

## APÉRITIFS À PARTAGER

<b>La planchette de la Terrasse</b> 	<b>19.-</b>
Charcuterie mixte et vacherin d'alpage de la Tsintre, furmacin da cion « Presidio Slow Food » <i>Delicatessen and cheese board / Feinkost und Käsebrettchen</i>	
<b>Duo de tapenades</b> à l'artichaut et aux olives noires 	<b>7.-</b>
<i>Artichoke and olive tapenade / Artischocken und Oliventapenade</i>	
<b>Pain Naan tiède et hummus</b>	<b>10.50</b>
<b>Pain Naan tiède et tzatziki aux fines herbes</b>	<b>10.50</b>
<b>Le duo hummus et tzatziki, pain Naan tiède</b>	<b>16.80</b>

## LES PLATS

<b>Bisque d'écrevisses sauvages, pain grillé à l'ail</b>	<b>16.50</b>
<i>Wild crayfish soup with garlic bread / Wild fluskrebs Suppe mit Knoblauch Brot</i>	
<b>La Biquette</b> salade de betteraves, fromage de chèvre frais au curry thaï produit par la Famille Sottas à Glion, huile de noix du moulin de Sévery "Presidio Slow food" <i>Beetroot salad, goat cheese with curry and walnut oil</i>	<b>17.50</b>
 <i>Rübensalat, Ziegenkäse mit Curry und Walnussöl</i>	
<b>Tartare de Saumon (100gr. env)</b>	<b>22.-</b>
<i>Saumon du Fumoir de Chailly légèrement fumé, aneth, toasts, saladine</i> <i>Salmon tartare lightly smoked with dill, toasts and salad / Lachstartar mit Dill, Toast, Salat</i>	
<b>Pommes frites du Léman</b>	<b>7.-</b>
<i>French fries / Pommes Frites</i>	<b>La Portion</b>

## SANDWICHES À L'ITALIENNE

<b>Vegan</b>	<b>13.-</b>
<i>Tapenade d'olives noires, tomates, courgettes grillées, salade</i> <i>Black olives tapenade, tomatoes, grilled zucchini and salad</i> <i>Oliven Tapenade, Tomaten, gegrillte Zucchini und Salat</i>	
<b>Mortadella DOC</b>	<b>13.-</b>
<i>Mortadella à la pistache, salade, crème d'artichaut, tomates</i> <i>Pistachio Mortadella, salad, artichoke cream, tomatoes</i> <i>Pistazienmortadella, Salat, Artischockencreme, Tomaten</i>	
<b>Coppa</b>	<b>13.-</b>
<i>Coppa, pesto rouge, tomates, salade</i> <i>Coppa, red pepper pesto, tomatoes, salad</i> <i>Coppa, roter Pfefferpesto, Tomaten, Salat</i>	
<b>Entrecôte (100gr) et chimichurri</b>	<b>16.-</b>
<i>Entrecôte (chaude) coupée finement, sauce chimichurri, fleur de sel de Guérande</i> <b>Le Must</b> <i>Beef entrecote finely cut, chimichurri sauce, salt from Guerande</i> <i>Rindsentrecote geschnitten, Chimichurrisauce, Salz von Guerande</i>	

L'Entrecôte peut être servie directement sur un pain Naan tiède et un lit de salade.

## 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, anchovy, 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*

**Alle Verdure** **22.50**  
Mozzarella fior di latte, tomate san marzano, rucola, courgettes grillées, champignons  
*Mozzarella, tomato sauce, rucola, grilled zucchini, mushrooms*  
*Mozzarella, Tomatensauce, Rucolasalat, gegrillte Zucchini, Pilzen*

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

Olives noires, champignons, câpres, anchois, courgettes grillées, tomates cherry **1.-**  
Rucola, grana padano, 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	Sorbets
<b>Noisette</b> / Haselnut / Haselnuss	<b>Fraise</b> / Strawberry / Erdbeeren
<b>Pistache</b> / Pistachio / Pistazien	<b>Citron</b> / Lemon / Zitronen
<b>Chocolat</b> / Chocolate / Schokolade	<b>Mangue</b> / Mango / Mango
<b>Vanille</b> / Vanilla / Vanille	<b>Chocolat noir</b> / Black chocolate
<b>Café</b> / Coffee / Kaffee	
<b>Amarena</b> / Wild cherry / Griotte	
<b>Caramel</b> / Caramel / Karamell	
<b>Stracciatella</b> / Stracciatella / Stracciatella	
<b>Farina Bona, maïs grillé au goût de Pop-Corn</b> 	
<i>Grilled flour with taste of pop-corn / Gegrilltes Mehl mit Pop-corn geschmackt</i>	

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

## COUPES DE GLACE

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



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)

**9.00**

## 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  
**Pomme-cannelle** cinnamon apple / Apfel-Zimt

9.-

### Pâte à tartiner au chocolat et noisettes sans huile de palme \*

Chocolate hazelnuts cream without palm oil / Schokolade und Haselnuss Paste ohne Palmöl

9.50

### Au miel d'abeilles noires et amandes (Presidio slowfood)

Special swiss honey and almonds / Spezieller Honig aus der Schweiz und Mandel

9.50

### Banane, sauce chocolat noisette et noix de coco râpée

Banana, chocolate hazelnuts, grated coconut / Banane, Schokolade und Haselnuss und geriebene Kokonuss

9.50

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



12.50



## COFFEE CORNER

### L'affogato

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

7.50

### Café shakerato

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

6.-

### Cappuccino freddo

Arôme vanille, noisette ou amaretto

6.-

6.50



## NOUS SOMMES TRÈS FIERIS DE FAIRE PARTIE DE CES TROIS LABELS

Canton viticole et terre gourmande, le Pays de Vaud est une région d'excellence pour tous les visiteurs épicuriens. La certification « **Vaud Oenotourisme** » distingue les professionnels vaudois de l'hôtellerie, de la restauration, des vins et du bon goût en général, qui attachent une importance particulière à fournir une offre touristique et gourmande de qualité. Initiée par le canton de Vaud, la certification « Vaud Oenotourisme » crée un réseau de lieux où vous serez sûr de découvrir, partager et surtout goûter le terroir vaudois !



Les **Presidi Slow Food** sont des projets créés pour sauver des productions alimentaires artisanales et de qualité menacées de disparition.

**L'alliance des Chefs** est un réseau international de chefs/cheffes de cuisine mettant en valeur des produits Presidi, de l'Arche du Goût et du savoir-faire de petits producteurs locaux sous l'égide du « bon, propre et juste ». Ils protègent et fortifient ainsi la biodiversité agricole menacée et donnent à ces producteurs une visibilité et une reconnaissance méritée.



*Les Voiles de la Rouvenaz*

*Infos & réservations : 021 961 23 20*

**Wifi : rouvenaz-guest**  
**Password : lesvoiles2019**

Service et 7.7% TVA inclus

**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.**



*Carte des mets*