

La Rouvenaz

UNE HISTOIRE FAMILIALE
— DEPUIS 1965 —



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 coeur 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 coeur.

Notre Chef Andrea Ventura et toute l'équipe de La Rouvenaz vous souhaitent

Buon appetito

COCKTAILS

* NEGRONI « CLASSICO »

Vermouth rouge, gin, campari

16

SPICY MEZCAL 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 fruit 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** 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** 24
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit, champignons, basilic & huile d'olive
- Ⓟ **DIAVOLA** 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** 27
Sauce tomate, nduja calabraise, stracciatella & amandes grillées
- Ⓟ **FREDDIE MERCURY** 25
Mozzarella fior di latte, mortadella, stracciatella, brisures de pistache, basilic & huile d'olive
- Ⓟ **CALZONE** 26
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit, champignons, basilic & huile d'olive
- Ⓟ **PARMIGRANA** 27
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon de Parme, roquette, grana padano & mozzarella di bufala
- ♥ **LA ROUVENAZ** 27
Ⓟ Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon de Parme, tomates datterini, huile parfumée à la truffe & grana padano
- Ⓥ **PUGLIESE** 26
Mozzarella fior di latte, tomates datterini jaunes et rouges, crème de tomates séchées, burratina, huile d'olive & basilic
- Ⓥ **GIARDINO NEL PIATTO** 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** 25
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines frites, basilic & ricotta au four
- Ⓟ **4 STAGIONI** 26
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit, artichaut, champignons, olives taggiasche, basilic & huile d'olive
- Ⓟ **PIZZA HAWAÏ** 120
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit & ananas

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











FOCACCE

- Ⓟ **ROUVENAZ** 24
Mozzarella di bufala, jambon de Parme, origan, huile d'olive & basilic
- Ⓥ **CLASSICA** 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
-   **ASPARAGI COTTI AL VAPORE, COULIS DI VACHERIN FRIBOURGEOIS DOP E UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA** 19.50 | 32
Asperges cuites à la vapeur, coulis de Vacherin Fribourgeois AOP & œuf cuit à basse température
-  **VITELLO TONNATO** 24 | 35
Fines tranches de filet de veau, sauce au thon, anchois & câpres
-  **BURRATA SERVITA CON FRISELLA PUGLIESE, INSALATA DI POMODORI PROFUMATA ALL'ORIGANO FRESCO E CHUTNEY DI FRAGOLE** 21.50
Burrata servie avec frisella pugliese, salade de tomates cerises parfumée à l'origan frais & chutney de fraises.
-    **PARMIGIANA DI MELANZANE** 18
Aubergines gratinées, sauce tomate & mozzarella di bufala
- ARANCINO ALLA SICILIANA** 14
Boule de risotto au safran panée, bolognaise de boeuf, petits pois & mozzarella coulante
-  **CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO DOP E ACETO BALSAMICO STRAVECCHIO** 25 | 35
Carpaccio de bœuf, roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano et vinaigre balsamique extra-vieux
- CON ASPARAGI | Avec Asperges** 27 | 37

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
-    **VERDE** 9
Mesclun de salade verte
-    **MISTA DI STAGIONE** 14
Salade mixte de saison
-   **VELLUTATA DI ASPARAGI, CARCIOFI ALL'OLIO EVO E CROSTONI DI FOCACCIA** 14
Velouté d'asperges, artichauts à l'huile d'olive extra vierge et croûtons de focaccia.



Gluten Free



Vegan



Vegetarian



Pork



Nos Favoris



Fait Maison

* « 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.

- TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA CON SALMONE, VODKA E PEPE ROSA** 32
Tagliatelles fraîches au saumon, vodka & poivre rose
- Ⓥ **TAGLIOLINI FATTI IN CASA “CACIO E PEPE”** 23
Tagliolini faits maison «Cacio e Pepe»
- 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 & au piment rouge
- SPAGHETTI ALLE VONGOLE** 32
Spaghetti aux vongoles
- SPAGHETTI CHITARRA AL SUGO DI GAMBERI E ZESTE DI LIMONE VERDELLO** 28
Spaghetti alla chitarra, sauce aux crevettes et zestes de citron verdello.
- Ⓥ **SPAGHETTI TRICOLORI** 25
Spaghetti, tomates datterini, mozzarella di bufala, ail & piment
- Ⓥ **RAVIOLI “DOLCE RIVIERA”** 25
Ravioli farcis aux épinards et ricotta, beurre de sauge & pignons de pin
- Ⓥ **RAVIOLI ALL’AGLIO ORSINO E RICOTTA CON COULIS DI POMODORO DATTERINO AL BASILICO** 29
Ravioli faits maison à l'ail des ours et ricotta avec coulis de tomates datterino au basilic.
- Ⓟ **MEZZE MANICHE ALL’AMATRICIANA** 29
Mezze maniche, sauce tomate, oignons, guanciale, pecorino romano & poivre noir
- LASAGNE ALL’EMILIANA** 26
Lasagne à la viande de boeuf
- Ⓟ **RISOTTO CARNAROLI MANTECATO AGLI ASPARAGI E PROSCIUTTO CRUDO CROCCANTE** 26
Risotto mantecato aux asperges & jambon cru croustillant.

Specialità della casa

- ♥ **PASTA ALL’ASTICE (2 pers. min)** 58 / pers.
Spaghetti frais maison au homard
-

BAMBINI

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

CARNI & PESCI

- Ⓜ **TAGLIATA DI MANZO** 44
Faux-filet de boeuf 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 boeuf (600g) à partager pour deux personnes, purée de pommes de terre et ratatouille sicilienne
Sauces : au poivre & café de Paris
- STINCO DI AGNELLO BRASATO AL NERO** 43
D'AVOLA, ROSMARINO,
PURÈ DI PATATE E VERDURE
Souris d'agneau braisé au vin Nero d'Avola, romarin frais, 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 boeuf accompagné de pommes frites*, salade & toasts
- BRACIOLE ALLA MESSINESE** 39
Fines tranches de boeuf à la panure de pistache, provola fumée, purée de pommes de terre & légumes sautés
- OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE** 42
Ossobuco de veau servi avec risotto au safran à la milanaise
- ♥ **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 MERLUZZO AL "CARTOCCIO"** 37
SECONDO LA RICETTA LIVORNESE
Filet de cabillaud en papillote selon la tradition livournaise.

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 Boeuf (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)



Gluten Free



Vegan



Vegetarian



Pork



Nos Favoris



Fait Maison

* « 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