



La Rouvenaz
SINCE 1965

APEROL
1919

MONTREUX
La Rouvenaz

UNE HISTOIRE FAMILIALE DEPUIS 1965

Histoire de La Rouvenaz

La Rouvenaz : 60 ans d'âme et de passion

C'est en janvier 1965 que la Rouvenaz est née, nichée sur les rives de Montreux, portée par un rêve simple mais profond : partager la chaleur et la générosité de l'Italie. Ce lieu a traversé les décennies, mais son cœur est resté intact, vibrant au rythme des sourires, des éclats de rire et des anecdotes qui se sont gravées ici, entre nos murs.

Depuis soixante ans, la Rouvenaz est bien plus qu'un restaurant. Elle est un refuge où chaque repas devient une célébration, chaque client un ami et chaque instant un souvenir précieux. Au fil des années, des familles, des amis, des amoureux ont fait de cet endroit une partie de leur propre histoire, et nous avons eu le privilège de grandir avec eux.

Merci de continuer à écrire ces chapitres avec nous. Vous êtes la raison pour laquelle la Rouvenaz est, et reste, ce lieu unique, où chaque repas est une fête de l'âme et du cœur.

Bon appétit,

L'équipe de La Rouvenaz,

Une histoire familiale depuis 1965



« 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. »



Végan



Sans gluten



Végétarien

Cocktails

NEGRONI « INVERNO OU CLASSICO »

vermouth rouge, gin, campari, épices d'hiver
14.-

MOJITO FRUIT DE LA PASSION

menthe, rhum veritas, lime, fruit de la passion,
eau gazeuse
15.-

GIN BASIL SMASH

basilic, gin orion, lime, sucre de canne
17.-

APEROL OU CAMPARI SPRITZ

aperol, prosecco, eau gazeuse
12.-

ESPRESSO MARTINI SPECULOOS

liqueur de café, vodka, espresso, biscoff
17.-

PINK HUGO OU CLASSIC

grenade, menthe, lime, fruit de la passion,
prosecco
13.-



Tous nos cocktails peuvent être réalisés sans alcool.

Pizze

- MARGHERITA** (V) 19.50
mozzarella fior di latte, sauce tomate, basilic & huile d'olive
- MARINARA** (V) 18.50
sauce tomate, huile à l'ail, origan, basilic & huile d'olive
- NAPOLETANA** 22.-
mozzarella di bufala, sauce tomate, anchois, câpres, olives taggiasche, basilic, origan & huile d'olive
- PROSCIUTTO E FUNGHI** 24.-
mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit, champignons, basilic & huile d'olive
- DIAVOLA** 24.-
mozzarella fior di latte, sauce tomate, salami piquant ventricina & poivrons
- MONTREUX JAZZ** 25.-
mozzarella fior di latte, sauce tomate, bresaola, mascarpone, huile d'olive & basilic
- SICILIANA** 24.-
mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit, aubergines, grana padano, tomates datterini, basilic & huile d'olive
- CALZONE** 25.-
mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit, champignons, basilic & huile d'olive
- FREDDY MERCURY** 25.-
mozzarella fior di latte, sauce tomate, mortadella, stracciatella, brisures de pistache, basilic & huile d'olive
- PARMIGRANA** 27.-
mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon de Parme, roquette, grana padano & mozzarella di bufala
- LA ROUVENAZ** 27.-
mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon de Parme, tomates datterini, huile parfumée à la truffe & grana padano
- PUGLIESE** (V) 26.-
mozzarella fior di latte, tomates datterini jaunes et rouges, crème de tomates séchées, burratina, huile d'olive & basilic
- 4 FORMAGGI** (V) 25.-
mozzarella fior di latte, gorgonzola, grana padano, stracciatella & huile d'olive
- GIARDINO NEL PIATTO** (V) 24.-
mozzarella fior di latte, sauce tomate, courgettes, aubergines, poivrons, roquette & huile d'olive
- SAPORE DI MARE** 26.-
sauce tomate, moules, vongoles, crevettes, calamars, citron, roquette & huile d'olive
- TONNO E CIPOLLA** 24.-
mozzarella fior di latte, sauce tomate, thon, oignons, origan & huile d'olive
- 4 STAGIONI** 26.-
mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit, artichaut, champignons, olives taggiasche, basilic & huile d'olive

Focacce

- ROUVENAZ** 21.-
mozzarella di bufala, jambon de Parme, origan, huile d'olive & basilic
- BARESE** (V) 17.-
écrasé de tomates, olives taggiasche, origan, huile à l'ail
- CLASSICA** (V) 14.50
romarin frais, gros sel, origan & huile d'olive

Antipasti

- CROSTONE DELLA NONNA**  **14.-**
pain de campagne grillé, olives taggiasche, tomates datterini & mozzarellina di bufala
- ARANCINO ALLA SICILIANA** **14.-**
boule de risotto au safran panée, bolognaise de bœuf, petits-pois & mozzarella coulante
- CARPACCIO DI TONNO ROSSO**  **21.-**
carpaccio de thon, pickles de légumes, citron & infusion de mandarine
- POLPO ARROSTO ALLA PLANCHA**  **28.-**
poulpe rôti, crème de chicorée, olives taggiasche, tomates confites & câpres
- FRITTO MISTO** **19.50**
calamars, crevettes, légumes & sauce tartare maison
- VITELLO TONNATO**  **21.-**
fines tranches de filet de veau, sauce au thon, anchois & câpres
- POLPETTE AL SUGO** **16.-**
boulettes de viande de bœuf en sauce tomate, rucola & copeaux de pecorino
- PARMIGIANA DI MELANZANE**   **17.-**
aubergines gratinées, sauce tomate & mozzarella di bufala
- BURRATA CON POMODORINI**   **16.50**
burrata, salade de tomates multicolores, origan & basilic

