



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 «CLASSICO»

Vermouth rouge, gin, campari

16

* MOJITO PASSION

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

15

* LONG BASIL MULE

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

18

* APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, eau gazeuse, orange

14

* ESPRESSO MARTINI

Liqueur de café, vodka, espresso

17

* PINK HUGO

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

14

GINGER COSMO

Jus de cranberry, vodka triple sec, cordial de gingembre, jus de citron

17

SPICY MESCAL MARGARITA

Mezcal liqueur de triple sec, jus de citron, sirop d'agave, infusion de piment

19

ITALIAN GIARDINO

Vodka, sirop de concombre, jus de pomme, liqueur de sureau, jus de citron

18

* Ces cocktails peuvent être réalisés sans alcool.

PIZZE

MARGHERITA ⑤	20
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, basilic & huile d'olive	
NAPOLETANA	22
Mozzarella di bufala, sauce tomate, anchois, câpres, olives taggiasche, basilic, origan & huile d'olive	
PROSCIUTTO E FUNGHI ⑥	24
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit, champignons, basilic & huile d'olive	
DIAVOLA ⑥	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 ⑥	24
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit, aubergines, grana padano, tomates datterini, basilic & huile d'olive	
FREDDIE MERCURY ⑥	25
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, mortadella, stracciatella, brisures de pistache, basilic & huile d'olive	
CALZONE ⑥	26
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit, champignons, basilic & huile d'olive	
PARMIGRANA ⑥	27
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon de Parme, roquette, grana padano & mozzarella di bufala	
LA ROUVENAZ ⑥	27
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon de Parme, tomates datterini, huile parfumée à la truffe & grana padano	
PUGLIESE ⑤	26
Mozzarella fior di latte, tomates datterini jaunes et rouges, crème de tomates séchées, burratina, huile d'olive & basilic	
GIARDINO NEL PIATTO ⑤	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 ⑥	26
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit, artichaut, champignons, olives taggiasche, basilic & huile d'olive	

FOCACCE

ROUVENAZ ⑥	24
Mozzarella di bufala, jambon de Parme, origan, huile d'olive & basilic	
CLASSICA ⑤	17
Romarin frais, gros sel, origan & huile d'olive	

ANTIPASTI

CARPACCIO DI PESCE SPADA 🌱	23
Carpaccio d'espadon, aubergines marinées au citron vert de Sicile & salmoriglio	
CEVICHE DI BRANZINO, ORTAGGI DI STAGIONE MARINATI AL LIME 🌱	24
Ceviche de bar & pickles de légumes de saison	
FRITTO MISTO	19
Calamars, crevettes, légumes & sauce tartare maison	
ROASTBEEF COTTO A BASSA TEMPERATURA	22 33
Roastbeef cuit à basse température, mayonnaise aux jalapeños & vinaigrette au yuzu	
VITELLO TONNATO 🌱	24 35
Fines tranches de filet de veau, sauce au thon, anchois & câpres	
BURRATA DELL'ANTICO CASEIFICIO CONTRONE ♻️	22
Burrata, tomate cœur de bœuf marinée à l'origan, tomate Green Zebra au basilic, chutney de fraise & tarallo pugliese	
PARMIGIANA DI MELANZANE ♻️ 🌱	18
Aubergines gratinées, sauce tomate & mozzarella di bufala	
ARANCINO ALLA SICILIANA	14
Boule de risotto au safran panée, bolognaise de bœuf, petits pois & mozzarella coulante	
TEMPURA DI FIORI DI ZUCCA	18
Fleurs de courgette en tempura, mozzarella di bufala, anchois & ketchup de poivron maison	

