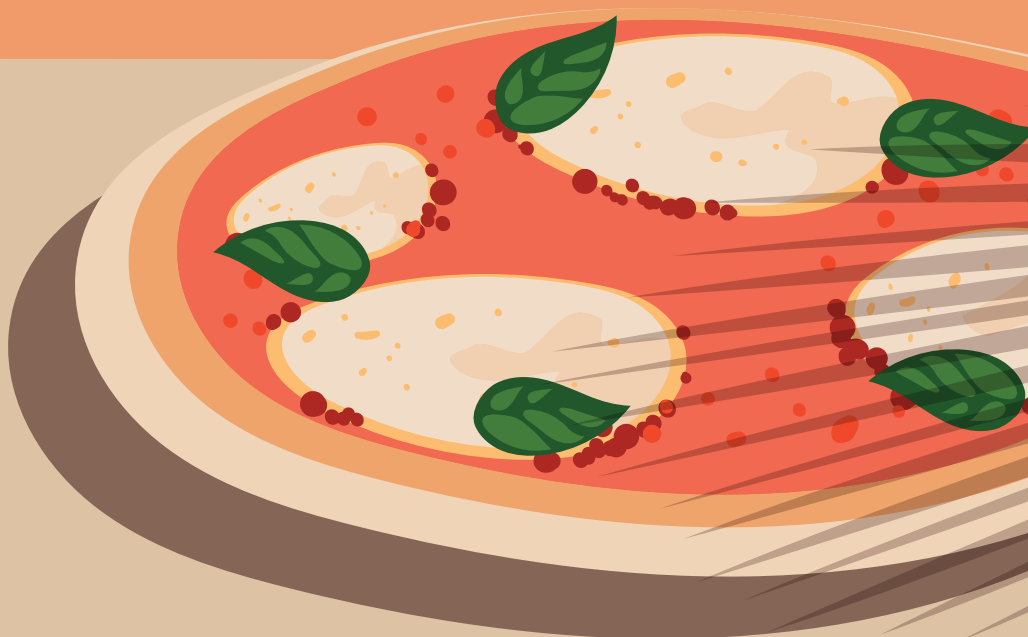


Les Voiles
MONTREUX *de la*
Rouvenaz

la CARTE



LA « P I N S A R O M A N A »

- Rosmarino** 16.-
Huile d'olive, sel de Guérande & romarin frais
Olive oil, salt from Guerande, rosemary | Olivenöl, Salz von Guerande, Rosmarin
- Marinara** 19.-
Sauce tomate, ail, basilic, origan & huile d'olive
Tomato sauce, garlic, oregano, basil
Tomatensauce, Knoblauch und Oregano, Basilikum
- Margherita** 20.-
Mozzarella fior di latte, sauce tomate & basilic
Mozzarella, tomato sauce, basil | Mozzarella, Tomatensauce, Basilikum
- Napoletana** 23.-
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, anchois & câpres
Mozzarella, tomato sauce, anchovys, capers
Mozzarella, Tomatensauce, Sardelle, Kapern
- Caprese** 25.-
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, tomates datterino, mozzarelline & basilic
Mozzarella, tomato sauce, datterino tomatoes, basil
Mozzarella, Tomatensauce, datterino-tomaten, Basilikum
- Prosciutto funghi** 26.-
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit & champignons
Mozzarella, tomato sauce, ham, mushrooms
Mozzarella, Tomatensauce, Schinken, Pilzen
- Diavola** 24.-
Mozzarella fior di latte, sauce tomate & salami piquant
Moza., tomato sauce, spicy salami | Moza., Tomatensauce, würzige Salami
- Deliziosa** 27.-
Mozzarella fior di latte, sauce tomate & jambon cru
Moza., tomato sauce, raw ham | Moza., Tomatensauce, Roherschinken
- Gorgonzola** 26.-
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, gorgonzola & grana padano
Mozzarella, tomato sauce, gorgonzola, grana padano
Mozzarella, Tomatensauce, Gorgonzola, Grana Padano
- Vegetariana** 26.-
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, poivron vert, rucola, courgettes grillées & olives
Mozzarella, tomato sauce, green peppers, rucola, grilled zucchini, olives
Moza., Tomatensauce, grüne 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, Roherschinken, Büffelmozzarella, Rakete
- Supplément par ingrédient**
Extra charge per ingredient | Zuschlag pro Zutaten
- Charcuterie | *Delikatessen* | Feincost 7.-
Légumes | *Vegetable* | Gemüse 6.-
Fromage | *Cheese* | Käse 6.-



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.



