



La Rouvenaz  
SINCE 1965

APEROL  
1919

MONTREUX  
*La Rouvenaz*

UNE HISTOIRE FAMILIALE DEPUIS 1965

# HISTOIRE *de 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.

Notre Chef Andrea Ventura et toute l'équipe de La Rouvenaz vous souhaitent

*Buon appetito*

# COCKTAILS

## NEGRONI « PRIMAVERA\* » OU « CLASSICO »

Vermouth rouge, gin, campari, basilic\*

15

## MOJITO FRUIT DE LA PASSION

Menthe, rhum veritas, lime, fruit de la passion, eau gazeuse

15

## LONG BASIL MULE

Vodka, basilic, lime, sucre de canne, ginger beer

18

## APEROL SPRITZ

Prosecco, eau gazeuse

14

## LIMONCELLO SPRITZ

Prosecco, eau gazeuse

14

## ESPRESSO MARTINI

Liqueur de café, vodka, espresso

17

## PINK HUGO

Grenade, menthe, lime, fruit de la passion, prosecco

13

Tous nos cocktails peuvent être réalisés sans alcool.

# PIZZE

<b>MARGHERITA</b> ⑤	20
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, basilic & huile d'olive	
<b>NAPOLETANA</b>	22
Mozzarella di bufala, sauce tomate, anchois, câpres, olives taggiasche, basilic, origan & huile d'olive	
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b>	24
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit, champignons, basilic & huile d'olive	
<b>DIAVOLA</b>	24
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, salami piquant ventricina & poivrons	
<b>MONTREUX JAZZ</b>	25
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, bresaola, mascarpone, huile d'olive & basilic	
<b>SICILIANA</b>	24
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit, aubergines, grana padano, tomates datterini, basilic & huile d'olive	
<b>FREDDIE MERCURY</b>	25
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, mortadella, stracciatella, brisures de pistache, basilic & huile d'olive	
<b>CALZONE</b>	26
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit, champignons, basilic & huile d'olive	
<b>PARMIGRANA</b>	27
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon de Parme, roquette, grana padano & mozzarella di bufala	
<b>LA ROUVENAZ</b>	27
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon de Parme, tomates datterini, huile parfumée à la truffe & grana padano	
<b>PUGLIESE</b> ⑤	26
Mozzarella fior di latte, tomates datterini jaunes et rouges, crème de tomates séchées, burratina, huile d'olive & basilic	
<b>GIARDINO NEL PIATTO</b> ⑤	24
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, courgettes, aubergines, poivrons, roquette & huile d'olive	
<b>SAPORE DI MARE</b>	26
Sauce tomate, moules, vongoles, crevettes, calamars, citron, roquette & huile d'olive	
<b>TONNO E CIPOLLA</b>	24
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, thon, oignons, origan & huile d'olive	
<b>4 STAGIONI</b>	26
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit, artichaut, champignons, olives taggiasche, basilic & huile d'olive	

# FOCACCE

<b>ROUVENAZ</b>	24
Mozzarella di bufala, jambon de Parme, origan, huile d'olive & basilic	
<b>CLASSICA</b> ⑤	17
Romarin frais, gros sel, origan & huile d'olive	

# ANTIPASTI

<b>TARTARE DI BRANZINO AL CURRY VERDE</b> ⓘ	26
Tartare de loup de mer mariné au curry vert et lime, servi avec guacamole & pickles de légumes	
<b>CALAMARETTI ARROSTITI AL TIMO</b> ⓘ	23
Calamaretti rôtis à la plancha, parfumés au thym, tomates cerises, olives confites & mousseline de pommes de terre	
<b>FRITTO MISTO</b>	19
Calamars, crevettes, légumes & sauce tartare maison	
<b>CARPACCIO DI MANZO CON CARCIOFI</b> ⓘ	24
Carpaccio de bœuf, croquants d'artichauts, stracciatella de burrata & coulis de basilic	
<b>VITELLO TONNATO</b> ⓘ	24   35
Fines tranches de filet de veau, sauce au thon, anchois, câpres	
<b>MOZZARELLA DI BUFALA</b> ♡	22
Mozzarella di bufala, tomate cœur de bœuf marinée à l'origan, tomate Green Zebra au basilic, chutney de fraise & tarallo pugliese	
<b>PARMIGIANA DI MELANZANE</b> ♡ ⓘ	18
Aubergines gratinées, sauce tomate & mozzarella di bufala	
<b>ARANCINO ALLA SICILIANA</b>	14
Boule de risotto au safran panée, bolognaise de bœuf, petits pois & mozzarella coulante	

# INSALATE & CO

<b>POKE BOWL</b> ⓘ	29
Riz sushi, roquette, concombre, carotte, avocat, mangue, algues wakame, edamame, saumon mariné au soja & sésame	
<b>ROUVENAZ</b> ⓘ	28
Cœur de laitue romaine, poulet grillé, pommes de terre, oignons rouges aigre-doux, mozzarelline di bufala, tomates cerises & olives	
<b>OCEANICA</b> ⓘ	26
Crevettes, calamars, vongoles & seiches grillées sur lit de salade de saison	
<b>VELLUTATA DI ZUCCHINE</b> ♡ ⓘ	12
Velouté de courgettes au coulis de yaourt, menthe et lime	
<b>VERDE</b> ⓘ ♡ ♡	9
Mesclun de salade	
<b>MISTA DI STAGIONE</b> ⓘ ♡ ♡	14
Salade mixte de saison	



Sans gluten



Vegan



Végétarien



\* « 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), Gastro Suisse, la Semaine du Goût et Slow Food. »



