

# La Rouvenaz

## DA CONVIDERE CON L'APERITIVO

<b>Tagliere di salumi e formaggi</b>	24.-
Jambon cru San Daniele, mortadelle, coppa, olives, burrata et focaccia au romarin Thinly sliced San Daniele ham, mortadella, coppa, olives, burrata cheese and focaccia	
<b>Crostone della nonna</b>	par pièce 4.50
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	

## ANTIPASTI

<b>Carpaccio di manzo con olio emulsionato alla senape e miele</b>	19.-
Fines tranches de bœuf cru, à l'huile émulsionnée au miel et moutarde, grana padano et rucola Thin slices of raw beef, grana shavings, rucola and honey-mustard emulsion	
<b>Tartare di branzino al lime</b>	23.-
Tartare de bar au citron vert, croquant au sésame et fromage de chèvre aux herbes Sea bass tartar with lime, sesame crunch and goat cheese with herbs	
<b>Fritto misto</b>	16.-
Friture de calamars, crevettes, légumes et sauce tartare Fried squids, shrimps, vegetables and tartare sauce	
<b>Vitello tonnato alla piemontese</b>	18.-
Fines tranches de veau cuit basse température, sauce crémeuse au thon Thin slices of veal cooked at low temperature served with a creamy tuna sauce	
<b>Prosciutto San Daniele (80 gr), melone e grissini</b>	22.-
Jambon cru San Daniele, melon et grissini / San Daniele ham with melon and grissini	
<b>Arancino classico</b>	12.-
Boule de risotto crémeux au safran panée, bolognaise de bœuf, petits pois et mozzarella coulante Breaded and fried ball of creamy saffron risotto, beef bolognese, peas and mozzarella	
<b>Parmigiana di melanzane</b>	14.-
Gratiné d'aubergines, sauce tomate et mozzarella di bufala Gratinated eggplant, tomato sauce and mozzarella di bufala	
<b>Burrata e confit di fragole all'aceto balsamico</b>	15.-
Burrata sur un gazpacho de tomate verte, confit de fraises au balsamique et sablé au grana padano Burrata cheese with green tomato gazpacho, strawberry confit with balsamic and grana padano biscuit	

## ZUPPA

<b>Gazpacho di anguria</b>	14.-
Gazpacho de pastèque, concombre et tomates Watermelon gazpacho, cucumber and tomatoes	
<b>Insalata verde</b>	8.-
Salade verte / Green salad	
<b>Insalata mista</b>	11.-
Salade mêlée / Salad mix	
<b>Insalata oceanica</b>	25.-
Crevettes, calamars, vongoles, seiches grillées sur lit de salade de saison Shrimps, squids, clams, grilled cuttlefishes, served on season salad	
<b>Poke Bowl Estivo</b>	24.-
Bol de quinoa, légumes crus, fruits et avocat Quinoa, raw vegetables, fruits and avocado	
<b>Rouv'insalata di pollo</b>	26.-
Mesclun de salade, mozzarelline de bufala, tomates datterino, champignons de Paris, avocat, poulet pané, œuf, mélange de graines. Sauce balsamique Fresh seasonal salad, buffalo mozzarella, datterino tomatoes, mushrooms, avocado, fried chicken, egg and seeds. Balsamic sauce	

(enfants jusqu'à 12 ans uniquement)

## BAMBINI

<b>Pizza bambino</b>	Tomate, mozzarella / Tomato, mozzarella	11.-
<b>Pizza pulcinella</b>	Tomate, mozzarella, jambon cuit / Tomato, mozzarella, ham	13.-
<b>Pasta al pomodoro</b>	Sauce tomate / Tomato sauce	11.-
<b>Nuggets di pollo</b>	Nuggets de poulet servis avec pommes frites* et ketchup Chicken nuggets, Léman french fries* and ketchup	15.-
<b>Steak de bœuf</b>	Steak de bœuf (100g), légumes et pommes frites du Léman* Beef steak, served with vegetables and Léman french fries*	18.-

