

# 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 grana padano  
**Mozzarella fior di latte, gorgonzola and grana padano cheese**

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

✓ **Margherita DOC** 24.-  
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, burrata et basilic  
**San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, burrata cheese and basil**

**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**

**Montreux Jazz** 25.-  
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, bresaola, mascarpone  
**San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, bresaola, mascarpone**

**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

✓ <b>Il giardino nel piatto</b>	<b>23.-</b>
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes grillées, poivrons, rucola <b>San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, eggplants, grilled zucchini, sweet pepper, rucola</b>	
<b>Calzone</b>	<b>23.-</b>
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, oeuf <b>San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, ham, mushrooms and egg</b>	
✓ <b>Delizia bianca di melanzane</b>	<b>24.-</b>
Mozzarella fior di latte, stracciatella, tomates datterino, aubergines frites, basilic <b>Mozzarella fior di latte, stracciatella, datterino tomatoes, fried eggplant, basil</b>	
<b>“Freddy Mercury Montreux”</b>	<b>24.-</b>
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, artichauts, olives <b>San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, ham, mushrooms, artichoke and olives</b>	
<b>Parmigiana</b>	<b>26.-</b>
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, rucola, copeaux de grana padano, mozzarelline de bufala, huile d’olive / <b>San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, Parma ham, rucola, grana padano, bufalo mozzarella, olive oil</b>	
<b>Rouvenaz</b>	<b>25.-</b>
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, tomates datterino, huile aromatisée à la truffe, copeaux de grana padano / <b>San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, Parma ham, datterino tomatoes, truffle perfumed olive oil, grana padano</b>	
<b>TNT</b>	<b>24.-</b>
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, salami piquant, poivrons del padròn, gorgonzola et olives taggiasche / <b>San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, spicy salami, sweet pepper, gorgonzola cheese and olives taggiasche</b>	
<b>Sapore di mare</b>	<b>26.-</b>
Tomate San Marzano, ail, calamars, crevettes, vongoles et moules <b>San Marzano tomato, garlic, squids, shrimps, clams and mussels</b>	

### Suppléments / Extras

Jambon cuit / <b>Ham</b>	<b>3.-</b>
Jambon de Parme / <b>Parma Ham</b>	<b>5.-</b>
Bresaola / <b>Bresaola</b>	<b>5.-</b>
Mozzarella di bufala / <b>Bufalo mozzarella</b>	<b>4.-</b>
Légumes divers / <b>Various vegetables</b>	<b>3.-</b>
Burrata / <b>Burrata cheese</b>	<b>7.-</b>

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 allergy and food intolerance.

TVA 7.7 % inclus

## Da condividere con l'aperitivo

### Tagliere di salumi e formaggi

24.-

Jambon cru San Daniele, mortadelle, coppa, olives, burrata et focaccia au romarin

Thinly sliced San Daniele ham, mortadella, coppa, olives, burrata cheese and focaccia



### Crostone della nonna

pièce

4.50

Pain de campagne grillé, tomates datterino, olives taggiasche, mozzarella di bufala, ail, huile d'olive extra vierge et basilic. Servi légèrement tiède

Grilled bread with datterini tomatoes, taggiasche olives, buffalo mozzarella, garlic, basil and extra virgin olive oil. Served slightly warm

## ANTIPASTI

### Polpo laccato al miele

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

### Tartare di branzino al lime

23.-

Tartare de bar au citron vert, croquant au sésame et fromage de chèvre aux herbes

Sea bass tartar with lime, sesame crunch and goat cheese with herbs

### Fritto misto

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

Friture de calamars, crevettes, légumes et sauce tartare

Fried squids, shrimps, vegetables and tartare sauce

### Vitello tonnato alla piemontese

petit / small: 18.- grand/ large: 32.-

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

### Polpette al sugo con rucola e scaglie di Ragusano

16.-

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

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

### Arancino classico

12.-

Boule de risotto crémeux au safran panée, bolognaise de bœuf, petits pois et mozzarella coulante

Breaded and fried ball of creamy saffron risotto, beef bolognese, peas and mozzarella



### Parmigiana di melanzane, l'originale

14.-

Gratiné d'aubergines, sauce tomate et mozzarella di bufala

Gratinated eggplant, tomato sauce and mozzarella di bufala



### Burrata e confit di fragole all'aceto balsamico

15.-

Burrata sur un gazpacho de tomate verte, confit de fraise au balsamique et sablé au grana padano

Burrata cheese with green tomato gazpacho, strawberry confit with balsamic and grana padano biscuit

**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

## ZUPPA

-  **Vellutata di asparagi** 12.-  
Velouté d'asperges vertes  
Green asparagus soup

## INSALATE

-  **Insalata verde** Salade verte / Green salad 7.-

-  **Insalata mista** Salade mêlée / Salad mix 9.-

- Insalata oceanica** 25.-  
Crevettes, calamars, vongoles, seiches grillées sur lit de salade de saison  
Shrimps, squids, clams, grilled cuttlefishes, served on season salad

- Rouv'insalata di pollo** 26.-  
Mesclun de salade, mozzarelline de bufala, tomates datterino, champignons de Paris, avocat, poulet pané, œuf, mélange de graines. Sauce balsamique  
Fresh seasonal salad, buffalo mozzarella, datterino tomatoes, mushrooms, avocado, fried chicken, egg and seeds. Balsamic sauce

## 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 15.-  
Chicken nuggets, Léman french fries\* and ketchup

- Steak de bœuf** 18.-  
Steak de bœuf (100g), légumes et pommes frites du Léman\*  
Beef steak, served with vegetables and Léman french fries\*

« 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 allergie and food intolerance.

