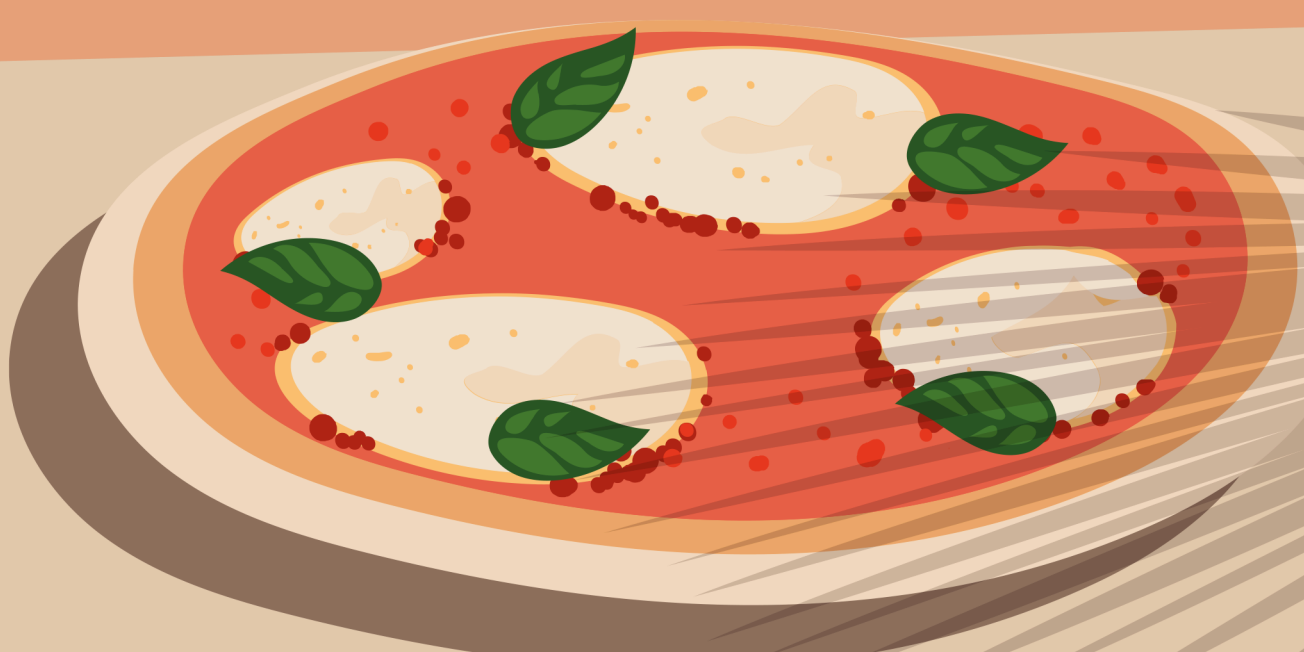


*Les Voiles*  
MONTREUX *de la*  
*Rouvenaz*

© Illustrations : www.cappuccich



# 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.*

*Toute l'équipe des Voiles et  
de La Rouvenaz vous souhaitent*

*Buon appetito  
Con Amore  dal 1965*

## 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 & confiture  
*Selection of cured meats, cheeses & jam*

25.-

### Pinsa Ruotino - La Gustosa <sup>Ⓟ</sup>

Base pinsa, tomates datterino rôties, straciatella fumée, basilic & huile d'olive  
*Pinsa base, roasted datterino tomatoes, smoked straciatella, 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.-

### Edamame <sup>Ⓟ</sup> <sup>Ⓥ</sup> <sup>Ⓥg</sup> <sup>Ⓜ</sup>

Soja vert | *Green Soybeans*

8.50

### Pinzimonio <sup>Ⓟ</sup> <sup>Ⓥ</sup> <sup>Ⓥg</sup> <sup>Ⓜ</sup>

Sélection de légumes frais et croquants, servis avec huile d'olive extra vierge, sel & poivre  
*Selection of fresh, crunchy vegetables served with extra virgin olive oil, salt, and pepper*

16.-

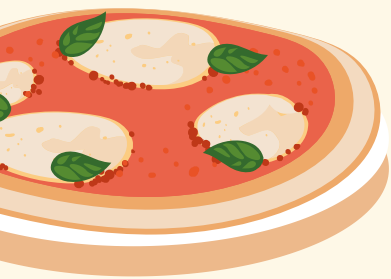


<sup>Ⓜ</sup> Gluten free

<sup>Ⓥg</sup> Vegan

<sup>Ⓥ</sup> Vegetarian

<sup>Ⓟ</sup> Pork



## « P I N S A R O M A N A »

### Rosmarino <sup>VG</sup>

Huile d'olive, sel de Guérande & romarin frais  
*Olive oil, salt from Guerande & rosemary*

16.-

### Marinara <sup>VG</sup>

Sauce tomate, ail, basilic, origan & huile d'olive  
*Tomato sauce, garlic, oregano, basil & olive oil*

19.-

### Margherita <sup>V</sup>

Mozzarella fior di latte, sauce tomate, basilic & huile d'olive  
*Mozzarella, tomato sauce, basil & olive oil*