Insalate

- INSALATA VERDE**    **9.50**
salade verte
- INSALATA MISTA DI STAGIONE**    **13.-**
salade mixte de saison
- INSALATA OCEANICA**  **26.50**
crevettes, calamars, vongoles & seiches grillées sur lit de salade de saison
- INSALATA « ROUVENAZ »** **27.-**
laitue romaine, bolets en lamelle, poitrine de poulet panée, oeuf, châtaignes grillées, dés de courge & vinaigre balsamique

Zuppa

- CAPPUCCINO DI FUNGHI AL TIMO**   **15.-**
crème de champignons de Paris & thym

Paste

- LINGUINE AL SUGO DI MAZZANCOLLE** 28.-
linguine fraîches maison, crevettes, bisque, tomates cerises, basilic & gingembre
- MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA** 29.-
sauce tomate, oignons, guanciale, pecorino romano & poivre noir
- SPAGHETTI TRICOLORI**  25.-
spaghetti frais maison, tomates datterini, mozzarella di bufala, ail & piment
- RAVIOLI "DOLCE RIVIERA"**  24.50
ravioli frais maison aux épinards et ricotta, beurre de sauge & pignons de pin
- LASAGNE ALL'EMILIANA** 26.-
lasagne fraîches maison à la viande de bœuf
- TAGLIOLINI CACIO E PEPE**  25.-
tagliolini fraîches maison, pecorino & poivre noir
- RAVIOLI AL FOIE GRAS** 31.-
ravioli frais maison au foie gras, huile parfumée à la truffe & grana padano

Specialità della Casa

- SPAGHETTI ALLE VONGOLE** 32.-
spaghetti frais maison aux vongoles
- PASTA ALL'ASTICE** 58.- / pers.
(servi pour 2 personnes min)
spaghetti frais maison au homard
- GNOCCHETTI SARDI** 26.-
gnocchetti sardi frais maison, sauce tomate, chorizo & pecorino



PROVENANCE DE NOS PÂTES



Pâtes fraîches maison: Fabrication artisanale dans notre laboratoire Tempo di Pasta.

Pâtes fraîches: Blé Orogiallo, 100% italien, cultivé selon des méthodes traditionnelles.

Risotto

- RISOTTO GAMBERI E SCAMPO**  30.-
risotto aux zestes de citron, crevettes et langoustine grillée au thym

Bambini

- PIZZA BAMBINO**  11.-
- PIZZA PULCINELLA** 13.-
- RIGATONI AL POMODORO**  12.-
- STEAK DE BŒUF**  18.-
avec légumes et frites*
- CHICKEN NUGGETS*** 15.-
avec légumes et frites*

Carni

- TAGLIATA DI MANZO**  **44.-**
entrecôte de bœuf en fines tranches sur lit de rucola, copeaux de grana padano, purée de pommes de terre, ratatouille sicilienne & vinaigrette au balsamique
- CHATEAUBRIAND** **54.- / pers.**
(servi pour 2 personnes min)
filet de bœuf (600g) à partager pour deux personnes, purée de pommes de terre & ratatouille sicilienne
sauces : au poivre et café de Paris
- TARTARE DI MANZO CLASSICO** **35.-**
tartare de bœuf accompagné de pommes frites*, salade & toasts
- BRACIOLE ALLA MESSINESE** **36.-**
fines tranches de bœuf à la panure de pistache, provola fumée, purée de pommes de terre & légumes sautés
- OSSO BUCO IN GREMOLATA** **39.-**
ossobuco de veau cuit à basse température & gremolata, purée de pommes de terre
- COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE** **49.-**
côtelette de veau panée accompagnée de pommes frites*, roquette & tomates cerises
- SUPREMA DI POLLO E SALSA DI SPUGNOLE** **39.50**
suprême de poulet, sauce aux morilles, romarin, purée de pommes de terre & ratatouille sicilienne

Provenance de nos viandes:

| | |
|---------------|-----------------|
| BOEUF: | Suisse, Irlande |
| POULET: | Suisse, France |
| VEAU: | Suisse |
| PORC: | Suisse |
| CHARCUTERIES: | Italie |

Provenances de notre pain:

| | |
|-------|--------|
| PAIN: | Suisse |
|-------|--------|

Pesci

- GRIGLIATA DI PESCE**  **43.-**
panaché de poissons (selon arrivage) & riz basmati
- LA PEVERADA**  **39.-**
spécialité de l'Adriatique
- COZZE ALLA MARINARA**  **33.-**
moules de Bouchot façon marinière servi avec des pommes frites*
- SCALOPPINE DI PESCE SPADA AL LIMONE** **38.-**
escalopes d'espadon au citron accompagné de purée de pommes de terre & ratatouille sicilienne
- FILETTO DI BACCALÀ**  **39.-**
filet de morue snacké, sauce au safran et curcuma, riz venere au chorizo
- FRITTO MISTO** **31.-**
calamars, crevettes, légumes & sauce tartare maison

Provenance de nos poissons:

| | | | |
|---------------------|-----------|----------------------------|----------------------|
| VONGOLES: | Italie | BAR: | Corse |
| GAMBAS & CREVETTES: | Vietnam | LANGOUSTINES & ST-JACQUES: | Danemark |
| SEICHES: | Inde | SAUMON: | Norvège |
| CALAMARS: | Argentine | THON: | Méditerranée |
| DORADE: | Corse | MORUE: | Atlantique Nord- Est |



ROUVENAZ
rouvenaz-montreux

SERVICE & TVA (8,1%) INCLUS

© Illustration: www.capucci.ch