INSALATE & CO

POKE BOWL 🌱	29
Riz sushi, roquette, concombre, carotte, avocat, mangue, algues wakame, edamame, saumon mariné au soja & sésame	
ROUVENAZ	25
Laitue romaine sucrine, crevettes croustillantes de panko mousse d'avocat, tomate coeur de boeuf & oignons rouges	
OCEANICA 🌱	26
Crevettes, calamars, vongoles & seiches grillées sur lit de salade de saison	
GAZPACHO DI MELONE CANTALUPO E CRUDO SAN DANIELE 🌱	16
Gaspacho de melon Puits d'Amour, jambon cru San Daniele & croûton de fêta et concombre	
VERDE 🌱 ♻️ VG	9
Mesclun de salade	
MISTA DI STAGIONE 🌱 ♻️ VG	14
Salade mixte de saison	



Sans gluten



Vegan



Végétarien



Porc



* « 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
Nos pâtes sont également disponibles sans gluten

MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA ⓘ	29
Sauce tomate, oignons, guanciale, pecorino romano & poivre noir	
SPAGHETTI TRICOLORI Ⓢ	25
Tomates datterini, mozzarella di bufala, ail & piment	
RAVIOLI "DOLCE RIVIERA" Ⓢ	25
Farcis aux épinards et ricotta, beurre de sauge & pignons de pin	
MEZZI PACCHERI ALLA NORMA Ⓢ	23
Sauce de tomate fraîche de coeur de boeuf et datterino, basilic & ricotta salée	
TROFIE DI PASTA FRESCA AL PESTO DI BASILICO Ⓢ	26
Pesto de basilic & pignons de pin toastés	
TAGLIOLINI AL POMODORO FRESCO Ⓢ	24
Sauce de tomate fraîche de coeur de boeuf légèrement piquante & basilic	
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 CARNAROLI MANTECATO AGLI SCAMPI E FIORI DI ZUCCA ⓘ	36
Risotto Carnaroli crémeux aux langoustines & fleurs de courgette	

BAMBINI

PIZZA PULCINELLA ⓘ	14
Mozzarella fior di latte, sauce tomate & jambon cuit	
RIGATONI AL POMODORO Ⓢ	14
STEAK DE BŒUF ⓘ	20
Avec légumes & frites*	
CHICKEN NUGGETS*	15
Avec légumes & frites*	

CARNI & PESCI

TAGLIATA DI MANZO ⓘ	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	
CHATEAUBRIAND (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	
AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHI E FONDO DI COTTURA AL MARSALA	42
Agneau en croûte de pistaches & jus de cuisson corsé au Marsala	
SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE ⓘ	43
Escalopes de veau au citron, pommes de terre nouvelles sautées & caponata	
TARTARE DI MANZO CLASSICO	36
Tartare de bœuf accompagné de pommes frites*, salade & toasts	
BRACIOLE ALLA MESSINESE	39
Fines tranches de bœuf à la panure de pistache, provola fumée, purée de pommes de terre & légumes sautés	
COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE	49
Côtelette de veau panée accompagnée de pommes frites*, roquette & tomates cerises	
GRIGLIATA DI PESCE ⓘ	43
Espadon, noix de Saint-Jacques, saumon, gambas, dorade à la plancha, riz basmati & courgettes	
FILETTO DI TONNO ROSSO E SALSA DI CIPOLLE ROSSE	39
Filet de thon rouge mi-cuit & oignons rouges confits en aigre-doux	
LA PEVERADA ⓘ	42
Spécialité de l'Adriatique, soupe de poissons & fruits de mer à l'italienne	
FRITTO MISTO	34
Calamars, crevettes, légumes & sauce tartare maison	
FILETTO DI ORATA ALLA PLANCHA E SALSA ALL'EOLIANA ⓘ	38
Filet de dorade 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), Dorade (Méditerranée), Espadon (Inde), Homard (Atlantique)



Sans gluten



Vegan



Végétarien



Porc



* « 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 Groovesshake

04 – 19.07

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

JE 31.07 Groovesshake

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



 ROUVENAZ | rouvenaz-montreux

Prix en CHF, service et TVA 8.1% inclus

© Illustration: www.capucci.ch