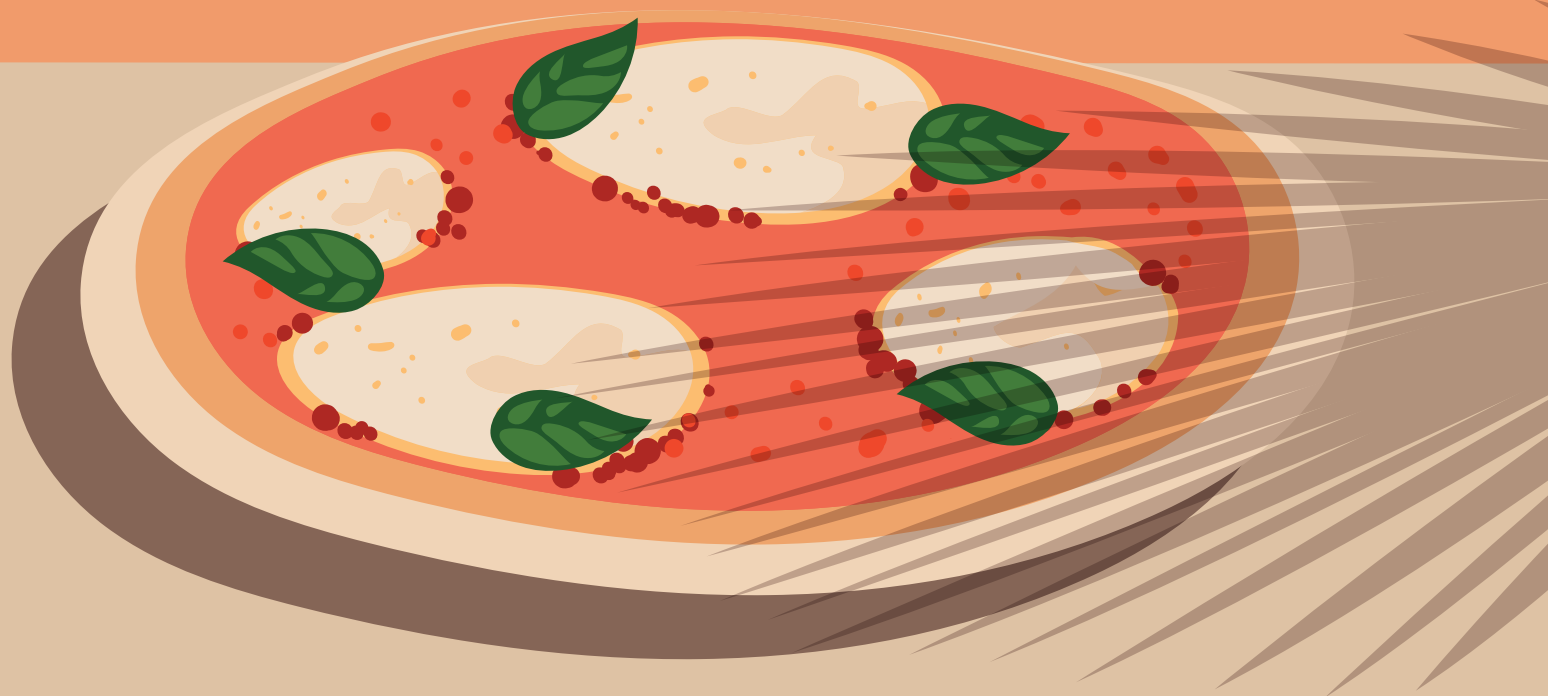
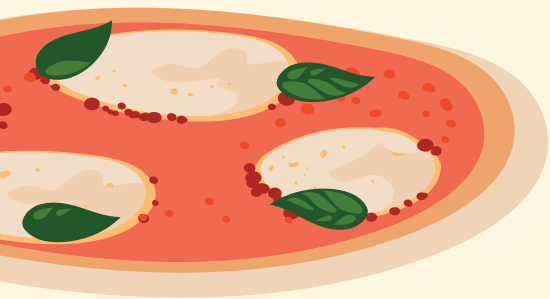


Les Voiles
MONTREUX *de la*
Rouvenaz

la C A R T E

© Illustrations : www.capucci.ch





LA « P I N S A R O M A N A »

Rosmarino (VG)	16.-
Huile d'olive, sel de Guérande & romarin frais <i>Olive oil, salt from Guerande & rosemary</i>	
Marinara (VG)	19.-
Sauce tomate, ail, basilic, origan & huile d'olive <i>Tomato sauce, garlic, oregano, basil & olive oil</i>	
Margherita (V)	20.-
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, basilic & huile d'olive <i>Mozzarella, tomato sauce, basil & olive oil</i>	
Napoletana	23.-
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, anchois, câpres & huile d'olive <i>Mozzarella, tomato sauce, anchovies, capers & olive oil</i>	
Prosciutto funghi (P)	26.-
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit, champignons & huile d'olive <i>Mozzarella, tomato sauce, ham, mushrooms & olive oil</i>	
Diavola (P)	24.-
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, salami piquant & huile d'olive <i>Mozzarella, tomato sauce, spicy salami & olive oil</i>	
Vegetariana (V)	26.-
Mozzarella fior di latte, brocoli, pommes de terre & huile d'olive <i>Mozzarella fior di latte, broccoli, potatoes & olive oil</i>	
Caprese (V)	25.-
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, tomates datterino, mozzarelline, basilic & huile d'olive <i>Mozzarella fior di latte, datterino tomatoes, mini mozzarella balls, basil & olive oil</i>	
Cacio e Pepe (V)	24.-
Mozzarella fior di latte, sauce cacio e pepe, & huile d'olive <i>Mozzarella fior di latte, cacio e pepe sauce & olive oil</i>	
Deliziosa (P)	27.-
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cru & huile d'olive <i>Mozzarella fior di latte, tomato sauce, raw ham & olive oil</i>	
Supplément par ingrédient Extra charge per ingredient	7.-
Charcuterie <i>Delicatessen</i>	6.-
Légumes <i>Vegetable</i>	6.-
Fromage <i>Cheese</i>	



