



MONTREUX
La Rouvenettaz

LE JARDIN D'HIVER

POUR COMMENCER

PLANCHETTE DE NOËL Terrine de campagne, jambon à la truffe, vacherin d'alpage de la Tzintre au lait cru	28
FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON (40 gr) Accompagné de son chutney & toasts	29
BEIGNETS DE VINZEL & SALADINE CROQUANTE (3 pièces) En collaboration avec la Pinte Vaudoise Gastrovaud à Pully, le Chef Gaël Brandy nous propose une recette classique pour sublimer ce produit régional	18
SALADE DE TRÉVISE « TARDIVE » Lardons sautés au vinaigre, œuf coulant et chips à la farina Bòna. Possibilité de servir la salade sans lardons	17.50
SOUPE D'OIGNONS AU BARBECUE, AMANDES TOASTÉES Pain toasté, fromage d'alpage	18.50
BURRATA AL TARTUFO Crème onctueuse de chou-fleur	18



nos PÂTES MAISON

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

RAVIOLI PAPPÀ AL POMODORO (farcis à la mie de pain et sauce tomate)	26
LINGUINE ALLE VONGOLE	32
TAGLIOLINI CACIO E PEPE	29

nos SUGGESTIONS

RÖSTI AU SAUMON FUMÉ, CRÈME ACIDULÉE AU RAIFORT, FRUITS DU CÂPRIER	29
TARTARE DE BŒUF, ACCOMPAGNÉ DE TOASTS & POMMES FRITES	36

CÔTÉ MER

	3pcs	6pcs	12pcs
LA FINE DE CLAIRE N° 3 Légère, avec un goût salé et iodé peu prononcé	14.50	29	58
GILLARDEAU SPÉCIALE N° 3 Voluptueuse et ferme, finesse aromatique et persistance	24	48	96
TARTARE DE SAUMON, ÉCRASÉ D'AVOCAT, FRAÎCHEUR D'AGRUMES			29
POÊLÉE DE VONGOLE EN PERSILLADE (300 gr)			34
MOULES DE BOUCHOT À LA MARINIÈRE & POMMES FRITES			33

CÔTÉ BRASÉRO

CÔTE DE BŒUF, BEURRE CAFÉ DE PARIS (600 gr) rassie 30 jours (pour 2 pers.)	58/pers.
ENTRECÔTE DE BŒUF DIAMANT Sauce aux fruits rouges fumé au braséro	45
SMASH BURGER DE BŒUF, FROMAGE D'ALPAGE, SAUCE RELISH	29
SMASH BURGER DE LÉGUMES, SAUCE RELISH	29
SUPRÊME DE POULET SNACKÉ SAUCE AIGRE-DOUCE DE POIVRONS	32
QUEUE DE LANGOUSTE SNACKÉE AU BRASÉRO Sauce vierge aux clémentines	49
POULPE GRILLÉ & CAVIAR D'AUBERGINES	36

Accompagnements

Tous les plats côté braséro sont servis avec
des pommes grenaille rôties & légumes du moment.

LES DESSERTS & FROMAGES

TIRAMISU ROUVENETTAZ	13
L'AFFOGATO DE NOËL Boule de glace vanille, espresso, liqueur de café	10
CHEESECAKE AU SPÉCULOOS Chutney de prune aigre doux, délicatement épicé	15
RAISINS À LA LIE DE LA RÉGION, GLACE AUX MARRONS GLACÉS	13
PANNA COTTA AUX AGRUMES, CRUMBLE	12
ASSIETTE DE FROMAGES Vacherin fribourgeois AOP (fromage à pâte mi-dure, d'alpage au lait cru) Jersey blue (fromage à pâte persillée) La Dzolette (fromage à pâte molle, lait cru)	18
GLACES ARTISANALES Chocolat, vanille, noisette, marron glacé, citron	5
Chantilly	2

POUR LES ENFANTS

RIGATONI, SAUCE TOMATE	14
PILONS DE POULET, POMMES GRENAILLE & LÉGUMES	14
PORTION DE POMMES FRITES	8

Live Music AU CHALET DÈS 18:30

NOVEMBRE

JE 20.11 Dj Phil
VE 21.11 Groovesshake
SA 22.11 JLC
JE 27.11 Dj Phil
VE 28.11 Wild Pich
SA 29.11 Groovesshake

DÉCEMBRE

JE 4.12 Groovesshake
VE 5.12 Foster Kane
SA 6.12 Daddy Fred
JE 11.12 Dj Phil
VE 12.12 Wild Pich
SA 13.12 Groovesshake
JE 18.12 Groovesshake
VE 19.12 Lola Pastèque
SA 20.12 JLC

PROVENANCE DE NOS VIANDES ET POISSONS : CHARCUTERIES Suisse & Italie,
FOIE GRAS France, PORC Suisse, BŒUF Suisse, POULET Suisse, SAUMON Norvège

PROVENANCE DE NOTRE PAIN : Suisse



 ROUVENAZ | rouvenaz-montreux

Prix en CHF, service et TVA 8.1% inclus

© Mise en page & Illustration : www.capucci.ch