

# Glaces Artisanales

## CRÈMES GLACÉES

Noisette | Haselnut | Haselnüssen  
Pistache | Pistachio | Pistazien  
Chocolat | Chocolate | Schokolade  
Vanille | Vanilla | Vanille  
Café | Coffee | Kaffee  
Caramel | Caramel | Karamell

Crème glacée à la farina Bóna au goût de pop-corn 🌀  
Grilled flour with taste of pop-corn  
Gegrilltes Mehl mit Pop-corn geschmackt

## SORBETS

Mangue | Mango  
Fraise | Strawberry | Erdbeeren  
Citron | Lemon | Zitronen

**La boule** | per scoop | pro Kugel 4.-  
**Extra** sauce chocolat - fraise - café - caramel 1.50  
**Chantilly** | whipped cream | Schlagsahne 1.50

## Frappé / Milkshake

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

## Coupes de glaces

**ICE COFFEE** Glace café, espresso chaud et chantilly 13.50  
**LES VOILES** Glace caramel, sauce caramel, chantilly & amaretti 12.50  
**AMARENATA** Glace à la crème, griottes et chantilly 14.-

# Nos Desserts

## L'AFFOGATO CLASSICO

Glace vanille et espresso 8.-  
Vanilla ice cream with espresso | *Vanilleeis mit Espresso*

## IL GOLOSO

Glace vanille, espresso, chantilly 9.-  
Vanilla ice cream, espresso and whipped cream  
*Vanilleeis, Espresso und Schlagsahne*

## CHEESECAKE MAISON AU BASILIC & SORBET CITRON

Homemade basil cheesecake lemon & ice cream 12.-  
*Hausgemachter Basilikum-Käsekuchen & Zitroneneis*

## L'Angolo del Caffè

### CAFFÈ SHAKERATO

Café froid frappé avec une larme de sucre de canne liquide, glaçons 7.-  
Shaked cold coffee, with a bit of brown sugar and ice cube  
*Kalter Schüttelkaffee, flüssiger Rohrzucker und Eis*

## Les Colonels "Sbagliati"

### COLONEL

2 boules de sorbet citron arrosé de 4 cl de vodka 11.-

### LE CAPITAINE

1 boule de glace vanille, 2 cl de Rhum Takamaka des îles Seychelles 10.50

### LE GÉNÉRAL

1 boule de sorbet citron, 2 cl vodka Koskenkorva menthe 10.50

### LE COMMANDANT

1 boule de sorbet mangue, 2 cl vodka Koskenkorva fruits rouges 10.50

### LE LIEUTENANT

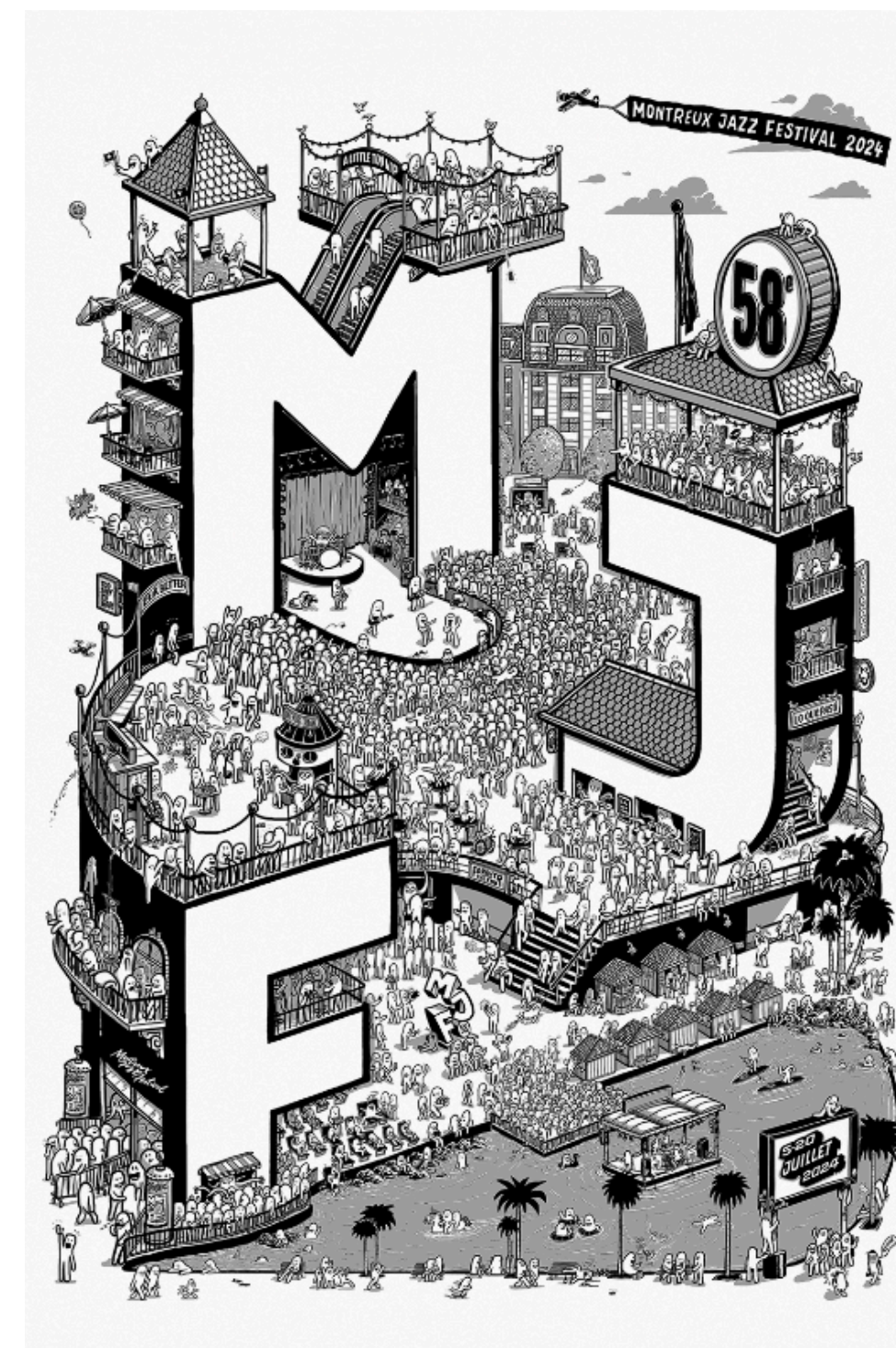
1 boule de sorbet fraise, 2 cl vodka Koskenkorva citron 10.50

