

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 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 pain plat « étiré, écrasé » du terme latin « 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.

Pinsa Romana is a recipe that dates back to ancient Rome. Originally, the peasant population used a mixture of millet, barley and spelt with salt and dried herbs to make a flat bread "stretched, crushed" from the Latin term "pinsere".

Today, our Pinsa is made with a mixture of three flours (wheat, rice and soya), which makes it more digestible and crunchy.

✓ **Pinsa caprese** **21.-**
Tomates datterino, mozzarella di bufala et basilic
Datterino tomatoes, bufalo mozzarella and basil

Pinsa deliziosa **24.-**
Tomate San Marzano, jambon de Parme, stracciatella di burrata et basilic
San Marzano tomato, Parma ham, stracciatella of burrata and basil

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 de Parme, tomates datterini, mozzarella di bufala
Coarse salt, rosemary, olive oil, Parma ham, datterini tomatoes, mozzarella di bufala

✓ **3 Formaggi** **21.-**
Mozzarella fior di latte, gorgonzola et parmesan
Mozzarella fior di latte, gorgonzola and parmesan cheese

✓ **Margherita** **18.-**
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte / **San Marzano tomato, mozzarella fior di latte**

Il sole nel piatto **20.-**
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, anchois, câpres et olives taggiasche
San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, anchovies, capers, taggiasche olives

Prosciutto e funghi **21.-**
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon cuit et champignons de Paris
San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, ham and mushrooms

Piacentina **25.-**
Mozzarella di bufala, coppa, crème aromatisée à la truffe et bolets
Bufalo mozzarella, coppa, truffle flavoured cream and boletus

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.

 Il giardino nel piatto	23.-
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	
Calzone	23.-
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, oeuf San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, ham, mushrooms and egg	
“Freddy Mercury Montreux”	24.-
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	
Parmigiana	26.-
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.-
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	
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.-
Jambon de Parme / Parma Ham	5.-
Bresaola / Bresaola	5.-
Mozzarella di bufala / Bufalo mozzarella	4.-
Légumes divers / Various vegetables	3.-
Burrata / Burrata cheese	10.-

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.

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

ANTIPASTI

Polpo laccato al miele, crema di sedano rapa, ketchup di peperoni homemade e salmoriglio 25.-

Poulpe laqué au miel, rôti avec une crème de céleri rave, ketchup de poivrons et sauce « Salmoriglio »
Honey-glazed octopus, roasted with a cream of celeriac, pepper ketchup and "Salmoriglio" sauce

Fritto misto di mare "chips & onion"

petit / small: 16.- grand/ large: 26.-

Friture de loup de mer, calamars, crevettes, chips de pomme de terre et oignons, sauce tartare

Fried sea bass, squids, shrimps, crisps and onions lemon and tartare sauce

Carpaccio di tonno, pickles di ortaggi e infusione al mandarino

20.-

Carpaccio de thon, pickles de légumes et infusion de mandarine

Tuna carpaccio, vegetable pickles and mandarin infusion

Vitello tonnato alla piemontese

petit / small: 16.- grand/ large: 27.-

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

Antipastino misto della casa

p/pers. 16.-

Gaspacho, involtini d'aubergine, burrata, olives cerignola, jambon cru San Daniele et bruschetta de tomates

Tomato gazpacho, eggplant involtini, burrata cheese, San Daniele ham and tomato bruschetta

Prosciutto crudo San Daniele, con fichi caramellati, cremoso al pecorino e focaccia

23.-

Jambon cru San Daniele en fines tranches, figue, mousse de pecorino romano et focaccia

Thinly sliced San Daniele ham, fig, pecorino romano mousse and focaccia

Polpette al sugo con rucola e scaglie di Ragusano

16.-

Boulettes de viande de boeuf en sauce, rucola et copeaux de fromage "Ragusano"

Beef meatballs in sauce, rucola and "Ragusano" cheese shavings

✓ **Declinazione di mozzarella dei maestri casari campani**

p/pers.

