


## APÉRITIFS À PARTAGER

- La planchette de la Terrasse**  **19.-**  
Charcuterie mixte et vacherin d'alpage de la Tsintre, furmacin da cion « Presidio Slow Food »  
*Delicatessen and cheese board / Feinkost und Käsebrettchen*
- Pain Naan tiède et hummus** **11.-**
- Pain Naan tiède et tzatziki aux fines herbes** **11.-**
- Le duo hummus et tzatziki, pain Naan tiède** **17.-**

## SOUPES ET SALADES

- Gaspacho Andalou**  crostini à l'ail, tapenade d'olives **11.-**  
*Cold tomato soup, garlic bread with olive tapenade*  
*Kalte Tomatesuppe, Knoblauchbrot mit Oliventapenade*
- Salade caprese con burrata** tomates cherry et pesto genovese **17.50**  
*Tomatoes, burrata cheese, Genovese pesto / Tomaten, Burrata, Pesto*
- Salade Pantasca**  Pommes de terre, tomates cherry, fleurs de câpre, olives taggiasche, oignons rouges, basilic **16.-**  
*Potatoes, cherry tomatoes, capers, taggiasche olives, fresh red onions, basil*  
*Kartoffeln, cherry Tomaten, Kapern, taggiasche Oliven, rote Zwiebeln, Basilikum*
- Salade de Poulpe** **18.-**  
Poulpe, pommes de terre tièdes, olives taggiasche, céleri branche, fleurs de câpre, persil  
*Octopus salad, steam potatoes, taggiasche olives, celery, capers and parsley*  
*Tintenfisch Salat mit Kartoffeln, taggiasche Oliven, Sellerie, Kapern und Petersilie*
- La Biquette**  salade de betteraves, fromage de chèvre frais au curry thai **17.50**  
produit par la Famille Sottas à Glion, huile de noix du moulin de Sévery "Presidio Slow food"  
*Beetroot salad, goat cheese with curry and walnut oil*  
*Rübensalat, Ziegenkäse mit Curry und Walnussöl*

## TARTARES

- Tartare de Saumon (100gr. env)** **22.-**  
Saumon du Fumoir de Chailly légèrement fumé, aneth, toasts, saladine  
*Salmon tartare lightly smoked with dill, toasts and salad / Lachstartar mit Dill, Toast, Salat*
- Tartare de bœuf (180 gr.env)** coupé au couteau servi avec toasts et frites **26.50**  
*Raw beef tartare, toasts and french fries / Rindstartar, Toasts und Pommes Frites*
- Pommes frites du Léman** **7.-**  
La Portion  
*French fries / Pommes Frites*

## SPÉCIALITÉ « DE NOTRE BROCHE »

**Demi-coquelet label IP-Suisse à la broche** **17.50**  
**Servi avec pommes frites et sauce chimichurri** 

*Roast half-coquerel, french fries, Chimichurri sauce*  
*Gebratenes halb Huhn, Pommes Frites, Chimichurri Sauce*

**!!! Egalement à l'emporter !!!**

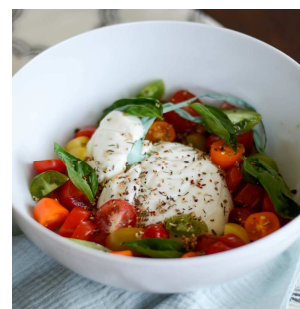
**Coquelet entier, sauce Chimichurri** **21.-**

## SANDWICHES À L'ITALIENNE

**Végétarien** **12.-**  
Tapenade d'olives noires, tomates mi-séchées, courgettes grillées, salade  
*Black olives tapenade, half-dried tomatoes, grilled zucchini and salad*  
*Oliven Tapenade, halb-getrockne Tomaten, gegrillte Zucchini und Salat*

**Entrecôte (100gr) et chimichurri** **16.-**  
Entrecôte (chaude) coupée finement, sauce chimichurri, fleur de sel de Guérande ! **Le Must**  
*Beef entrecote finely cut, chimichurri sauce, salt from Guerande*  
*Rindsentrecote geschnitten, Chimichurrisauce, Salz von Guerande*

**L'Entrecôte peut être servie avec un pain Naan tiède sur un lit de salade.**



**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 allergies and food intolerance

**TOUS NOS METS SONT DISPONIBLES A L'EMPORTER**

## PIZZE E FOCCACIE

### Foccacie

**Rosmarino**, huile d'olive, sel de Guérande et romarin frais **11.-**  
*Olive oil, salt from Guerande and rosemary / Olivenöl, Salz von Guerande und Rosmarin*

**Composez vous-même votre propre foccacia avec un ingrédient au choix**

### Pizze

**Marinara** **18.-**  
Tomate san marzano, ail, basilic, origan, huile d'olive  
*Tomato sauce, garlic, oregano / Tomatensauce, Knoblauch und Oregano*

**Margherita** **18.-**  
Mozzarella fior di latte, tomate san marzano, basilic  
*Mozzarella, tomato sauce, basil / Mozzarella, Tomatensauce, Basilikum*

**Napoletana** **19.-**  
Mozzarella fior di latte, tomate san marzano, anchois, câpres  
*Mozzarella, tomato sauce, anchovys, capers / Mozzarella, Tomatensauce, Sardelle, Kapern*

**Pennuta Prosciutto funghi** **19.-**  
Mozzarella fior di latte, tomate san marzano, jambon cuit, champignons  
*Mozzarella, tomato sauce, ham and mushrooms*  
*Mozzarella, Tomatensauce, Schinken und Pilzen*