## PINSE-FOCACCE-PIZZE

<b>Pinsa caprese</b>	Tomates datterino, mozzarella di bufala et basilic Datterino tomatoes, bufalo mozzarella and basil	21.-
<b>Pinsa deliziosa</b>	Tomate San Marzano, jambon de Parme, straciatella di burrata et basilic San Marzano tomato, Parma ham, straciatella of burrata and basil	24.-
<b>Focaccia al rosmarino</b>	Romarin frais, gros sel, huile d'olive / Fresh rosemary, coarse salt, olive oil	11.-
<b>Focaccia "Rouvenaz"</b>	Romarin frais, gros sel, huile d'olive, jambon de Parme, tomates datterini, mozzarella di bufala Coarse salt, rosemary, olive oil, Parma ham, datterini tomatoes, mozzarella di bufala	18.-
<b>3 Formaggi</b>	Mozzarella fior di latte, gorgonzola et grana padano Mozzarella fior di latte, gorgonzola and grana padano cheese	21.-
<b>Margherita</b>	Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte / San Marzano tomato, mozzarella fior di latte	18.-
<b>Margherita DOC</b>	Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, burrata et basilic San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, burrata cheese and basil	24.-
<b>Il sole nel piatto</b>	Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, anchois, câpres et olives taggiasche San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, anchovies, capers, taggiasche olives	20.-
<b>Montreux Jazz</b>	Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, bresaola, mascarpone San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, bresaola, mascarpone	25.-
<b>Il giardino nel piatto</b>	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	23.-
<b>Calzone</b>	Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, oeuf San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, ham, mushrooms and egg	23.-
<b>Delizia bianca di melanzane</b>	Mozzarella fior di latte, straciatella, tomates datterino, aubergines frites, basilic Mozzarella fior di latte, straciatella, datterino tomatoes, fried eggplant, basil	24.-
<b>"Freddy Mercury Montreux"</b>	Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, artichauts, olives San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, ham, mushrooms, artichoke and olives	24.-
<b>Parmigrana</b>	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	27.-
<b>Rouvenaz</b>	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	26.-
<b>TNT</b>	Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, salami piquant, poivrons del padròn, gorgonzola et olives taggiasche / San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, spicy salami, sweet pepper, gorgonzola cheese and olives taggiasche	24.-
<b>Sapore di mare</b>	Tomate San Marzano, ail, calamars, crevettes, vongoles et moules San Marzano tomato, garlic, squids, shrimps, clams and mussels	26.-

### Suppléments / Extras

Jambon cuit / Ham	3.-
Jambon de Parme / Parma Ham	5.-
Bresaola / Bresaola	5.-
Mozzarella di bufala / Bufalo mozzarella	4.-
Légumes divers / Various vegetables	3.-
Burrata / Burrata cheese	7.-

Nos pizzas sont confectionnées avec des tomates San Marzano et de la mozzarella « fiore 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.



### Spaghetti chitarra alle vongole

Pâtes fraîches maison aux vongoles (selon arrivage), ail et vin blanc  
Homemade fresh pasta with clams, shallots and white wine

### Linguine allo scoglio

Aux fruits de mer et bisque / Seafood and bisque

### Spaghetti alla chitarra « Tricolori »

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

### Lasagne all'Emiliana

Fabrication maison, viande de bœuf suisse  
Homemade lasagna, swiss beef meat

### Ravioli "Dolce Riviera"

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

### Datterini al pesto di basilico con crema di ricotta e mandorle tostate

Pâtes fraîches maison farcies au pesto de basilic, crème de ricotta et amandes torréfiées  
Fresh homemade pasta stuffed with basil pesto, ricotta cream and roasted almonds

32.-

### Gnocchi di patate alla sorrentina

Gnocchi de pommes de terre maison gratinés, sauce tomate, basilic et mozzarella di bufala  
Gratinated homemade gnocchi made of potatoes, tomato sauce, basil and mozzarella cheese

24.-

29.-

### Calamarata

Pâtes courtes au ragoût de calamars, olives, câpres, pomodorini et chapelure croustillante  
Pasta with squid ragout, olives, capers, pomodorini and breadcrumbs

25.-

25.-

### Tagliolini cacio e pepe

Pâtes fraîches maison servies avec une sauce au pecorino romano et poivre noir  
Fresh homemade pasta served with a pecorino romano and black pepper sauce

21.-

26.-

### Rigatoni di pasta fresca alla Norma

Pâtes fraîches maison aux aubergines, sauce tomate et ricotta salée  
Homemade fresh pasta, eggplant, tomato sauce and salted ricotta

