



La Rouvenaz

DESSERTS

TIRAMISÙ	11.-
CALZONE ALLA NUTELLA*	12.-
CUORE CALDO AL CIOCCOLATO	12.-
Moelleux au chocolat noir, sauce anglaise et glace vanille Homemade dark chocolate moelleux served warm, custard sauce and vanilla ice cream	
BAVARESE ALLO YOGURT E COULIS AI LAMPONI	10.-
Bavarois au yaourt et coulis de framboises Bavarian yoghurt and raspberry coulis	
TORTA AL LIMONE SCOMPOSTA	13.-
Crème au citron, crumble, crème fouettée et coulis de fruits rouges Lemon cream, crumble, whipped cream and red fruit coulis	
BABÀ AL RUM*	13.-
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	

GLACES ARTISANALES MAISON



CRÈMES GLACÉES

Fior di latte / Cœur de crème / Fior di latte cream
Amarena / Griottes / Cherries
Vaniglia / Vanille / Vanilla
Caffè / Café / Coffee

SORBETS

Fragola / Fraise / Strawberry
Limone / Citron / Lemon
Ciocolato nero / Chocolat noir / Dark chocolate

La boule / Per scoop :	4.-
Supplément chantilly / Whipped cream :	+ 1.50

FROMAGES

ASSIETTE COMPOSÉE DE 3 FROMAGES SUISSES	14.-
pain maison aux fruits secs	

DIGESTIFS

GRAPPA NEGRONI 40°	4 CL	9.-
GRAPPA TIGNANELLO 42°	4 CL	13.-
GRAPPA BAROLO 50°	4 CL	16.-
20 mois de barrique		
GRAPPA CHARDONNAY 40°	4 CL	12.-
LIMONCELLO 30°	4 CL	7.-
AMARETTO DI SARONNO 28°	4 CL	9.-
CALVADOS VENERABLE 40°	4 CL	22.-
20 ans d'âge		
LAGAVULIN, SINGLE MALT 40°	4 CL	15.-
16 ans		

N'hésitez pas à consulter notre sélection de spiritueux

AFTER DINNER COCKTAIL



ESPRESSO MARTINI	17.-
Espresso, vodka, liqueur d'espresso	

BOISSONS CHAUDES



ESPRESSO, RISTRETTO ET CAFÉ	4.-
ESPRESSO, RISTRETTO ET CAFÉ DÉCAFÉINÉ	4.10
DOUBLE ESPRESSO	6.-
RENVERSÉ	4.50
LATTE MACCHIATO	5.-
CAPPUCCINO	4.70
CHOCOLAT CHAUD	4.-
THÉ NOIR, THÉ VERT, INFUSIONS	4.20



« 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. »

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 allergy and food intolerance.

TVA 7.7 % inclus