12.-

Trio de mozzarella servi avec fleur de sel, grissini et son trio de pesto : rucola, basilic et tomates

Trio of mozzarella served with fleur de sel, grissini and its trio of pesto: rucola, basil and tomatoes

✓ **Parmigiana di melanzane, l'originale**

14.-

Gratiné d'aubergines, sauce tomate et mozzarella di bufala

Gratinated eggplant, tomato sauce and mozzarella di bufala

ZUPPA

- ✓ **Crema di zucca** 16.-
Crème de courge, coulis de parmesan et crumble d'amaretti
Cream of pumpkin soup, parmesan coulis and amaretto crumble

INSALATE

- ✓ **Insalata verde** Salade verte / **Green salad** 7.-
- ✓ **Insalata mista di stagione** Salade mêlée de saison / **Season salad mix** 9.-
- Rouv'insalata di pollo** 26.-
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

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.-
- Steak de bœuf** 18.-
Steak de bœuf (100g), 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

- Spaghetti alla chitarra alle vongole** 32.-
Pâtes fraîches maison aux vongoles (selon arrivage), échalotes et vin blanc
Homemade fresh pasta with clams, shallots and white wine
- Spaghetti allo scoglio** 29.-
Aux fruits de mer et sauce tomate / **Seafood and tomato sauce**
- Calamarata** 28.-
Pâtes courtes au ragoût de calamars, olives, câpres, pomodorini et chapelure
Pasta with squid ragout, olives, capers, pomodorini and breadcrumbs
- Lasagne all'Emiliana** 26.-
Fabrication maison, viande de bœuf suisse
Homemade lasagna, swiss beef meat
- ✓ **Ravioli "Dolce Riviera"** 23.-
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
- ✓ **Cannelloni vegetariani** 25.-
Pâtes fraîches maison, ricotta et légumes de saison
Homemade cannelloni, ricotta cheese and seasonal vegetables
- ✓ **Spaghetti alla chitarra « Tricolori »** 25.-
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
- ✓ **Tagliolini cacio e pepe** 21.-
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
- ✓ **Campanelle al pesto di basilico e stracciatella di burrata** 22.-
Pâtes fraîches maison servies avec un pesto de basilic et stracciatella de burrata
Homemade fresh pasta served with a basil pesto and stracciatella of burrata
- 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

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 carnaroli allo scoglio 28.-

Aux fruits de mer / **With seafood**



Risotto carnaroli mantecato ai porcini 30.-

Aux bolets / **With boletus**

PESCI E CROSTACEI

Pesce misto alla plancha (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**

Involtini di pesce spada 37.-

Involtini d'espadon, panure aux saveurs méditerranéennes, mozzarella di bufala et légumes

Involtini of swordfish, mediterranean breadcrumbs and mozzarella di bufala and vegetable

Cozze alla marinara 26.-

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*

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 / **Moules** : France - **Mussels** : France / **Langoustines et St-**

Jacques : Danemark - **Scampi and scalops** : Danemark / **Saumon** : Norvège - **Salmon** : Norway / **Espadon** : Sri-Lanka -

Swordfish : Sri-Lanka / **Langouste** : Mexique - **Spiny lobster** : Mexico

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

45.-

Côtelette de veau panée, servie avec pommes frites du Léman* et salade à l'italienne

Breaded veal chop, served with Léman french fries* and Italian salad

Tagliata di manzo

sur lit de rucola, balsamico e copeaux de parmesan
aux bolets

41.-

46.-

Entrecôte de bœuf (~200 gr.) finement coupée en tranches. Servi avec pommes frites du Léman*

Beef entrecote (~200 gr.) finely sliced. Served with Léman french fries*

Ital'burger

29.-

Steak haché de bœuf suisse, pesto de basilic, tomates confites, rucola et stracciatella di burrata

Swiss beef hamburger, basil pesto, candied tomato, rucola and stracciatella of burrata cheese

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 : chimichurri et 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 Léman French fries* 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 12.-

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

Babà al rum* 11.-

Savarin imbibé d'un sirop au rhum, crème fouettée

Savarin soaked with rum syrup, whipped cream

Affogato al caffè 12.-

Crème glacée au café, espresso, chantilly

Coffee ice cream, espresso, whipped cream

LES SAVEURS DE NOS GLACES ARTISANALES / ICE CREAM FLAVOURS

Crèmes glacées

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

Amarena / Griottes / Cherries

Vaniglia / Vanille / Vanilla

Nocciola / Noisette / Nuts

Caffè / Café / Coffee

Sorbets

Fragola / Fraise / Strawberry

Limone / Citron / Lemon

Cioccolato 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