



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, 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

SPECULOOS OLD FASHION

Bourbon, bitter, speculoos

18

* APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, eau gazeuse, orange

14

* ESPRESSO MARTINI

Liqueur de café, vodka, espresso

17

* NEGRONI SOUR

Twist acidulé, frais et mousse légère

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, straciatella, 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 ORATA, GUACAMOLE, PICKELS DI ORTAGGI E ASPRETTO DI LAMPONI	24
Tartare de dorade, guacamole, pickles de légumes au vinaigre de framboise	
CARPACCIO DI TONNO ROSSO, HUMMUS DI PISTACCHIO, CHIPS DI RISO NERO E TERIYAKI AGLI AGRUMI 	24
Carpaccio de thon rouge, hummus de pistaches, chips de riz noir et sauce teriyaki aux agrumes	
FRITTO MISTO	19
Calamars, crevettes, légumes & sauce tartare maison	
CROSTONE DI FOCACCIA, DUXELLE DI FUNGHI, UOVO POCHÉ, COULIS AL PARMIGIANO 24 MESI E TARTUFO NERO 	26
Crostini de focaccia, duxelle de champignons, oeuf poché, coulis au parmesan 24 mois et truffe noire	
VITELLO TONNATO 	24 35
Fines tranches de filet de veau, sauce au thon, anchois & câpres	
BURRATA, COULIS DI CIME DI RAPA RIPASSATE, POMODORO CONFIT E FOCACCIA 	22.50
Burrata, coulis de cime di rapa, tomate confite et focaccia	
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	
TERRINA DI FOIE GRAS, CROSTONE DI PAIN BRIOCHÉ E FICHI CARAMELLATI AL PASSITO DI PANTELLERIA	26
Terrine de foie gras, croûtons de pain brioché et figues caramélisées au vin "Passito di Pantelleria"	

INSALATE & CO

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	
VELLUTATA DI ZUCCA ARROSTO  	15
Velouté de courge rôtie, huile d'olive extra vierge au thym et graines croustillantes	
VERDE   	9
Mesclun de salade	
MISTA DI STAGIONE   	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

GNOCCHETTI DI PATATE DELLA CASA CON SCAMPI E CHIPS DI ZUCCHINE	36
Gnocchetti de pommes de terre faits maison, sauce aux langoustines et chips de courgettes	
CALAMARATA ALLO SCOGLIO E OLIO EVO INFUSO CON AGLIO E PEPERONCINO	27
Calamarata aux fruits de mer, parfumée à l'huile d'olive extra vierge infusée à l'ail et au piment rouge	
MEZZI RIGATONI CON CREMA, CIME DI RAPA RIPASSATE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO, SALSICCIA AL FINOCCHIETTO E PANE CROCCANTE	28
Mezzi rigatoni avec crème, cime di rapa sautée à l'ail et huile pimentée, saucisse au fenouil et pain croustillant	
RAVIOLI "DOLCE RIVIERA"	25
Farcis aux épinards et ricotta, beurre de sauge & pignons de pin	
RAVIOLI AU FOIE GRAS	31
RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI	32
Farcis aux bolets	
SPAGHETTI TRICOLORI	25
Tomates datterini, mozzarella di bufala, ail & piment	
MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA	29
Sauce tomate, oignons, guanciale, pecorino romano & poivre noir	
LASAGNE ALL'EMILIANA	26
À la viande de bœuf	

*Specialità
della casa*

SPAGHETTI ALLE VONGOLE	32
Aux vongoles	
PASTA ALL'ASTICE (2 pers. min)	58 / pers.
Spaghetti frais maison au homard	
OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE	42
Ossobuco de veau servi avec risotto au safran à la milanaise	

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	
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 et Nouvelle-Zélande)

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. »



L'équipe de La Rouvenaz
vous remercie pour
cette année 2025
et vous souhaite de
Joyeuses Fêtes !

