



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

## PORNSTAR MARTINI

Vodka, liqueur à la vanille, liqueur de fruits de la passion, purée de fruit de la passion, sirop de vanille, jus de citron bio

19

## \* APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, eau gazeuse, orange

14

## \* ESPRESSO MARTINI

Liqueur de café, vodka, espresso

17

## \* DAIQUIRI AU BASILIC

Rhum Veritas, jus de citron vert, sucre de canne, basilic

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

\* Ces cocktails peuvent être réalisés sans alcool.

# PIZZE

<b>MARGHERITA</b> ⑤	20
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, basilic & huile d'olive	
<b>NAPOLETANA</b>	22
Mozzarella di bufala, sauce tomate, anchois, câpres, olives taggiasche, basilic, origan & huile d'olive	
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> ⑥	24
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit, champignons, basilic & huile d'olive	
<b>DIAVOLA</b> ⑥	24
Mozzarella fior di latte, sauce tomate & salami piquant ventricina	
<b>MONTREUX JAZZ</b>	25
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, bresaola, mascarpone, huile d'olive & basilic	
<b>CALABRESE</b> ⑥	27
Sauce tomate, nduja calabraise, stracciatella & amandes grillées	
<b>FREDDIE MERCURY</b> ⑥	25
Mozzarella fior di latte, mortadella, stracciatella, brisures de pistache, basilic & huile d'olive	
<b>CALZONE</b> ⑥	26
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit, champignons, basilic & huile d'olive	
<b>PARMIGRANA</b> ⑥	27
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon de Parme, roquette, grana padano & mozzarella di bufala	
<b>LA ROUVENAZ</b> ⑥	27
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon de Parme, tomates datterini, huile parfumée à la truffe & grana padano	
<b>PUGLIESE</b> ⑤	26
Mozzarella fior di latte, tomates datterini jaunes et rouges, crème de tomates séchées, burratina, huile d'olive & basilic	
<b>GIARDINO NEL PIATTO</b> ⑤	24
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, courgettes, aubergines, poivrons, roquette & huile d'olive	
<b>SAPORE DI MARE</b>	26
Sauce tomate, moules, vongoles, crevettes, calamars, citron, roquette & huile d'olive	
<b>NORMA</b> ⑤	25
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines frites, basilic & ricotta au four	
<b>4 STAGIONI</b> ⑥	26
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit, artichaut, champignons, olives taggiasche, basilic & huile d'olive	
<b>PIZZA HAWAÏ</b> ⑥	120
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, ananas	
<i>Cette pizza ne figure pas dans le dictionnaire de la cuisine italienne ; c'est pourquoi, même à ce prix, nous ne pouvons pas nous permettre de la réaliser 😊</i>	

# FOCACCE

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

# ANTIPASTI

<b>TARTARE DI ORATA, GUACAMOLE, PICKELS DI ORTAGGI E ASPRETTO DI LAMPONI</b>	24
Tartare de dorade, guacamole, pickles de légumes au vinaigre de framboise	
<b>POLPO ARROSTO ALLA PLANCHA MARINATO ALLE ERBE AROMATICHE, CON SALSA ALLA "LUCIANA"</b>	27
Poulpe rôti à la plancha mariné aux herbes aromatiques, accompagné d'une sauce « Luciana » raffinée	
<b>FRITTO MISTO</b>	19
Calamars, crevettes, légumes & sauce tartare maison	
<b>RADICCHIO TREVIGIANO AL CARTOCCIO, CON SCAMORZA AFFUMICATA, POMODORINI CONFIT E OLIVE TAGGIASCHE</b> (V)	19
Radicchio de Trévis en papillote avec scamorza fumée, tomates confites & olives Taggiasche	
<b>VITELLO TONNATO</b> (P)	24   35
Fines tranches de filet de veau, sauce au thon, anchois & câpres	
<b>BURRATA, COULIS DI CIME DI RAPA RIPASSATE, POMODORO CONFIT E FOCACCIA</b> (V)	22.50
Burrata, coulis de cime di rapa, tomate confite & focaccia	
<b>PARMIGIANA DI MELANZANE</b> (V) (P)	18
Aubergines gratinées, sauce tomate & mozzarella di bufala	
<b>ARANCINO ALLA SICILIANA</b>	14
Boule de risotto au safran panée, bolognaise de bœuf, petits pois & mozzarella coulante	
<b>TERRINA DI FOIE GRAS, CROSTONE DI PAIN BRIOCHÉ E FICHI CAMELLATI AL PASSITO DI PANTELLERIA</b>	26
Terrine de foie gras, croûtons de pain brioché & figues caramelisées au vin "Passito di Pantelleria"	

