vin blanc, échalotes, persil. Accompagné de pommes frites

Mussels with white wine, shallot and parsley sauce. Served with French fries

Moules Poulette



27.-

Vin blanc, échalotes, persil, crème. Accompagné de pommes frites

Mussels with white wine, shallot and parsley creamy sauce. Served with French fries

Pepata di Cozze e Vongole



27.-

Moules et Vongoles, sauce tomatée et basilic

Mussels and Clams with tomato and basil sauce. Served with French fries





Provenance de nos poissons / Origin of our fishes:

Poisson frais : France - **Fresh fishes** : France / **Langoustines** : Ecosse - **Scampi** : Scotland / **Vongoles** : Italie - **Little clams** : Italy / **Gambas et Crevettes** : Vietnam - **King Prawns and Shrimps** : Vietnam / **Seiches** : Inde - **Cuttlefishes** : India / **Calamars** : Argentine - **Squids** : Argentina

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 allergy and food intolerance.**

TVA 7.7 % inclus

LE CARNI ...

- Filetto di Manzo**  **52.-**
 Filet de boeuf d'Irlande, de **1ère Catégorie** (~200 gr.). Servi avec sa garniture et une sauce à choix
1st category beef fillet from Ireland (~ 200 gr.). Served with a side dish and a sauce of your choice
- Tagliata di Manzo**  **41.-**
 Entrecôte de bœuf (~200 gr.) finement coupée en tranches et servi avec sa garniture et une sauce à choix.
Sliced beef rib steak (~200 gr.). Served with a side dish and a sauce of your choice
- Châteaubriand** (dès 2 pers.) **servi sur ardoise** (~600 gr.)  **p/pers 48.-**
 Accompagné de maïs, légumes et pommes frites
Châteaubriand served on a hot stone with grilled cornucub, vegetables and french fries
- Galletto alla griglia**  **38.-**
 Coquelet grillé, salade mêlée et pommes grenaille
Grilled cockerel, served with mixed salad and roasted potatoes
- Rouv'Burger, le classique** **28.50**
 Bun, viande de bœuf suisse, fromage, légumes grillés, salade iceberg et mayonnaise au basilic.
 Servi avec des pommes frites. **Bun, selected minced swiss beef, cheese, grilled vegetables, iceberg salad and basil perfumed mayonnaise. Served with french fries**
- Battuta di Fassona – Tartare de Veau** (160 gr.) **35.-**
 Tartare de veau coupé au couteau préparé avec de la viande de race autochtone Fassone du Piémont, assaisonné avec sel, poivre, citron et huile d'olive extra vierge. **Veal tartare prepared with an autochtone meat from Piedmont flavoured with salt, pepper, lemon and extra virgin olive oil**
- Tartare di Manzo Classico** (~180 gr.) **29.50**
 Tartare de bœuf accompagné de pommes frites et toasts
Beef tartare served with a grana padano biscuit, toasts and Léman french fries
- Carpaccio di Manzo Classico** **29.50**
 Fines tranches de bœuf, rucola, copeaux de grana padano, huile d'olive, jus de citron et câpres
Thin slices of raw beef, rucola, grana padano chips, extra virgin olive oil, lemon juice and capers
- Vitello Tonnato** **29.50**
 Fines tranches de veau et sa sauce crémeuse au thon, servi avec des pommes frites
Thin slices of veal served with a creamy tuna sauce, served with french fries

Toutes nos grillades sont accompagnées de légumes de saison, d'une sauce et d'un accompagnement à choix

▲ All our grilled meats are accompanied by season vegetables on choice : one sauce and one side dish

Tout supplément / extra

6.-

▲ **Sauces à choix / Choices of sauce** : Chimichurri, "Café de Paris", Sauce au Poivre vert / green pepper sauce

▲ **Accompagnements à choix** : Pommes frites du Léman, Riz Basmati, Pommes Grenaille, Salade verte ou Mêlée

Side Dishes : Léman French fries, Basmati rice, Baked-oven new Potatoes, Green salad or Mixed Salad