24.-

23.-

### Garganelli alla Nerano

Pâtes courtes "garganelli" aux courgettes, ail, grana padano et basilic  
Homemade fresh pasta, eggplant, tomato sauce and salted ricotta

24.-

28.-

## RISOTTI

### Risotto con zeste di limone, gamberi e scampo arrosté

Risotto aux zestes de citron, crevettes et langoustine grillée au thym  
Risotto with lemon zest, shrimps and roasted norway lobster

29.-

### Risotto con crema di piselli alla mentuccia, calamari e spuma di burrata

Risotto à la crème de petits pois à la menthe, julienne de calamars et espuma de burrata  
Risotto with cream of peas and mint, squid julienne and burrata espuma

25.-

## PESCI

### Pesce misto alla plancha

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

41.-

### La Peverada

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

39.-

### Filetto di orata in crosta di mandorle

Filet de daurade en croûte d'amande, accompagné d'une caponata à la sicilienne et riz basmati  
Fillet of sea bream in almond crust, accompanied by a Sicilian caponata, basmati rice

34.-

### Tonno rosso selvaggio alla plancha

Thon rouge sauvage à la plancha, oignons aigre-doux aromatisés à la menthe et riz basmati  
Wild bluefin tuna belly alla plancha, sweet & sour onions with mint, basmati rice

37.-

### Cozze alla marinara

Moules de Bouchot (selon arrivage), échalotes et vin blanc. Servi avec pommes frites du Léman\*  
Bouchot mussels (depending on availability), shallots and white wine, served with Léman French fries\*

27.-

### Cozze alla provenzale

Moules de Bouchot (selon arrivage), sauce tomate, chorizo. Servi avec pommes frites du Léman\*  
Bouchot mussels (depending on availability), shallots and white wine, served with Léman French fries\*

28.-

### Fritto misto

Friture de calamars, crevettes, légumes et sauce tartare  
Fried squids, shrimps, vegetables and tartare sauce

26.-

## CARNI

### Specialità della Rouvenaz

#### Costoletta alla Milanese

Côtelette de veau panée, servie avec pommes frites du Léman\* et saladine à l'italienne  
Breaded veal chop, served with Léman french fries\* and Italian salad

45.-

#### Tagliata di manzo

Entrecôte de bœuf (~200 gr.) finement coupée en tranches sur lit de rucola, balsamico et copeaux de grana padano, servi avec pommes frites du Léman\* / Beef entrecote (~200 gr.) finely sliced, rucola salad and grano padano shavings. Served with Léman french fries\*

43.-

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

prix/personne 49.-

Servi sur ardoise, accompagné de légumes du moment et pommes frites du Léman\*  
Sauces : chimichurri et café de Paris  
Châteaubriand served on a hot stone with vegetables and Léman french fries\*

#### Suprema di pollo con finferli

Suprême de poulet aux chanterelles, pommes nouvelles rôties et légumes  
Chicken supreme with chanterelles, roasted potatoes and vegetables

32.-

#### Tartare di manzo classico (~180 gr.)

Tartare de bœuf accompagné de pommes frites du Léman\* et toasts  
Beef tartare with Léman french fries\* and toasts

32.-

#### Carpaccio di manzo con olio emulsionato alla senape e miele

Fines tranches de bœuf cru, à l'huile émulsionnée au miel et moutarde, grana padano et rucola  
Thin slices of raw beef, grana shavings, rucola and honey-mustard emulsion

29.-

#### Vitello tonnato alla piemontese

Fines tranches de veau cuit basse température, sauce crémeuse au thon  
Thin slices of veal cooked at low temperature served with a creamy tuna sauce

32.-

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

Vongoles : Italie - Little clams : Italy / Gambas et Crevettes : Vietnam - King Prawns and Shrimps : Vietnam / Seiches : Inde - Cuttlefishes : India / Calamars : Argentine - Squids : Argentina / Daurade : Corse - Sea bream : Corsica / Bar : Corse - Sea bass : Corsica / Langoustines et St-Jacques : Danemark - Norway lobster and scallops : Danemark / Saumon : Norvège - Salmon : Norway / Thon : Méditerranée - Tuna : Mediterranean / Moules : France - Mussels : France

#### 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



« 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. »