**Parma** **21.-**  
Mozzarella fior di latte, tomate san marzano, jambon de Parme  
*Mozzarella, tomato sauce, parma ham / Mozzarella, Tomatensauce, Parmaschinken*

**Diavola** **21.-**  
Mozzarella fior di latte, tomate san marzano, salami piquant  
*Mozzarella, tomato sauce, spicy salami / Mozzarella, Tomatensauce, würzige Salami*

**Gorgonzola** **22.50**  
Mozzarella fior di latte, tomate san marzano, gorgonzola, grana padano  
*Mozzarella, tomato sauce, gorgonzola, grana padano*  
*Mozzarella, Tomatensauce, Gorgonzola, Grana Padano*

**Vegetariana** **22.50**  
Mozzarella fior di latte, tomate san marzano, courgettes grillées, champignons, olives  
*Mozzarella, tomato sauce, grilled zucchini, mushrooms, olives Taggiasche*  
*Mozzarella, Tomatensauce, gegrillte Zucchini, Pilzen, Oliven Taggiasche*

**Supplément par ingrédient / Extra charge per ingredient / Zuschlag pro Zutat**

Olives noires, champignons, câpres, anchois, courgettes grillées, tomates cherry **1.-**  
Olives taggiasche, gorgonzola, jambon cuit **2.-**  
Jambon de Parme, salami piquant **3.-**



## GELATI ARTISANALI

Nos glaces sont produites sans traitement, ni additifs, ni conservateurs

100% naturel – 100% sans gluten

Nos parfums

### Crèmes glacées

Noisette / Haselnut / Haselnuss

Pistache / Pistachio / Pistazien

Chocolat / Chocolate / Schokolade

Vanille / Vanilla / Vanille

Café / Coffee / Kaffee

Amarena / Wild cherry / Griotte

Caramel / Caramel / Karamell

Stracciatella / Stracciatella / Stracciatella

Farina Bona, maïs grillé au goût de Pop-Corn / Grilled flour with taste of pop-corn / Gegrilltes Mehl mit Pop-corn geschmakt



Fr. 3.90 la boule / per scoop / pro Kugel  
Fr. 1.50 sauce chocolat – fraise – café - caramel  
Fr. 1.50 Chantilly / whipped cream / Schlagsahne

### Sorbets

Fraise / Strawberry / Erdbeeren

Citron / Lemon / Zitronen

Mangue / Mango / Mango

Chocolat noir / Black chocolate

## COUPES DE GLACE

Ice coffee	Glace café, espresso chaud et chantilly	13.50
Banana split	Glaces vanille/chocolat/fraise, banane, sauce chocolat, chantilly	14.00
Voiles de la Rouvenaz	Glace caramel, sauce caramel, chantilly et amaretti	12.50
Amarenata Crème	Glace amarena, griottes, chantilly et sauce à la crème	14.00
Colonel	Sorbet citron arrosé de vodka	11.00
La Brioche glacée	Brioche, parfum de glace au choix chantilly et sauce chocolat. A manger comme un sandwich	8.00
Coupe Heidi	Glace à la farine Bona au goût de pop corn, miel d'abeilles noires, meringues au feu de bois	14.50



**Notre coup de cœur !!!**



## FRAPPÉS

9.00

Composez vous-même votre frappé en choisissant l'un de nos parfums ci-dessus  
Make your own milkshake by choosing your favorite flavor from the above choice  
Wählen Sie Ihre Milchshake aus zwischen unseren Aromen

**Farine Bona**, se fabrique à partir des graines de maïs grillées qui sont ensuite très finement moulues. Ilario Garbani, Val Onsemone, Tessin

**L'abeille noire** est une abeille indigène ancienne, c'est la seule espèce européenne à avoir réussi à reconquérir son habitat. Famille Walker, Grabs (Saint-Gall)

## CRÊPES SUCRÉES

Au sucre / with sugar / mit Zucker 8.-

### Confitures « Marie à Jongny – Vevey »

Ingrédients frais de la région, sans traitement, ni additifs, ni conservateurs

Fraise strawberry jam / Erdbeermarmelade 9.-  
Pomme-cannelle cinnamon apple / Apfel-Zimt

Pâte à tartiner au chocolat et noisettes sans huile de palme \* 9.50  
Chocolate hazelnuts cream without palm oil / Schokolade und Haselnuss Paste ohne Palmöl

Au miel d'abeilles noires et amandes (Presidio slowfood) 9.50  
Special swiss honey and almonds / Spezieller Honig aus der Schweiz und Mandel



Banane, sauce chocolat noisette et noix de coco râpée 9.50  
Banana, chocolate hazelnuts, grated coconut / Banane, Schokolade und Haselnuss und geriebene Kokonuss

Glace à la farina Bona au goût de pop-corn, biscuit Speculos (Presidio slowfood) 12.50



## COFFEE CORNER

L'affogato 7.50

Glace vanille servie dans un verre avec son espresso chaud  
Vanilla ice cream served in a glass with espresso  
Vanilleeis serviert in einen Glas mit Espresso

Café shakerato 6.-

Café froid shaké avec une larme de sucre de canne liquide, glaçons  
Shaked cold coffee, with a bit of brown sugar and ice cube  
Kalter Schüttelkaffee, flüssiger Rohrzucker und Eis

Cappuccino freddo 6.-  
Arôme vanille, noisette ou amaretto 6.50

## Les Voiles de la Rouvenaz

Infos & réservations : 021 961 23 20

Wifi : rouvenaz-guest  
Password : lesvoiles2019

Service et 7.7 % TVA inclus



## Carte des mets