Gluten
free



Vegan



Vegetarian



Pork

APERITIVI « À PARTAGER »

Apéro *LES VOILES*

Sélection de trois tapas du jour | *Selection of three tapas of the day*

17.-

Frittatina di Pasta

Recette typique Napolitaine | *A typical Neapolitan recipe*

1 pièce	5.50
2 pcs	10.-
3 pcs	15.-

Planchette Gourmande

Sélection de charcuteries, fromages & confitures
Selection of cured meats, cheeses & jams

25.-

Pinsa Ruotino - La Gustosa

Base pinsa, tomates datterino rôties, stracciatella fumée, basilic & huile d'olive
Pinsa base, roasted datterino tomatoes, smoked stracciatella, basil & olive oil

19.-

Pinsa Ruotino - Fresca

Base pinsa, saumon fumé, tomates séchées, roquette & huile d'olive
Pinsa base, smoked salmon, sun-dried tomatoes, rocket & olive oil.

24.-

TARTARES | SALADES & CO

Tartare de boeuf 🌱 sans pain toasté

Tartare de boeuf au paprika fumé, pommes frites & pain toasté
Beef tartare with smoked paprika, french fries & toasted bread

35.-

Tartare de saumon 🌱 sans pain toasté

Tartare de saumon, avocat, sauce aux agrumes & pain toasté
Salmon tartare with avocado, citrus sauce & toasted bread

35.-

Salade César 🌱 sans croûtons

Laitue romaine, poulet, oeuf dur, croûtons, parmesan & sauce César maison
Romaine lettuce, chicken, hard-boiled egg, croutons, parmesan & homemade Caesar dressing

25.-

Insalata di gamberi e mozzarella 🌱

Salade mixte, tomates cerises, crevettes, mozzarella & citron
Mixed salad, cherry tomatoes, shrimp, mozzarella & lemon

27.-

Wrap Riviera

Tortilla de blé, iceberg, poulet, sauce yogurt, parmesan & dés de tomates
Wheat tortilla, iceberg lettuce, chicken, yogurt sauce, Parmesan cheese & diced tomatoes

21.-

Shrimps Roll

Pain brioché, crevettes sauvages, sauce cocktail, saladine, tomates & frites
Brioche bun, wild shrimp, cocktail sauce, lettuce, tomatoes & fries

22.-

FRITTI

Fish & Chips

Bâtonnets de poisson, frites & sauce tartare
Fish sticks, french fries & tartar sauce

24.-

Pommes frites | *French fries*

8.-

LES DESSERTS

GLACES ARTISANALES

Nos glaces sont produites sans traitements, ni additifs, ni conservateurs
100 % naturel & 100% sans gluten

Crèmes glacées

Noisette | *Haselnut*
Pistache | *Pistachio*
Chocolat | *Chocolate*
Vanille | *Vanilla*
Café | *Coffee*
Caramel | *Caramel*
Amarena | *Amarena*

Sorbets

Fraise | *Strawberry*
Citron | *Lemon*
Mangue

La boule per scoop	4.80
Extra sauce chocolat fraise café caramel	1.50
Chantilly whipped cream	1.50

FRAPPÉ / MILKSHAKE

11.-

Composez vous-même votre frappé en choisissant l'un de nos parfums ci-dessus
Make your own milkshake by choosing your favorite flavor from the above choice

COUPES DE GLACE

Ice coffee Glace café, espresso chaud & chantilly	13.50
Les Voiles Glace caramel, sauce caramel, chantilly & amaretti	12.50
Amarenata Glace à la crème, griottes & chantilly	14.-
Colonel Sorbet citron arrosé de vodka	13.-

GLI AFFOGATI

L'affogato classico	8.-
Glace vanille & espresso <i>Vanilla ice cream with espresso</i>	

Il Goloso	9.-
Glace vanille, espresso, chantilly Vanilla ice cream, espresso & whipped cream	

L'ANGOLO DEL CAFFÈ

Caffè shakerato	7.-
Café froid frappé avec une larme de sucre de canne liquide et glaçons <i>Shaked cold coffee, with a bit of brown sugar and ice cube</i>	



Rouvenaz Guests | Lesvoiles2019!
1820 Montreux — Suisse, Tél +41 (0)21 961 23 20, info@rouvenaz.ch

Prix en CHF, service et TVA 8.1% inclus

Allergies : Nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances. *Please ask the service for more details on allergies and food intolerance.*

*Boeuf : Suisse | Charcuteries : Suisse & Italie | Poulet : Thaïlande
Saumon : Norvège | Sardines : France | Crevettes : Argentine*