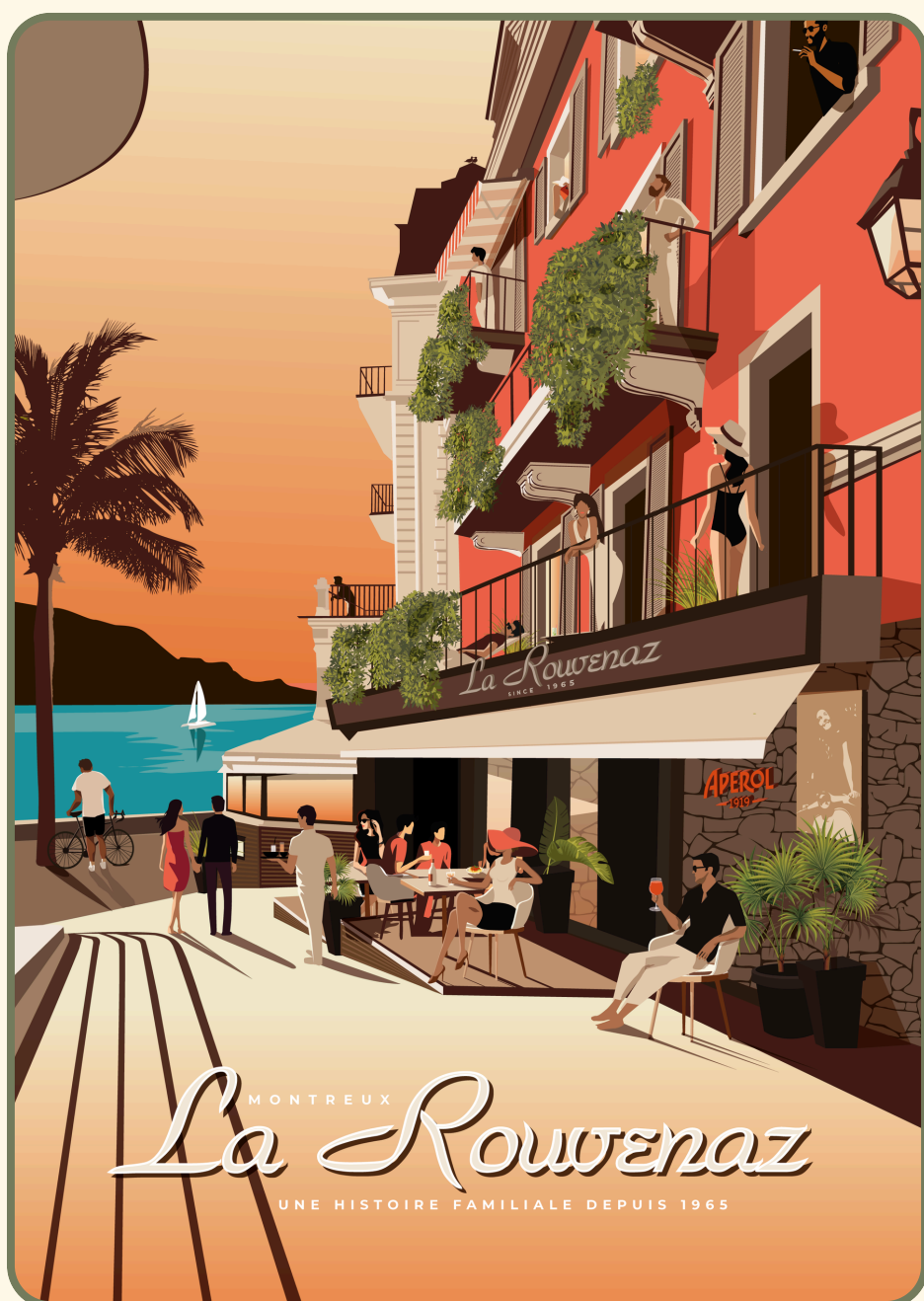


La Rouvenaz

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 | 11 sans alcool

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 | 11 sans alcool

* QUEENSTAR 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, prosecco

19 | 14 sans alcool

FAMILLE SPRITZ

*Aperol | *Campari | *Sarti | Limoncello
prosecco, eau gazeuse, orange

14 | 10 sans alcool

* ESPRESSO MARTINI

Liqueur de café, vodka, espresso

17 | 12 sans alcool

CAÏPIRIVIERA

Vodka, jus de citron vert,
sirop d'épices douces

17

* PINK HUGO

Grenade, menthe, lime,
fruits de la passion, prosecco

14 | 10 sans alcool

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
- ESTIVA** 27
Tomate Cœur de Bœuf, stracciatella di bufala, roquette, carpaccio de bœuf, basilic & huile d'olive
- Ⓟ **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
- Ⓟ **SEPTEMBRE MUSICAL** 26
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit, artichaut, champignons, olives taggiasche, basilic & huile d'olive

FOCACCE

- Ⓟ **ROUVENAZ** 24
Mozzarella di bufala, jambon de Parme, origan, huile d'olive & basilic
- Ⓥ **CLASSICA** 17
Romarin frais, gros sel, origan & huile d'olive



* « 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. »

ANTIPASTI

- Ⓢ **CEVICHE DI BRANZINO E ORTAGGI DI STAGIONE MARINATI AL LIME** 24
Ceviche de bar & légumes de saison marinés au citron vert
- TARTARE DI TONNO ROSSO ALLA “NIÇOISE”** 24
