

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

Glace vanille et espresso
Vanilla ice cream with espresso | Vanilleeis mit Espresso

8.-

Il Goloso

Glace vanille, espresso, chantilly
Vanilla ice cream, espresso and whipped cream
Vanilleeis, Espresso und Schlagsahne

9.-

L'ANGOLO DEL CAFFÈ

Caffè shakerato

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

7.-

 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

Bœuf : Suisse | Charcuteries : Suisse & Italie | Poulet : Thaïlande
Saumon : Norvège | Sardines : France.

Les Voiles de la
MONTREUX
Rouvenaz

la C A R T E

© Illustrations : www.capucci.ch



LA « P I N S A R O M A N A »

Rosmarino

Huile d’olive, sel de Guérande & romarin frais
Olive oil, salt from Guerande, rosemary | Olivenöl, Salz aus Guerande, Rosmarin

Marinara

Sauce tomate, ail, basilic, origan & huile d’olive
Tomato sauce, garlic, oregano, basil
Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Basilikum

Margherita

Mozzarella fior di latte, sauce tomate & basilic
Mozzarella, tomato sauce, basil | Mozzarella, Tomatensauce, Basilikum

Napoletana

Mozzarella fior di latte, sauce tomate, anchois & câpres
Mozzarella, tomato sauce, anchovies, capers
Mozzarella, Tomatensauce, Sardelle, Kapern

Caprese

Mozzarella fior di latte, sauce tomate, tomates datterino, mozzarelline & basilic
Mozzarella, tomato sauce, datterino tomatoes, basil
Mozzarella, Tomatensauce, Datterino-tomaten, Basilikum

Prosciutto funghi

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
Mozzarella, tomato sauce, spicy salami
Mozzarella, Tomatensauce, würzige Salami

Deliziosa

Mozzarella fior di latte, sauce tomate & jambon cru
Mozzarella, tomato sauce, raw ham
Mozzarella, Tomatensauce, Rohschinken

Gorgonzola

Mozzarella fior di latte, sauce tomate, gorgonzola & grana padano
Mozzarella, tomato sauce, gorgonzola, grana padano
Mozzarella, Tomatensauce, Gorgonzola, Grana Padano

Vegetariana

Mozzarella fior di latte, sauce tomate, poivron, rucola, courgettes grillées & olives
Mozzarella, tomato sauce, peppers, rucola, grilled zucchini, olives
Mozzarella, Tomatensauce, Paprika, Rucola, gegrillte Zucchini, Oliven

Les Voiles

Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cru, mozzarelline di bufala & rucola
Mozzarella, tomato sauce, raw ham, bufala mozzarelline, rucola
Mozzarella, Tomatensauce, Rohschinken, Büffelmozzarella, Rucola

Supplément par ingrédient

Extra charge per ingredient | Zuschlag pro Zutaten
Charcuterie | Delikatessen | Feincost
Légumes | Vegetable | Gemüse
Fromage | Cheese | Käse

CLUB SANDWICH DE FOCACCIA

La Caprese

Tomate, mozzarella, origan et roquette
Tomato, mozzarella, oregano and arugula
Tomaten, Mozzarella, Oregano und Rucola

Les Voiles

Tomates datterino, roquette, copeaux de parmesan et coppa (charcuterie fine italienne)
Tomato datterino, arugula, Parmesan shavings and coppa (fine Italian cured meats)
Datterino-tomaten, Rucola, Parmesanspäne und Coppa (feine italienische Fleischwaren)

À P A R T A G E R

Duo Gourmand

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 »

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

Planchette antipasti

Charcuterie et fromage du moment, pickles de légumes, taralli et tapenade d'olive
Charcuterie and cheese of the moment, vegetable pickles, taralli and olive tapenade
Aktuelle Fleischwaren und Käse, Gemüsepickles, Taralli und Oliventapenade

L E S P L A T S

Tartare de boeuf

Servi avec toasts & frites
Raw beef tartare, toasts and french fries | Rindstartar, Toasts und Pommes Frites

Montreux Jazzy Beef

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

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

S A L A D E S & C O

Salade César

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

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 Vegan

Riz, lentilles, fruits du jour, edamame, carottes, wakamé
Rice, lentils, fruits of the day, edamame, carrots, wakamé
Reis, Linsen, Tagesfrüchte, Edamame, Karotten, Wakamé

Salade Méditerranéenne

Tomates datterino, concombre, pois chiches, olives, oignon rouge et basilic
Datterino tomatoes, cucumber, chickpeas, olives, red onion and basil
Datterino-tomaten, Gurke, Kichererbsen, Oliven, rote Zwiebeln und Basilikum

Gaspacho Andalou

Soupe fraîche de légumes, accompagnée de focaccia
Fresh vegetable soup with focaccia | Frische Gemüsesuppe, begleitet von Focaccia

Burrata et sa crème de tomates séchées

Burrata, tomates séchées et tomates datterino
Burrata, sun-dried tomatoes and tomato datterino
Burrata, getrocknete Datterino-tomaten

Végétarien | Vegetarian | Vegetarisch