

# Jardin d'Hiver by La Rouvenettaz

## POUR COMMENCER

### PLANCHETTE DÉCOUVERTE 26.-

Jambon cru San Daniele, jambon à la truffe de chez Droux  
Furmagin da Cion (Grisons), vacherin d'alpage de la Tzintre au lait cru  
*Feinkostteller mit Käse/ Cold cuts board with cheese*

### FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON ARTISANAL (40 GR) 21.-

Accompagné de son confit d'oignons, toast et salade hivernale  
*Entetopfleber mit Zwiebelnconfit und Toasts / Duck liver, confit of onions and toasts*

### PLATEAU DE JAMBON CUIT À LA TRUFFE DE CHEZ DROUX (~100 GR) 21.-

*Trüffelschinkenteller und Grissini / Cooked truffle ham board and grissini*

### BEIGNETS DE VINZEL (3 PIÈCES) ET SALADINE CROQUANTE 16.-

En collaboration avec la Pinte Vaudoise Gastrovaud à Pully, le chef Gaël Brandy nous propose une recette classique pour sublimer ce produit régional

### SALADE DE TRÉVISE « TARDIVE » 18.50

Lardons sautés au vinaigre blanc, œuf coulant et chips à la farina bona  
*Italienischer Wintersalat, geröstet Speck mit weissem Essig und Ei*  
Winter's italian salad, roasted bacon with white vinegar, egg

Possibilité de servir la salade sans lardons

### SOUPE DU CHALET ET DÉS DE FROMAGE D'ALPAGE 14.-

*Typische Bergsuppe / Typical mountain soup*

### BISQUE D'ÉCREVISSES DU LAC 17.50

*Wild Flusskrebbs Suppe / Wild crayfish soup*

### DAHL DE LENTILLES AU LAIT DE COCO ET CURRY 28.-

Accompagné de riz basmati et son pain libanais  
*Linsendahl mit Kokosmilch und Curry, Basmatireis, libanesisches Brot*  
Lentils with coconut milk and curry, basmati rice, lebanese bread

## TEMPO DI PASTA

Laboratorio di pasta fresca  
La Rouvenettaz - Montreux

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.

### CANNELLONI MAISON AUX LÉGUMES (15 MIN. D'ATTENTE) 27.-

*Hausgemachte Gemüsecanelloni*  
Homemade cannelloni with vegetable

### RAVIOLI FARCIS À LA VIANDE DE BŒUF SUISSE 26.-

*Hausgemachte Rindfleischravioli / Homemade ravioli with swiss beef meat*

### SPAGHETTI CHITARRA ALLE VONGOLE 32.-

*Spaghetti mit Venusmuscheln / Spaghetti with clams*

### SPAGHETTI CHITARRA AU CAVIAR PRUNIER "OSCIÈTRE CLASSIQUE" 42.-

*Spaghetti mit Oscietre Kaviar / Spaghetti with caviar Oscietre*



Slow Food\*CH

Les **Presidi Slow Food** sont des projets créés pour sauver des productions alimentaires artisanales et de qualité, menacées de disparition. Ils protègent ainsi les régions et leur écosystème uniques, sauvegardent des techniques et des savoir-faire traditionnels et encouragent la conservation de la faune et flore indigène.

Provenance de nos viandes et poissons / Origin of our meat and fishes : Charcuteries : Suisse, Italie - Cold cuts : Switzerland, Italy / Foie gras : France - Duck liver : France / Porc : Suisse - Pork : Switzerland / Bœuf : Suisse - Beef : Switzerland / Poulet : Suisse - Chicken : Switzerland / Saumon : Norvège - Salmon : Norway / Vongole : Italie - Little clams : Italy / Crevettes : Argentine - Shrimps : Argentine / Moules : France - Mussels : France / Caviar : France / Huîtres : France / Oysters : France / Langouste : Caraïbes / Spiny lobster : Caribbean

## CÔTÉ MER

### LA FINE DE CLAIRE N° 3 29.- 6 PIÈCES 58.- 12 PIÈCES

Légère, avec un goût salé et iodé peu prononcé  
*Leicht, gesalzene Geschmack und weniger Jod*  
Enjoyable marine odor, taste with a good salt and flavour balance

### GILLARDEAU SPÉCIALE N° 3 42.- 84.-

Voluptueuse et ferme, finesse aromatique et persistance  
*Fleischig, fantastische Balance zwischen Salz und süß*  
Firm texture and unique tasting balance between salty and sweet

### CAVIAR PRUNIER « OSCIÈTRE CLASSIQUE » (10 GR) 24.-

*Oscietre Kaviar / Caviar Oscietre*

CAVIAR  
HOUSE  
&  
PRUNIER

### DÉCLINAISON DE SAUMON LÉGÈREMENT FUMÉ (SERVI FROID) (~120 GR) 26.-

Tartare de saumon/suprême aux graines de sésame yuzu/aux graines de sésame au wasabi  
*Leicht geräucherter Lachstartar / Supreme mit Yuzusesam / mit Wasabi sesam*  
Salmon tartare lightly smoked/supreme with yuzu sesam / with wasabi sesam

### POËLÉE DE VONGOLE EN PERSILLADE 29.-

*Venusmuscheln mit Knoblauch und Petersilie*  
Clams with garlic and parsley

### MOULES DE BOUCHOT À LA MARINIÈRE, POMMES FRITES 26.50

*Bouchot Muscheln mit Weisswein, Pommes Frites*  
Bouchot mussels, white wine, french fries