Tartare de thon rouge “niçoise”, brunoise de haricots verts, tomates datterino confits, anchois de Castrovinci, pickles de légumes & jaune d’œuf mariné au soja
- FRITTO MISTO** 19
Calamars, crevettes, légumes & sauce tartare maison
- Ⓢ **CARPACCIO DI MANZO “CIPRIANI”** 24
Carpaccio de bœuf “Cipriani”, servi avec roquette fraîche, mayonnaise maison parfumée à la sauce Worcestershire, citron & au jus de veau
- Ⓢ **VITELLO TONNATO** 24 | 35
Fines tranches de filet de veau, sauce au thon, anchois & câpres
- Ⓢ **CUOR DI CARCIOFO ALLA “ROMANA”** 24
Cœur d’artichaut à la “romaine”, braisé et frit, parfumé à la menthe fraîche et au pecorino, servi avec une crème de tomate rôtie & huile d’olive
- Ⓢ **BURRATA SERVITA CON INSALATA DI POMODORI PROFUMATA ALL’ORIGANO FRESCO E CHUTNEY DI FRAGOLE** 21.50
Burrata servie avec salade de tomates 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
- PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE E MELONE CHARENTAIS IN DOPPIA CONSISTENZA** 25
Jambon cru de San Daniele & melon Charentais en double texture

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
- SALMOREJO** 17
Recette estivale andalouse, avec un gaspacho de tomate ramato, jambon cru croustillant & croûtons de focaccia
- POKE BOWL** 29
Riz sushi, roquette, concombre, carotte, avocat, algues wakame, edamame, saumon mariné au soja & sésame



PASTE & RISOTTO

Nos pâtes artisanales sont soigneusement élaborées dans notre laboratoire à Montreux.

Nos pâtes sont également disponibles sans gluten.

