



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

MARGHERITA <small>ⓧ</small>	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 <small>ⓧ</small>	24
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit, champignons, basilic & huile d'olive	
DIAVOLA <small>ⓧ</small>	24
Mozzarella fior di latte, sauce tomate & salami piquant ventricina	
MONTREUX JAZZ	25
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, bresaola, mascarpone, huile d'olive & basilic	
CALABRESE <small>ⓧ</small>	27
Sauce tomate, nduja calabraise, stracciatella & amandes grillées	
FREDDIE MERCURY <small>ⓧ</small>	25
Mozzarella fior di latte, mortadella, stracciatella, brisures de pistache, basilic & huile d'olive	
CALZONE <small>ⓧ</small>	26
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit, champignons, basilic & huile d'olive	
PARMIGRANA <small>ⓧ</small>	27
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon de Parme, roquette, grana padano & mozzarella di bufala	
LA ROUVENAZ <small>ⓧ</small>	27
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon de Parme, tomates datterini, huile parfumée à la truffe & grana padano	
PUGLIESE <small>ⓧ</small>	26
Mozzarella fior di latte, tomates datterini jaunes et rouges, crème de tomates séchées, burratina, huile d'olive & basilic	
GIARDINO NEL PIATTO <small>ⓧ</small>	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	
NORMA <small>ⓧ</small>	25
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines frites, basilic & ricotta au four	
4 STAGIONI <small>ⓧ</small>	26
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit, artichaut, champignons, olives taggiasche, basilic & huile d'olive	
PIZZA HAWAÏ <small>ⓧ</small>	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

ROUVENAZ <small>ⓧ</small>	24
Mozzarella di bufala, jambon de Parme, origan, huile d'olive & basilic	
CLASSICA <small>ⓧ</small>	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	
POLPO ARROSTO ALLA PLANCHA MARINATO ALLE ERBE AROMATICHE, CON SALSA ALLA "LUCIANA"	27
Poulpe rôti à la plancha mariné aux herbes aromatiques, accompagné d'une sauce « Luciana » raffinée	
FRITTO MISTO	19
Calamars, crevettes, légumes & sauce tartare maison	
RADICCHIO TREVIGIANO AL CARTOCCIO, CON SCAMORZA AFFUMICATA, POMODORINI CONFIT E OLIVE TAGGIASCHE 	19
Radicchio de Trévise en papillote avec scamorza fumée, tomates confites & olives Taggiasche	
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 & 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 FIGHI CARAMELLATI AL PASSITO DI PANTELLERIA	26
Terrine de foie gras, croûtons de pain brioché & figues caramelisées au vin "Passito di Pantelleria"	

INSALATE & CO

ROUVENAZ	25
Laitue romaine sucrine, crevettes croustillantes de panko, mousse d'avocat, tomate cœur de boeuf & oignons rouges	
OCEANICA 	26
Crevettes, calamars, vongoles & seiches grillées sur lit de salade de saison	
MINESTRONE   	14
Soupe minestrone traditionnelle aux légumes frais et herbes aromatiques	
VERDE   	9
Mesclun de salade	
MISTA DI STAGIONE   	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

TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA CON SALMONE, VODKA E PEPE ROSA	32
Tagliatelle fraîches au saumon, vodka et poivre rose	
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	
ZITI NAPOLETANI CON RAGÙ ALLA GENOVESE	28
Ziti napolitains avec ragout de viande de boeuf à la Génoise	
RAVIOLI "DOLCE RIVIERA" [◎]	25
Farcis aux épinards et ricotta, beurre de sauge & pignons de pin	
RAVIOLI AU FOIE GRAS	31
TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE ALLA BOLOGNESE	25
Tortellini dans un bouillon de chapon à la Bolognaise	
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	
STINCO DI AGNELLO BRASATO AL NERO D'AVOLA, ROSMARINO, PURÈ DI PATATE EVERDURE	43
Souris d'agneau braisé au Nero d'Avola, romarin, purée de pommes de terre & légumes	
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 & 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	
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. »



WiFi ROUVENAZ | rouvenaz-montreux
Prix en CHF, service et TVA 8.1% inclus
© Illustration : www.capucci.ch