## CÔTÉ BRASÉRO

### VIANDES ET CRUSTACÉS

### CÔTE DE BŒUF 600 GR RASSIE 30 JOURS prix p. pers. 58.-

BEURRE CAFÉ DE PARIS (2 PERSONNES)

*Rinderkotelett (hochrippen) 600 gr / Dry aged beef rib-eye cutlet 600 gr*

### ENTRECÔTE DE BŒUF DIAMANT, SAUCE CHIMICHURRI 42.-

*Rindsentrecôte mit Chimichurrisauce / Beef entrecote with chimichurri sauce*

### BURGER DE BŒUF, FROMAGE D'ALPAGE ET SAUCE RELISH 29.-

*Rind Hamburger, Alpenkäse und Relishsauce*  
Beef hamburger with alpine cheese and relish sauce

### BURGER DE LÉGUMES-POIS CHICHES BIO 29.-

COURGE GRILLÉE, SAUCE RELISH  
*Gemüse-Kichererbse BIO Burger, gegrillte Kürbis, Relishsauce*  
Vegetable - chickpeas BIO Burger, grilled pumpkin, relish sauce

### FILET DE POULET SNACKÉ IP SUISSE 32.-

SAUCE RELISH ET MOUTARDE À LA BIÈRE DE LA BRASSERIE DES FRANCHES MONTAGNES  
*Hähnchenfilet IP Schweiz, mit Honig und Senf-Bier Sauce*  
Chicken fillet IP Swiss with honey and mustard-bier sauce

### QUEUES DE CREVETTES ROUGES SAUVAGES D'ARGENTINE 32.-

SAUCE VIERGE AU THYM  
*Argentinische Wildgambas mit Thymian-öl*  
Wild argentinean prawns, virgin thyme sauce

### QUEUE DE LANGOUSTE (~180 GR) SNACKÉE, SAUCE AUX CRUSTACÉS 49.-

*Langustenschwanz mit Schalentiersauce / Spiny lobster tail with crustacean sauce*

## GARNITURES

### POMMES GRENAILLE RÔTIES ET LÉGUMES DU MOMENT CUITS AU BRASÉRO

*Gebratene Kartoffeln und Gemüse gekocht auf Braséro*  
Roasted potatoes and vegetable baked in Braséro

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. Ces prix sont en CHF. Service et TVA 7.7% inclus

## POUR LES ENFANTS (JUSQU'À 12 ANS)

 <b>MINI CANNELLONI MAISON AUX LÉGUMES (15 MIN. D'ATTENTE)</b> <i>Hausgemachte Gemüsecanelloni</i> Homemade cannelloni with vegetable	15.-	<b>PILONS DE POULET, POMMES GRENAILLE ET LÉGUMES</b> <i>Hähnchenkeule mit gebratenen Kartoffeln und Gemüse</i> Chicken drumsticks with potatoes and vegetable	14.-
<b>RAVIOLI FARCIS À LA VIANDE DE BŒUF SUISSE</b> <i>Hausgemachte Rindfleisch ravioli / Homemade ravioli with swiss beef meat</i>	15.-	<b>PORTION DE POMMES FRITES</b> <i>Pommes frites / French fries</i>	7.-
 <b>RIGATONI MAISON À LA SAUCE TOMATE</b> <i>Hausgemachte Rigatoni mit Tomatensauce / Homemade pasta with tomato sauce</i>	14.-		

## ASSIETTE DE FROMAGES SLOW FOOD

### ET SES GARNITURES

VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP d'alpage au lait cru (Fribourg / mi-dure)

ETIVAZ AOP d'alpage au lait cru (Vaud / pâte dure)

SBRINZ AOP d'alpage au lait cru 30 mois d'affinage (Suisse centrale / pâte extra-dure)

3 régions suisses, 3 familles de fromage, 3 caractères bien distincts

## LES DESSERTS

<b>TIRAMISU MAISON</b> <i>Hausgemachte Tiramisu / Homemade Tiramisu</i>	12.-	<b>CRUMBLE DE POMMES MAISON</b> et sa boule de glace vanille <i>Hausgemachte Apfelcrumble mit Eis / Homemade applecrumble with ice cream</i>	13.-
<b>L'AFFOGATO DE NOËL</b> <i>Boule de glace vanille, espresso, liqueur de noisettes</i> <i>Vanille Kugel, Espresso, Haselnuss Likör / Vanilla scoop, espresso, hazelnut liqueur</i>	9.50	<b>CRÈME BRÛLÉE</b> <i>Gebrannte Creme / Creme brulee</i>	13.-
<b>RAISINS A LA LIE « NATURE-TERROIR »</b> et sa boule de glace cannelle <i>Trauben zum Lie mit Zimteis / Grapes to the dregs with cinnamon ice cream</i>	12.-	<b>LE COLONEL</b> <i>Zitronensorbet mit Vodka / Lemon's sorbet with vodka</i>	15.-

## LES GLACES ARTISANALES

<b>CHOCOLAT</b> / Schokolade / Chocolate			
<b>VANILLE</b> / Vanille / Vanilla		<b>LA BOULE</b> / Kugel / Scoop	4.-
<b>CITRON</b> / Zitrone / Lemon		<b>SUPPL. CHANTILLY</b> / Schlagsahne / Whipped cream	1.50
<b>NOISETTE</b> / Haselnuss / Hazelnut			
<b>MANGUE</b> / Mango / Mango			
<b>CANNELLE</b> / Zimt / Cinnamon			

*Merci*

*Un très grand Merci à vous tous,  
Chers Clients, pour votre fidélité*

*Nous tenons également à remercier nos partenaires qui nous soutiennent tout au long de l'année*

*Nous vous souhaitons de passer de chaleureuses Fêtes de fin d'année*