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE	32
Linguine aux fruits de mer	
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	
LASAGNE ALL'EMILIANA	26
Lasagne à la viande de boeuf	
Ⓧ RAVIOLI "DOLCE RIVIERA"	25
Ravioli farcis aux épinards et ricotta, beurre de sauge & pignons de pin	
Ⓧ SPAGHETTI TRICOLORI	25
Spaghetti, tomates datterini, mozzarella di bufala, ail & piment	
Ⓧ TAGLIOLINI FATTI IN CASA "CACIO E PEPE"	23
Tagliolini faits maison «Cacio e Pepe»	
Ⓧ MEZZI RIGATONI ALLA "NORMA"	24
Mezzi rigatoni, sauce tomate, aubergines, ricotta au four & basilic	
Ⓧ FUSILLI AL PESTO DI BASILICO	27
Fusilli au pesto de basilic	
Ⓧ GNOCCHETTI DI PATATE ALLA "SORRENTINA"	26
Gnocchetti de pommes de terre, sauce tomate, mozzarelline de bufala fondantes, parmesan & basilic	
RISOTTO CARNAROLI, ZUCCHINE IN FIORE E TRIGLIE	25
Risotto Carnaroli crémeux aux fleurs de courgette & rouget	

Specialità della casa

♥ PASTA ALL'ASTICE (2 pers. min)	58 / pers.
Spaghetti frais maison au homard entier et crevettes	

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, pommes de terre sautées au romarin, ratatouille sicilienne & vinaigrette au balsamique
- 🌾 **CHATEAUBRIAND (2 pers. min)** 58 / pers.
Filet de boeuf (600g) à partager pour deux personnes, pommes de terre sautées au romarin et ratatouille sicilienne. Sauces: au poivre & café de Paris
- 🌾 **SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE** 43
Escalopes de veau au citron, pommes de terre sautées au romarin & 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, pommes de terre sautées au romarin & légumes sautés
- ♥ **COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE** 49
Côtelette de veau panée accompagnée de pommes frites*, roquette & tomates cerises
- FILETTO DI ORATA IN CROSTA, JULIENNE DI ORTAGGI ESTIVI, RIDUZIONE DI SOYA, ZENZERO E LIME** 39
Filet de dorade en croûte, julienne de légumes d'été, réduction de soja, gingembre & citron vert
- 🌾 **MAZZANCOLLE ARROSTO PROFUMATE ALLE ERBE PROVENZALI, SALSÀ "BEURRE BLANC" , AGLIO E LIMONE** 39
Crevettes royales Mazzancolle rôties aux herbes de Provence, sauce "beurre blanc" , ail & citron
- 🌾 **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, pommes de terre sautées au romarin & 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
- LES MOULES DE BOUCHOT** 34
Moules marinières du Mont-Saint-Michel, croûtons de pain à l'ail, pommes frites du Léman

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. »

DINE & MUSIC 2026

@ la Rouvenaz



JUILLET

MONTREUX JAZZ FESTIVAL - LIVE DJ

VENDREDI 03.07
SAMEDI 04.07
DIMANCHE 05.07

18h à 23h.30
18h à 23h.30
18h à 23h.30

MERCREDI 08.07
JEUDI 09.07

18h à 23h.30
18h à 23h.30

VENDREDI 10.07
SAMEDI 11.07
DIMANCHE 12.07

18h à 23h.30
18h à 23h.30
18h à 23h.30

MERCREDI 15.07
JEUDI 16.07

18h à 23h.30
18h à 23h.30

VENDREDI 17.07
SAMEDI 18.07

18h à 23h.30
18h à 23h.30

AOÛT

LIVE MUSIC



VENDREDI 28.08

19h.45 à 22h.45

MAXANCE

Live Music - Jazz & Soul

SEPTEMBRE

LIVE MUSIC

VENDREDI 25.09

19h.45 à 22h.45

TIZIANO

Made in Italy

SAMEDI 26.09

19h.45 à 22h.45

TIZIANO

Made in Italy

OCTOBRE

LIVE MUSIC

VENDREDI 02.10

19h.45 à 22h.45

JASS

Tropical groove & Jazz rap

SAMEDI 03.10

19h.45 à 22h.45

JASS

Tropical groove & Jazz rap

La Rouvenaz est également un charmant
“Boutique-Hôtel” situé au cœur de Montreux.



Suivez-nous sur Instagram



Scannez le QR code avec votre téléphone



Visitez notre site internet



Scannez le QR code avec votre téléphone