### LE MAJOR

1 boule chocolat, 2 cl vodka Koskenkorva café 10.50

### L'ADJOINT

1 boule de sorbet citron et 2 cl de Limoncello Carlo Mansi 11.-




## Les Voiles de la Rouvenaz

## Carte des mets

# A partager

**PLANCHETTE ANTIPASTI**  26.-  
Charcuterie mixte italienne, vacherin d'alpage  
Cave de la Tsintre du Presidio Slow Food Suisse  
Antipasti & tapas platter | *Antipasti & Tapas Teller*

**DUO GOURMAND**  15.-  
Hummus maison aux pois chiches suisses de Cottens, huile de cacahuètes  
du Moulin de Sévery et tzatziki maison avec pain libanais  
Hummus & tzatziki with lebanese bread | *Hummus, Tzatziki, libanesisches Brot*

**SARDINES MILLÉSIMÉES « LA QUIBERONNAISE »** 22.-  
Accompagné de sel de Guérande N°1 à l'ail noir de chez M. Eddy  
Vintage Sardines « la Quiberonnaise » | *Millésimés Sardinien « la Quiberonnaise »*

# Les Entrées

**GASPACHO ANDALOU**  15.-  
Crostini à l'ail, tapenade d'olives et huile de noix du Moulin de Sévery  
Cold tomato soup, garlic bread with olive tapenade  
*Kalte Tomatesuppe, Knoblauchbrot mit Oliventapenade*

**BURRATA ET SA CRÈME DE TOMATES SÉCHÉES** 18.50  
Avec tomates datterino  
Burrata, cream of sun-dried tomatoes & datterini tomatoes  
*Burrata, Creme aus sonnengetrockneten Tomaten und Datterini-Tomaten*

**LA "DOLCE RIVIERA "** 19.-  
Salade de pommes de terre tiède avec tomates datterino, câpres,  
olives taggiasche & oignons rouges  
Potatoes, datterini tomatoes, capers, taggiasche olives, fresh red onions  
*Kartoffeln, Datterini-Tomaten, Kapern, Taggiasche Oliven und rote Zwiebeln*

# Les Salades

**SALADE CÉSAR** 25.-  
Salade iceberg, émincé de poulet, oeuf dur, croûtons & grana padano  
Iceberg lettuce, minced chicken, hard boiled egg, croutons, grana padano  
*Eisbergsalat, gehacktem Hühnerfleisch, hartgekochtes Ei, Croutons, Grana Padano*

**DAHL DE LENTILLES AU LAIT DE COCO ET CURRY** 24.-  
Accompagné de riz basmati et son pain libanais  
Lentils with coconut milk and curry, basmati rice, lebanese bread  
*Linsendahl mit Kokosmilch und Curry, Basmatireis, libanesisches Brot*