À PARTAGER

Duo Gourmand

18.50

Hummus maison aux pois chiches suisses de Cottens, huile de
cacaahuètes du Moulin de Sévery et tzatziki maison avec pain libanais
Hummus & tzatziki with lebanese bread | Hummus, Tzatziki, libanesisches Brot

Sardines Millésimées « La Quiberonnaise »

24.-

Accompagné de sel de Guérande N°1 à l'ail noir de chez M. Eddy
Vintage Sardines « la Quiberonnaise » | Millésimés Sardinien « la Quiberonnaise »

LES PLATS

Tartare de boeuf

34.-

Servi avec toasts & frites

Raw beef tartare, toasts and french fries | Rindstartar, Toasts und Pommes Frites

Montreux Jazzy Beef

24.-

Entrecôte (90 gr) servie sur pain naan, sauce chimichurri maison,
sel de Guérande n°4 à l'ail noir & piment d'Espelette de Mr. Eddy.

*Entrecôte (90 gr) served on naan bread, homemade chimichurri sauce,
n°4 Guérande salt with black garlic & Espelette chilli pepper.*

Entrecôte (90 gr) auf Naan-Brot serviert, mit Chimichurri-Sauce,
salz aus Guérande Nr. 4 mit schwarzem Knoblauch & Piment d'Espelette.

Pommes frites du Léman

8.-

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

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, Hühnergeschnetzeltes, hartgekochtes Ei, Croutons, Grana Padano

Poke Bowl Saumon

28.-

Riz, saumon, fruits du jour, edamame, carottes, wakamé

Rice, salmon, fruits of the day, edamame, carrots, wakamé

Reis, Lachs, Tagesfrüchte, Edamame, Karotten, wakamé

Buddha Bowl Vegane

25.-

Riz, lentilles, fruits du jour, edamame, carottes, wakamé

Rice, lentils, fruits of the day, edamame, carrots, wakamé

Reis, Linsen, Tagesfrüchte, Edamame, Karotten, wakamé



LES DESSERTS

GLACES ARTISANALES

Nos glaces sont produites sans traitements, ni additifs, ni conservateurs
100 % naturel & 100% sans gluten

Crèmes glacées

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

Sorbets

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

La boule | per scoop | pro Kugel **4.80**
Extra sauce chocolat | fraise | café | caramel **1.50**
Chantilly | whipped cream | Schlagsahne **1.50**

FRAPPÉ / MILKSHAKE **11.-**

Composez vous-même votre frappé en choisissant l'un des parfums ci-dessus
Make your own milkshake by choosing your favorite flavor from the above choice
Wählen Sie Ihre Milchshake zwischen unseren Aromen

COUPES DE GLACE

Ice coffee Glace café, espresso chaud et chantilly **13.50**
Les Voiles Glace caramel, sauce caramel, chantilly et amaretti **12.50**
Amarenata Glace à la crème, griottes et chantilly **14.-**
Colonel Sorbet citron arrosé de vodka **13.-**

GLI AFFOGATI

L'affogato classico **8.-**
Glace vanille et espresso
Vanilla ice cream with espresso | Vanille eis mit Espresso

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

L'ANGOLO DEL CAFFÈ

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

 Rouvenaz Guests | Lesvoiles2019!

1820 Montreux — Suisse, Tél +41 (0)21 961 23 20, info@rouvenaz.ch

Prix en CHF, service et TVA 8.1% inclus

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 allergies and food intolerance.