Provenance de nos viandes / Origin of our meats

Bœuf : Suisse, Irlande - **Beef** : Switzerland, Ireland / **Veau** : Suisse, Italie - **Veal** : Switzerland, Italy /

Poulet : Suisse, France - **Chicken** : Switzerland, France

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 allergy and food intolerance.**

TVA 7.7 % inclus

IL FORMAGGIO E I DOLCI DELLA ROUVENAZ

Assortiment de Fromages Italo-Vaudois		16.-
<p><u>Sélection de 5 fromages</u> : Fromage d'alpage du Col de Jaman, Rubloz du Pays d'Enhaut (pâte mi-dure), tomme de Rougemont au lait cru, grana padano, gorgonzola et pain aux fruits secs et miel</p> <p><u>Selection of 5 cheeses from Italy and local</u> : Cheese from Col de Jaman alpage, Rubloz from Pays d'Enhaut, Rougemont Tomme, Grana Padano, Gorgonzola. Served with special bread and honey</p>		
Tiramisu della Casa		11.-
Tortina con Straciatella di Yogurt		11.-
<p>Tartelette au muesli, yaourt et chocolat</p> <p><u>Tartlet with muesli, yoghurt and chocolate</u></p>		
Profiterole della Casa		13.-
<p>Profiterole maison à la glace vanille, sauce au chocolat et chantilly</p> <p><u>Homemade profiterole with vanilla ice cream, chocolate sauce and Chantilly cream</u></p>		
Cuore caldo al Cioccolato		13.-
<p>Moelleux au chocolat noir, sauce anglaise et glace au pop-Corn</p> <p><u>Homemade dark chocolate moelleux warm served, custard sauce and pop-corn ice cream</u></p>		
Pizza Dolce Nutella	<u>Sweet pizza with Nutella</u>	11.50
Café Gourmand		14.-
<p>Café accompagné de biscuit au coco, mousse au chocolat et d'une boule de glace</p> <p><u>Coffee along with coco biscuit, chocolate mousse and a scoop of ice cream</u></p>		
Tutti Frutti		
<p>Assiette de fruits frais coupés <u>Assortment of fresh fruits cut. To pickle alone or to share</u></p> <p>Accompagnée d'une boule de glace de votre choix. <u>With a scoop of ice cream</u></p>		
		1 pers. 12.-
		2 pers. 16.-
		+ 3.-
Coppa « La Rouvenaz »		14.-
<p>Glace vanille, fruits frais, chantilly et coulis de fraises</p> <p><u>Vanilla ice cream, fresh fruits, chantilly cream and coulis of strawberries</u></p>		
Coppa Caffè glacé		14.-
<p>Crème glacée café, espresso, chantilly, sauce au chocolat, <u>biscuit gaufré*</u></p> <p><u>Coffee ice cream, espresso, chantilly cream, chocolate sauce, biscuit</u></p>		
Coppa Vodka Limone	Sorbet citron et vodka / <u>Lemon sorbet, vodka</u>	14.-
		
Coppa Classica Danimarca		14.-
<p>Crème glacée vanille, sauce au chocolat et chantilly / <u>Vanilla ice cream, chocolate sauce, chantilly cream</u></p>		

LES SAVEURS DE NOS GLACES ARTISANALES / THE FLAVOURS

Cioccolato / Chocolat / <u>Chocolate</u>	Fragola / Fraise / <u>Strawberry</u>
Vaniglia / Vanille / <u>Vanilla</u>	Limone / Citron / <u>Lime</u>
Nocciola / Noisette / <u>Nuts</u>	Maracuja / Fruit de la Passion / <u>Passion Fruit</u>
Caffè / Café / <u>Coffee</u>	Mango / Mangue / <u>Mango</u>
Pop Corn / Pop Corn	
La boule / Per scoop : 4.-	Supplément chantilly / Whipped cream : + 1.50

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison ».

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 allergy and food intolerance.

TVA 7.7 % inclus