**SALADE DE POULPE MEDITERRANEA** 24.50  
*Salade de poulpe, pommes de terre & olives taggiasche*  
Octopus salad with steamed potatoes, taggiasche olives  
*Tintenfishsalat mit Kartoffeln, Taggiasche Oliven*

# Les Plats

**TARTARE DE SAUMON FUMÉ PARFUMÉ A L'ANETH** 25.50  
Sauce au yellow miso de Yumiko à Coinsins, toasts & salade  
Salmon tartare lightly smoked, toasts and salad  
*Leicht geräucherter Lachstartar, Toast und Salat*

**TARTARE DE BOEUF** 30.-  
Servi avec toasts & frites  
Raw beef tartare, toasts and french fries  
*Rindstartar, Toasts und Pommes Frites*

**MONTREUX JAZZY BEEF** 23.-  
Entrecôte (90gr) servie sur pain naan, sauce chimichurri maison,  
sel de Guérande n°4 à l'ail noir & piment d'Espelette de Mr. Eddy.  
Entrecôte (90gr) served on naan bread, homemade chimichurri sauce,  
n°4 Guérande salt with black garlic & Espelette chilli pepper.  
*Entrecôte (90gr) auf Naan-Brot serviert, mit Chimichurri-Sauce,  
salz aus Guérande Nr. 4 mit schwarzem Knoblauch & Piment d'Espelette.*

**POMMES FRITES DU LÉMAN** 7.50  
Sel de Guérande N°4 à l'ail noir et piment d'Espelette de chez Mr. Eddy  
French fries | Pommes Frites

# 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 painplat « étiré, écrasé » du  
termelatin « 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.

**ROSMARINO** Huile d'olive, sel de Guérande & romarin frais 13.-  
Olive oil, salt from Guerande & rosemary | *Olivenöl, Salz von Guerande & Rosmarin*

**MARINARA** Sauce tomate, ail, basilic, origan & huile d'olive 19.-  
Tomato sauce, garlic, oregano, basil | *Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Basilikum*

**MARGHERITA** Mozzarella fior di latte, sauce tomate & basilic 20.-  
Mozzarella, tomato sauce & basil | *Mozzarella, Tomatensauce & Basilikum*

**NAPOLETANA** Mozzarella fior di latte, sauce tomate, anchois & câpres 22.-  
Mozzarella, tomato sauce, anchovys & capers  
*Mozzarella, Tomatensauce, Sardelle & Kapern*

**CAPRESE** Mozzarella fior di latte, sauce tomate, tomates datterino, 24.-  
mozzarelline & basilic  
Mozzarella, tomato sauce, datterini tomatoes, mozzarelline & basil  
*Mozzarella, Tomatensauce, Datterini-Tomaten, Mozzarelline & Basilikum*

**PROSCIUTTO FUNGHI** 26.-  
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit & champignons  
Mozzarella, tomato sauce, ham, mushrooms | *Mozzarella, Tomatensauce, Schinken, Pilzen*

**DIAVOLA** Mozzarella fior di latte, sauce tomate & salami piquant 24.-  
Mozzarella, tomato sauce, spicy salami | *Mozzarella, Tomatensauce, würzige Salami*

**DELIZIOSA** Mozzarella fior di latte, sauce tomate & jambon cru 27.-  
Mozzarella, tomato sauce, raw ham | *Mozzarella, Tomatensauce, Roher Schinken*

**GORGONZOLA** Mozzarella fior di latte, sauce tomate, gorgonzola, grana padano 26.-  
Mozzarella, tomato sauce, gorgonzola & grana padano  
*Mozzarella, Tomatensauce, Gorgonzola & Grana Padano*

**VEGETARIANA** 26.-  
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, poivrons, rucola, courgettes grillées & olives  
Mozzarella, tomato sauce, sweet peppers, rucola, grilled zucchini & olives  
*Mozzarella, Tomatensauce, Paprika, Rakete, gegrillte Zucchini & Oliven*

**LES VOILES** 27.-  
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cru, mozzarelline di bufala & rucola  
Mozzarella, tomato sauce, raw ham, bufala mozzarelline & rucola  
*Mozzarella, Tomatensauce, Rohschinken, Büffelmozzarella & Rakete*

**SUPLÉMENT PAR INGRÉDIENT** Extra charge per ingredient | Zuschlag pro Zutaten  
Charcuterie | Delikatessen | *Feincost* 6.-  
Légumes | Vegetable | *Gemüse* 6.-  
Fromage | Cheese | *Käse* 6.-



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.

Service et TVA 8.1 % inclus