

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	22
	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	
Ⓟ	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	
	CHANTERELLES	27
	Base blanche, mozzarella fior di latte, chanterelles, bresaola, roquette, copeaux de Grana Padano & huile d'olive	
Ⓟ	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	



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. »

ANTIPASTI

Ⓥ	TORTINO DI ZUCCA, FINFERLI GLASSATI AL TIMO, SABLÉ E COULIS DI PARMIGIANO Moelleux de courge, chanterelles glacées au thym, sablé & coulis de parmesan	22
	TATAKI DI TONNO AL SESAMO, WAKAME, VERDURE CROCCANTI E SALSA AGLI AGRUMI Tataki de thon au sésame, wakamé, légumes croquants, sauce aux agrumes, servi avec riz	24 36
	FRITTO MISTO Calamars, crevettes, légumes & sauce tartare maison	19
Ⓢ	CARPACCIO DI MANZO “CIPRIANI” Carpaccio de bœuf “Cipriani”, servi avec roquette fraîche, mayonnaise maison parfumée à la sauce Worcestershire, citron & au jus de veau	24
Ⓢ	VITELLO TONNATO Fines tranches de filet de veau, sauce au thon, anchois & câpres	24 35
Ⓥ	MILLEFOGLIE DI PATATE AL GRATIN, UOVO CROCCANTE E FUNGHI PORCINI ALLE ERBETTE AROMATICHE Millefeuille de pommes de terre gratinées, œuf croustillant & bolets aux herbes aromatiques	22
Ⓥ Ⓢ	BURRATA SERVITA CON INSALATA DI POMODORI PROFUMATA ALL’ORIGANO FRESCO E CHUTNEY DI FRAGOLE Burrata servie avec salade de tomates parfumée à l’origan frais & chutney de fraises	21.50
♥ Ⓢ Ⓥ	PARMIGIANA DI MELANZANE Aubergines gratinées, sauce tomate & mozzarella di bufala	18
	ARANCINO ALLA SICILIANA Boule de risotto au safran panée, bolognaise de boeuf, petits pois & mozzarella coulante	14
	PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE E MELONE CHARENTAIS IN DOPPIA CONSISTENZA Jambon cru de San Daniele & melon Charentais en double texture	25

INSALATE & CO

♥	ROUVENAZ Laitue romaine sucrine, crevettes croustillantes de panko mousse d’avocat, tomate coeur de boeuf & oignons rouges	25
Ⓢ	OCEANICA Crevettes, calamars, vongoles & seiches grillées sur lit de salade de saison	26
Ⓢ Ⓥ Ⓥ	VERDE Mesclun de salade verte	9
Ⓢ Ⓥ Ⓥ	MISTA DI STAGIONE Salade mixte de saison	14
Ⓥ Ⓥ	CREMA DI ZUCCA E CROSTINI DI FOCACCIA ALL’OLIO EVO Velouté de courge & croûtons de focaccia à l’huile d’olive extra vierge	14
	POKE BOWL Riz sushi, roquette, concombre, carotte, avocat, algues wakame, edamame, saumon mariné au soja & sésame	29



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 Linguine aux fruits de mer	32
	SPAGHETTI ALLE VONGOLE Spaghetti aux vongoles	32
	SPAGHETTI CHITARRA AL SUGO DI GAMBERI E ZESTE DI LIMONE VERDELLO Spaghetti alla chitarra, sauce aux crevettes et zestes de citron verdello	28
	LASAGNE ALL’EMILIANA Lasagne à la viande de boeuf	26
Ⓥ	RAVIOLI “DOLCE RIVIERA” Ravioli farcis aux épinards et ricotta, beurre de sauge & pignons de pin	25
Ⓥ	SPAGHETTI TRICOLORI Spaghetti, tomates datterini, mozzarella di bufala, ail & piment	25
Ⓥ	TAGLIOLINI FATTI IN CASA “CACIO E PEPE” Tagliolini faits maison «Cacio e Pepe»	23
	ZITI NAPOLETANI CON RAGÙ ALLA GENOVESE E COULIS DI PECORINO Ziti napolitains avec ragoût de viande de boeuf à la Génoise & coulis de Pecorino	28
Ⓥ	PACCHERI AI TRE POMODORI E STRACCIATELLA DI BURRATA Paccheri aux trois tomates & stracciatella de burrata	26
Ⓥ	GNOCCHETTI DI PATATE ALLA “SORRENTINA” Gnocchetti de pommes de terre, sauce tomate, mozzarelline de bufala fondantes, parmesan & basilic	26
Ⓟ	RISOTTO CARNAROLI AL RAGÙ DI FINFERLI E SALSICCIA AL FINOCCHIETTO Risotto Carnaroli au ragoût de chanterelles & saucisse au fenouil	30

Specialità della casa

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

BAMBINI

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

CARNI & PESCI

- 

TAGLIATA DI MANZO

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

44
- 

CHATEAUBRIAND (2 pers. min)

Filet de boeuf (600g) à partager pour deux personnes, pommes de terre sautées au romarin et ratatouille sicilienne. Sauces: au poivre & café de Paris

58 / pers.
- 

SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE

Escalopes de veau au citron, pommes de terre sautées au romarin & caponata

43
- TARTARE DI MANZO CLASSICO**

Tartare de boeuf accompagné de pommes frites*, salade & toasts

36
- BRACIOLE ALLA MESSINESE**

Fines tranches de boeuf à la panure de pistache, provola fumée, pommes de terre sautées au romarin & légumes sautés

39
- 

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE

Côtelette de veau panée accompagnée de pommes frites*, roquette & tomates cerises

49
- FILETTO DI ORATA IN CROSTA, JULIENNE DI ORTAGGI ESTIVI, RIDUZIONE DI SOYA, ZENZERO E LIME**

Filet de dorade en croûte, julienne de légumes d’été, réduction de soja, gingembre & citron vert

39
- 

MAZZANCOLLE ARROSTO PROFUMATE ALLE ERBE PROVENZALI, SALSA “BEURRE BLANC” , AGLIO E LIMONE

Crevettes royales Mazzancolle rôties aux herbes de Provence, sauce “beurre blanc” , ail & citron

39
- 

GRIGLIATA DI PESCE

Espadon, noix de Saint-Jacques, saumon, gambas, dorade à la plancha, riz basmati & courgettes

43
- INVOLTINO DI PESCE SPADA**

Roulé d’espadon grillé à la plancha, farci de mozzarella di bufala, pommes de terre sautées au romarin & brunoise de légumes méditerranéens

38
- 

LA PEVERADA

Spécialité de l’Adriatique, soupe de poissons & fruits de mer à l’italienne

42
- FRITTO MISTO**

Calamars, crevettes, légumes & sauce tartare maison

34
- LES MOULES DE BOUCHOT**

Moules marinières du Mont-Saint-Michel, croûtons de pain à l’ail, pommes frites du Léman

34

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



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