20.-

### Napoletana

Mozzarella fior di latte, sauce tomate, anchois, câpres & huile d'olive  
*Mozzarella, tomato sauce, anchovies, capers & olive oil*

23.-

### Prosciutto funghi <sup>P</sup>

Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit, champignons & huile d'olive  
*Mozzarella, tomato sauce, ham, mushrooms & olive oil*

26.-

### Diavola <sup>P</sup>

Mozzarella fior di latte, sauce tomate, salami piquant & huile d'olive  
*Mozzarella, tomato sauce, spicy salami & olive oil*

24.-

### Vegetariana <sup>V</sup>

Mozzarella fior di latte, brocoli, pommes de terre & huile d'olive  
*Mozzarella fior di latte, broccoli, potatoes & olive oil*

26.-

### Caprese <sup>V</sup>

Mozzarella fior di latte, sauce tomate, tomates datterino, mozzarelline, basilic & huile d'olive  
*Mozzarella fior di latte, datterino tomatoes, mini mozzarella balls, basil & olive oil*

25.-

### Cacio e Pepe <sup>V</sup>

Mozzarella fior di latte, sauce cacio e pepe, & huile d'olive  
*Mozzarella fior di latte, cacio e pepe sauce & olive oil*

24.-

### Deliziosa <sup>P</sup>

Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cru, burratina, & huile d'olive  
*Mozzarella fior di latte, tomato sauce, raw ham, burratina & olive oil*

27.-

### Supplément par ingrédient | *Extra charge per ingredient*

Charcuterie | *Delicatessen*

7.-

Légumes | *Vegetable*

6.-

Fromage | *Cheese*

6.-

Burrata

6.-

## SOUPES FROIDES

### Gaspacho Andalou

Soupe traditionnelle d'Andalousie à base de tomates, concombre, poivron, ail, vinaigre & huile d'olive  
*Traditional Andalusian cold soup made with tomatoes, cucumber, bell pepper, garlic, vinegar & olive oil*

14.-

### Soupe de carottes

Velouté froid de carottes relevé à la moutarde & roquette croustillante  
*Chilled carrot soup enhanced with mustard & crispy arugula*

13.-

## TARTARES

### 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 légèrement fumé sans pain toasté

Tartare de saumon légèrement fumé, avocat, sauce aux agrumes & pain toasté  
*Lightly smoked salmon tartare with avocado, citrus sauce & toasted bread*

35.-

## FRITTI

### Fish & Chips


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


24.-

### Pommes frites


*French fries*

8.-

 Gluten free

 Vegan

 Vegetarian

 Pork

## SALADES & CO

### Salade César <sup>Ⓢ</sup> sans croûtons

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

25.-

### Salade *Les Voiles* <sup>Ⓢ</sup>

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 & chips  
*Brioche bun, wild shrimp, cocktail sauce, lettuce, tomatoes & chips*

22.-

### Panzanella Tradizionale <sup>Ⓢ</sup> <sup>Ⓥ</sup> <sup>Ⓥ</sup>

Tomates, concombres, oignons rouges marinés au vinaigre, croûtons de pain & huile d'olive  
*Tomatoes, cucumbers, vinegar-marinated red onions, bread croutons & olive oil*

19.-

### Avec | *With Burrata*

25.-

### Poke Bowl <sup>Ⓢ</sup> <sup>Ⓥ</sup> <sup>Ⓥ</sup> <sup>Ⓢ</sup>

Quinoa, wakamé, tomates cerises, oignons croustillants & ananas  
*Quinoa, wakame, cherry tomatoes, crispy onions, & pineapple*

24.-

### Avec Poulet | *With Chicken*

28.-

### Avec Saumon | *With Salmon*

29.-

## PASTA

### Pasta della casa

Pâtes maison selon l'humeur du chef  
*Homemade pasta according to the chef's mood*

27.-



## 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*  
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

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*

11.-

### DESSERT GOURMAND

#### Babà au rhum

Babà au rhum avec crème chantilly & amarena  
*Soft rum-soaked baba served with chantilly cream & amarena*

14.-

### COUPES DE GLACE

#### Ice coffee

Glace café, espresso chaud & chantilly

13.60

#### 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

Glace vanille & espresso  
*Vanilla ice cream with espresso*

8.-

#### Il Goloso

Glace vanille, espresso, chantilly  
*Vanilla ice cream, espresso & whipped cream*

9.-

### L'ANGOLO DEL CAFFÈ

#### Caffè shakerato

Café froid frappé avec une larme de sucre de canne liquide et glaçons  
*Shaked cold coffee, with a bit of brown sugar and ice cube*

7.-

## DJ NIGHTS @

*Les Voiles de La Rouvenaz*

-----  
Je 28.05 | DJ Grooveshake

Je 26.06 | DJ Wild Pich

-----  
From 03.07 – 18.07 | MJF  
with Montreux Jazz Festival DJs

-----  
Je 30.07 | DJ Wild Pich

Ve 31.07 | DJ Phil

Sa 01.08 | DJ Grooveshake

Je 27.08 | DJ Phil

Je 10.09 | DJ Grooveshake

Je 17.09 | DJ Phil  
-----

