



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 « CLASSICO »

Vermouth rouge, gin, campari

16

SPICY MESCAL MARGARITA

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

19

* 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

ITALIAN GIARDINO

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

18

* 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

* 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

TARTARE DI TONNO ROSSO Tartare de thon rouge, coulis et hummus de betterave parfumé à la lime	23
CARPACCIO DI SALMONE, ASPRETTO AL MELOGRANO E MOUSSE DI FORMAGGIO FRESCO Carpaccio de saumon mariné, vinaigrette de grenade, mousse de fromage frais et ciboulette	24
FRITTO MISTO Calamars, crevettes, légumes & sauce tartare maison	19
PANE PITA E STRACOTTO DI AGNELLO ALLE ERBE Pain pita, rôti d'agneau cuit à basse température aux herbes, roquette, tomate cœur de bœuf, oignon rouge et sauce méditerranéenne	22
VITELLO TONNATO  Fines tranches de filet de veau, sauce au thon, anchois & câpres	24 35
BURRATA DELL'ANTICO CASEIFICIO CONTRONE  Burrata, tomate cœur de bœuf marinée à l'origan, tomate Green Zebra au basilic, chutney de fraise & tarallo pugliese	22
PARMIGIANA DI MELANZANE   Aubergines gratinées, sauce tomate & mozzarella di bufala	18
ARANCINO ALLA SICILIANA Boule de risotto au safran panée, bolognaise de bœuf, petits pois & mozzarella coulante	14
DUO DI FUNGHI PORCINI E FINFERLI CON RÖSTI DI PATATE E UOVO CROCCANTE  Duo de bolets et chanterelles sur lit de rösti de pommes de terre, accompagné d'un œuf croustillant	19

INSALATE & CO

ROUVENAZ Laitue romaine sucrine, crevettes croustillantes de panko mousse d'avocat, tomate coeur de boeuf & oignons rouges	25
OCEANICA  Crevettes, calamars, vongoles & seiches grillées sur lit de salade de saison	26
VELLUTATA DI ZUCCA ARROSTO   Velouté de courge rôtie, huile d'olive extra vierge au thym et graines croustillantes	15
VERDE    Mesclun de salade	9
MISTA DI STAGIONE    Salade mixte de saison	14



PASTE & RISOTTO

Nos pâtes artisanales sont soigneusement élaborées dans notre laboratoire à Montreux
Nos pâtes sont également disponibles sans gluten

PAPPARDELLE CON FARINA DI CASTAGNE, RAGU BIANCO DI AGNELLO, PECORINO E MENTA Pappardelle à la farine de châtaignes, ragoût d'agneau, crème de pecorino romano et huile d'olive extra vierge à la menthe	28
CALAMARATA ALLO SCOGLIO E OLIO EVO INFUSO CON AGLIO E PEPERONCINO Calamarata aux fruits de mer, parfumée à l'huile d'olive extra vierge infusée à l'ail et au piment rouge	27
MEZZI PACCHERI ALLA NORMA (V) Sauce de tomate fraîche de coeur de boeuf et datterino, aubergines, basilic & ricotta salée	23
RAVIOLI "DOLCE RIVIERA" (V) Farcis aux épinards et ricotta, beurre de sauge & pignons de pin	25
RAVIOLI DI ZUCCA (V) Farcis à la courge	25
RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI (V) Farcis aux bolets	32
SPAGHETTI TRICOLORI (V) Tomates datterini, mozzarella di bufala, ail & piment	25
MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA (P) Sauce tomate, oignons, guanciale, pecorino romano & poivre noir	29
LASAGNE ALL'EMILIANA À la viande de bœuf	26
RISOTTO CON ZUCCA, RAGU DI SALSICCIA AL FINOCCHIETTO E FONDUTA DI PROVOLA (P) Risotto crémeux à la courge, ragoût de saucisses aux graines de fenouil et fondue de provola	28

*Specialità
della casa*

SPAGHETTI ALLE VONGOLE Aux vongoles	32
PASTA ALL'ASTICE (2 pers. min) Spaghetti frais maison au homard	58 / pers.

BAMBINI

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

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	
INVOLTINO DI PESCE SPADA	38
Roulé d'espadon grillé à la plancha, farci de mozzarella di bufala accompagné d'une purée de pommes de terre et brunoise de légumes méditerranéens	
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	
TURBANTE DI SPIGOLA CON JULIENNE DI ORTAGGI E GUAZZETTO AI FRUTTI DI MARE	38
Turbant de bar, julienne de légumes et guazzetto aux fruits de mer	
LES MOULES BOUCHOT	33
Moules marinières du Mont-Saint-Michel, croûtons de pain à l'ail, pommes frites du Léman	

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 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

L'écailler "Greg"
sera de retour le 23 octobre...