TVA 7.7 % inclus



NOS PÂTES SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES À LA VENTE DANS L'ÉPICERIE FINE MINISTRONE À MONTREUX

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>Spaghetti chitarra alle vongole</b><br>Pâtes fraîches maison aux vongoles (selon arrivage), ail et vin blanc<br><b>Homemade fresh pasta with clams, shallots and white wine</b>  | <b>32.-</b> |
| <b>Linguine allo scoglio</b><br>Aux fruits de mer et bisque / <b>Seafood and bisque</b>   | <b>29.-</b> |
| <b>Calamarata</b><br>Pâtes courtes au ragoût de calamars, olives, câpres, pomodorini et chapelure croustillante<br><b>Pasta with squid ragout, olives, capers, pomodorini and breadcrumbs</b>   | <b>27.-</b> |
| <b>Lasagne all'Emiliana</b><br>Fabrication maison, viande de bœuf suisse<br><b>Homemade lasagna, swiss beef meat</b>  | <b>26.-</b> |
|  <b>Ravioli "Dolce Riviera"</b><br>Pâtes fraîches maison farcies aux épinards et ricotta, beurre de sauge et pignons torréfiés<br><b>Homemade fresh pasta stuffed with spinaches and ricotta, sage butter, roasted pine nuts</b>   | <b>23.-</b> |
|  <b>Gnocchi di patate alla sorrentina</b><br>Gnocchi de pommes de terre maison gratinés, sauce tomate, basilic et mozzarella di bufala<br><b>Gratinated homemade gnocchi made of potatoes, tomato sauce, basil and mozzarella cheese</b>   | <b>24.-</b> |
|  <b>Spaghetti alla chitarra « Tricolori »</b><br>Pâtes fraîches maison, tomates datterino, mozzarella di bufala, basilic, piment, ail, huile d'olive et grana padano<br><b>Homemade fresh pasta, datterino tomatoes, mozzarella di bufala, basil, hot pepper, garlic, olive oil and grana padano</b> | <b>25.-</b> |
|  <b>Tagliolini cacio e pepe</b><br>Pâtes fraîches maison servies avec une sauce au pecorino romano et poivre noir<br><b>Fresh homemade pasta served with a pecorino romano and black pepper sauce</b>  | <b>21.-</b> |
|  <b>Rigatoni di pasta fresca alla Norma</b><br>Pâtes fraîches maison aux aubergines, sauce tomate et ricotta salée<br><b>Homemade fresh pasta, eggplant, tomato sauce and salted ricotta</b>   | <b>24.-</b> |
|  <b>Orecchiette di pasta fresca al pesto di aglio selvatico</b><br>Orecchiette au pesto d'ail des ours, tomates séchées et stracciatella di burrata<br><b>Pasta with wild garlic pesto, dried tomatoes and stracciatella cheese</b>  | <b>24.-</b> |

**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



## RISOTTI "CARNAROLI"

**Risotto con zeste di limone, gamberi e scampo arrosto** 27.-

Risotto aux zestes de citron, crevettes et langoustine grillée au thym

**Risotto with lemon zest, shrimps and roasted norway lobster**

**Risotto al nero di seppia, sepioline e asparagi verdi** 24.-

Risotto à l'encre de seiche, seiches et pointes d'asperges vertes

**Cuttlefish ink risotto with cuttlefish and green asparagus tips**

## PESCI E CROSTACEI

**Pesce misto alla plancha** 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**



**Filetto di orata in crosta di mandorle** 34.-

Filet de daurade en croûte d'amande, accompagné d'une caponata à la sicilienne et riz basmati

**Fillet of sea bream in almond crust, accompanied by a Sicilian caponata, basmati rice**

**Tonno rosso selvaggio alla plancha** 37.-

Thon rouge sauvage à la plancha, oignons aigre-doux aromatisés à la menthe et riz basmati

**Wild bluefin tuna belly alla plancha, sweet & sour onions with mint, basmati rice**

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 / **Daurade :** Corse – **Sea bream :** Corsica / **Bar :** Corse – **Sea**

**bass:** Corsica / **Langoustines et St-Jacques :** Danemark – **Norway lobsteri and scalops :** Danemark / **Saumon :** Norvège -

**Salmon :** Norway / **Thon :** Méditerranée - **Tuna :** Mediterranean

# 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**

41.-

Entrecôte de bœuf (~200 gr.) finement coupée en tranches sur lit de rucola, balsamico et copeaux de grana padano, servi avec pommes frites du Léman\* / **Beef entrecote (~200 gr.) finely sliced, rucola salad and grana padano shavings. Served with Léman french fries\***

### **Châteaubriand (dès 2 pers.) alla piastra (~600 gr.)**

prix/personne

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\***

### **Stinco di agnello profumato al rosmarino**

42.-

Souris d'agneau parfumée au romarin, pommes nouvelles rôties, légumes du moment

**Lamb shank rosemary perfumed, roasted potatoes, vegetables**

### **Tartare di manzo classico (~180 gr.)**

32.-

Tartare de bœuf 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 / **Agneau** : Irlande - **Lamb** : Ireland

« 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 allergie and food intolerance.**

TVA 7.7 % inclus