# INSALATE & CO

<b>ROUVENAZ</b>	25
Laitue romaine sucrine, crevettes croustillantes de panko, mousse d'avocat, tomate coeur de boeuf & oignons rouges	
<b>OCEANICA</b> (P)	26
Crevettes, calamars, vongoles & seiches grillées sur lit de salade de saison	
<b>MINISTRONE</b> (P) (V) (VG)	14
Soupe minestrone traditionnelle aux légumes frais et herbes aromatiques	
<b>VERDE</b> (P) (V) (VG)	9
Mesclun de salade	
<b>MISTA DI STAGIONE</b> (P) (V) (VG)	14
Salade mixte de saison	



# PASTE & RISOTTO

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

<b>TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA CON SALMONE, VODKA E PEPE ROSA</b>	32
Tagliatelle fraîches au saumon, vodka et poivre rose	
<b>CALAMARATA ALLO SCOGLIO E OLIO EVO INFUSO CON AGLIO E PEPERONCINO</b>	27
Calamarata aux fruits de mer, parfumée à l'huile d'olive extra vierge infusée à l'ail et au piment rouge	
<b>ZITI NAPOLETANI CON RAGÙ ALLA GENOVESE</b>	28
Ziti napolitains avec ragoût de viande de boeuf à la Génoise	
<b>RAVIOLI "DOLCE RIVIERA" (V)</b>	25
Farcis aux épinards et ricotta, beurre de sauge & pignons de pin	
<b>RAVIOLI AU FOIE GRAS</b>	31
<b>TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE ALLA BOLOGNESE</b>	25
Tortellini dans un bouillon de chapon à la Bolognaise	
<b>SPAGHETTI TRICOLORI (V)</b>	25
Tomates datterini, mozzarella di bufala, ail & piment	
<b>MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA (P)</b>	29
Sauce tomate, oignons, guanciale, pecorino romano & poivre noir	
<b>LASAGNE ALL'EMILIANA</b>	26
À la viande de bœuf	

*Specialità  
della casa*

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

## BAMBINI

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

# CARNI & PESCI

## TAGLIATA DI MANZO ⑥

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) ⑥

58 / pers.

Filet de bœuf (600g) à partager pour deux personnes, purée de pommes de terre & ratatouille sicilienne  
Sauces: au poivre & café de Paris

## STINCO DI AGNELLO BRASATO AL NERO D'AVOLA, ROSMARINO, PURÈ DI PATATE E VERDURE

43

Souris d'agneau braisé au Nero d'Avola, romarin, purée de pommes de terre & légumes

## SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE ⑥

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 ⑥

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 & brunoise de légumes méditerranéens

## LA PEVERADA ⑥

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 OMBRINA ARROSTITO, FLAN DI ZUCCHINE E SALSA EMULSIONATA AL LIME

41

Filet d'ombrine rôti sur peau, flan de courgettes & sauce émulsionnée au citron vert

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)  
Ombrine (Corse)



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. »



 ROUVENAZ | rouvenaz-montreux  
Prix en CHF, service et TVA 8.1% inclus  
© Illustration : [www.capucci.ch](http://www.capucci.ch)