# PASTE & RISOTTO

Nos pâtes artisanales sont soigneusement élaborées dans notre laboratoire à Montreux

**MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA** 29  
Sauce tomate, oignons, guanciale, pecorino romano & poivre noir

**SPAGHETTI TRICOLORI** (V) 25  
Tomates datterini, mozzarella di bufala, ail & piment

**RAVIOLI "DOLCE RIVIERA"** (V) 25  
Farcis aux épinards et ricotta, beurre de sauge & pignons de pin

**TAGLIATELLE DI AGLIO ORSINO ALLA NERANO** (V) 27  
Pâtes à l'ail des ours, chips de courgettes, basilic & parmesan

**ORECCHIETTE DI PASTA FRESCA** 27  
Guanciale, crème de pecorino romano, petits pois & fèves nouvelles

**CALAMARATA AL RAGU DI MOSCARDINI** 28  
Pâtes ressemblant à des anneaux de calamars au ragoût de supions, olives taggiasche & panure légèrement pimentée

**LASAGNE ALL'EMILIANA** 26  
À la viande de bœuf

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE** 32  
Aux vongoles

---

**PASTA ALL'ASTICE (2 pers. min)** 58 / pers.  
Spaghetti frais maison au homard

---

**RISOTTO ALLO ZAFFERANO E CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI** (V) 38  
Risotto crémeux au safran, carpaccio de crevettes rouges de Mazara del Vallo & citron confit

## BAMBINI

**PIZZA PULCINELLA** 14

**RIGATONI AL POMODORO** (V) 14

**STEAK DE BŒUF** (V) 20  
Avec légumes & frites\*

**FILETTO DI SPIGOLA** 24  
Filet de loup de mer, avec légumes & pomme purée

# CARNI & PESCI

<b>TAGLIATA DI MANZO</b> 	44
Faux-filet de bœuf en fines tranches sur lit de rucola, copeaux de grana padano, purée de pommes de terre, ratatouille sicilienne & vinaigrette au balsamique	
<b>CHATEAUBRIAND</b> (2 pers. min) 	58 / pers.
Filet de bœuf (600g) à partager pour deux personnes, purée de pommes de terre & ratatouille sicilienne Sauces: au poivre & café de Paris	
<b>AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHI E FONDO DI COTTURA AL MARSALA</b>	42
Agneau en croûte de pistaches & jus de cuisson corsé au Marsala	
<b>ROLLÈ DI POLLO IN PORCHETTA SALSA ALLA CACCIATORA</b>	38
Roulade de poitrine de poulet cuit à basse température, rôti au beurre & sauce chasseur	
<b>TARTARE DI MANZO CLASSICO</b>	36
Tartare de bœuf accompagné de pommes frites*, salade & toasts	
<b>BRACIOLE ALLA MESSINESE</b>	39
Fines tranches de bœuf à la panure de pistache, provola fumée, purée de pommes de terre & légumes sautés	
<b>COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE</b>	49
Côtelette de veau panée accompagnée de pommes frites*, roquette & tomates cerises	
<b>GRIGLIATA DI PESCE</b> 	43
Panaché de poissons (selon arrivage) & riz basmati	
<b>FILETTO DI TONNO ROSSO E SALSA DI CIPOLLE ROSSE</b>	39
Filet de thon rouge mi-cuit & oignons rouges confits en aigre-doux	
<b>LA PEVERADA</b> 	42
Spécialité de l'Adriatique, soupe de poissons et fruits de mer à l'italienne	
<b>FRITTO MISTO</b>	34
Calamars, crevettes, légumes & sauce tartare maison	
<b>FILETTO DI PAGRO ALLA PLANCHA E SALSA ALL'EOLIANA</b> 	42
Filet de pagre rôti sur peau à la plancha & sauce à l'éolienne	

PAIN Suisse

PÂTES FRAÎCHES MAISON Fabrication artisanale dans notre laboratoire Tempo di Pasta

PÂTES FRAÎCHES Blé Orogiallo, 100% italien, cultivé selon des méthodes traditionnelles

VIANDES Bœuf (Suisse, Allemagne, Irlande), Poulet (Slovénie, Hongrie), Veau (Suisse), Porc (Suisse), Charcuteries (Italie), Agneau (Australie)

POISSONS & FRUITS DE MER Vongoles (Italie), Gambas & Crevettes (Sicile, Vietnam), Seiches (Atlantique), Calamars (Atlantique, Argentine), Bar (France), St-Jacques (Japon), Saumon (Corse), Thon (Vietnam), Poulpe (Espagne), Pagre (Méditerranée), Espadon (Inde), Homard (Atlantique)



Sans gluten Vegan Végétarien

\* « 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), Gastro Suisse, la Semaine du Goût et Slow Food. »

DINE & MUSIC 2025

# DJ PHIL & FRIENDS *@La Rouvenaz*

**JE 01.05** DJ Phil

**JE 05.06** JL Cressier

**JE 26.06** Grooveshake

---

**04 – 19.07**

DJ's Montreux Jazz Festival @La Rouvenaz  
DJ Phil – Ivano Bellini From Miami

---

**JE 31.07** Grooveshake

**VE 01.08** DJ Phil

**JE 28.08** DJ Phil

**JE 25.09** JL Cressier

**JE 30.10** DJ Phil

---

**21.11 – 24.12**

DJ's – Montreux Noël @La Rouvenettaz  
DJ Phil & Friends

---

**JE 18.12**

X-Mas Party @La Rouvenettaz  
DJ Phil & Friends