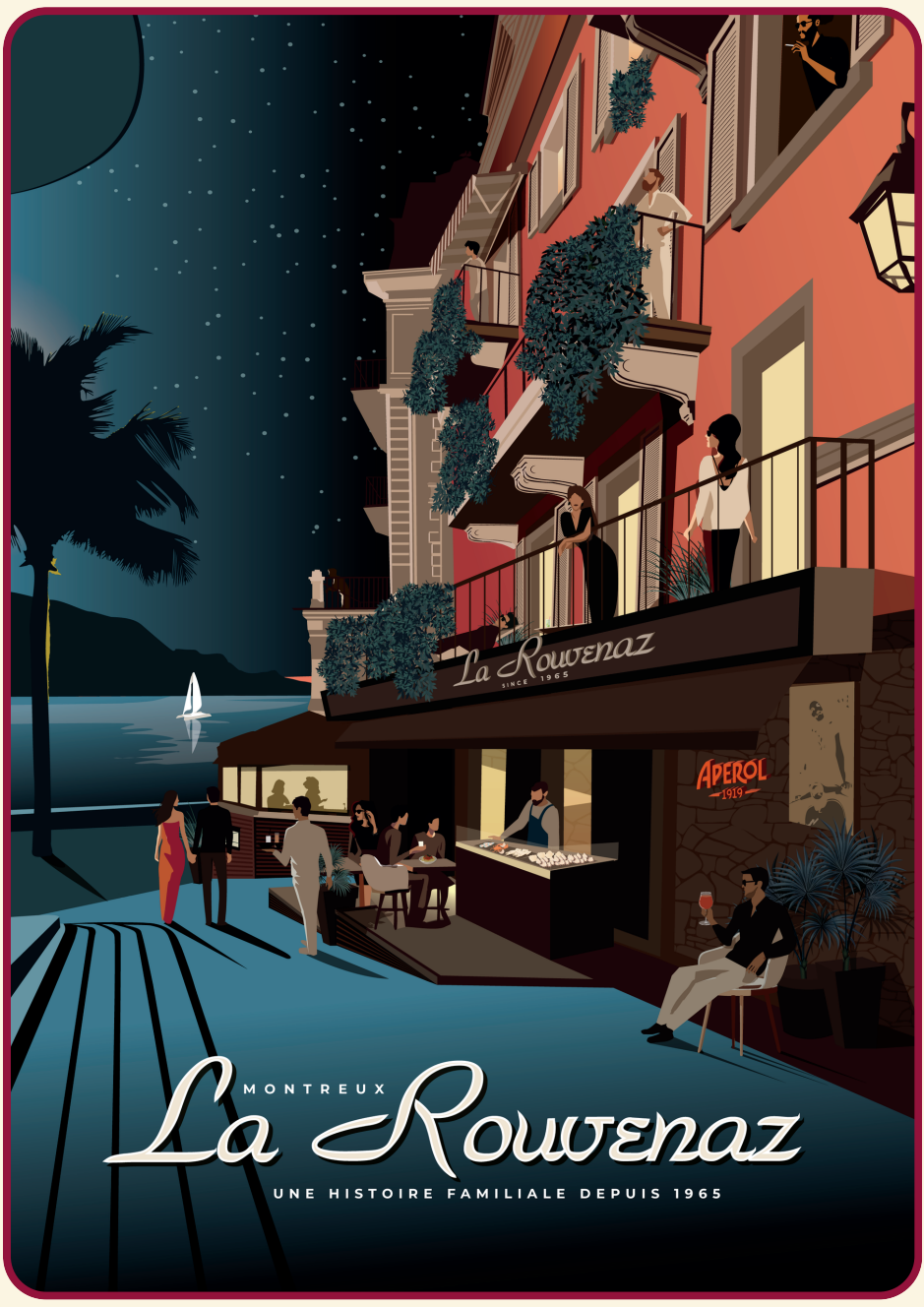
La Rouvenaz

UNE HISTOIRE FAMILIALE

DEPUIS 1965



ROUVENAZ | rouvenaz-montreux
Prix en CHF, service et TVA 8.1% inclus
© Illustration: www.capucci.ch

HISTOIRE *de la* Rouvenaz

PLUS DE 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*

*** GIN BASIL SMASH**
Gin, jus de citron vert,
sirop de sucre de canne & basilic frais
17 | *12 sans alcool*

*** 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

OLD FASHIONED SPECULOOS
Bourbon whiskey, bitter Angostura
& sirop de spéculoos
18

* 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

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

Ⓟ **SIGNATURE** 28
Mozzarella di bufala, salami Milano, copeaux de Grana Padano, tomates cerises, œufs brouillés & 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 · VG Vegan · V Vegetarian · P 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

POLPO ARROSTO ALLA PLANCHA, MOUSSELINE DI FINOCCHIO, POMODORINI CONFIT, OLIVE TAGGIASCHE E CAPPERI 28
Poulpe rôti à la plancha, mousseline de fenouil, tomates cerises confites, olives taggiasche & câpres

TATAKI DI TONNO AL SESAMO, WAKAME, VERDURE CROCCANTI, SALSA YUZU E SOYA 24 | 36
Tataki de thon au sésame, wakamé, légumes croquants, sauce yuzu & soja. En plat principal, servi avec du riz

FRITTO MISTO 19
Calamars, crevettes, légumes & sauce tartare maison

PETTO D'OCA AFFUMICATO, INSALATINA DI VALERIANA E AGRUMI ALL'ACETO BALSAMICO DOP 26
Magret d'oie fumé, salade de rampon & agrumes au vinaigre balsamique DOP

VITELLO TONNATO 24 | 35
Fines tranches de filet de veau, sauce au thon, anchois & câpres

CROQUE-MADAME, UOVO IN CAMICIA E TARTUFO NERO 22
Croque-madame, œuf poché & crème à la truffe noire

BURRATA, CIME DI RAPA RIPASSATE, POMODORINI CONFIT E FOCACCIA 21
Burrata, pousses de brocoli-rave sautées, tomates cerises confites & focaccia

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 DI PARMA E GRISSINI 24
Jambon cru de Parme affiné 24 mois & grissini

INSALATE & CO

ROUVENAZ 25
Laitue romaine sucrine, poulet croustillant, 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

CREMA DI ZUCCA E CROSTINI DI FOCACCIA ALL'OLIO EVO 14
Velouté de courge & croûtons de focaccia à l'huile d'olive extra vierge

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)

LE COIN DU CAVIAR *Oscietra*

DIECKMANN & HANSEN
MERCHANT OF CAVIAR
SINCE 1839

	10 gr	30 gr
CAVIALE OSCIETRA Caviar Oscietra servi avec crème acidulée & blinis	28	80
BURRATA E CAVIAR Burrata & caviar Oscietra (10 gr)		48
SPAGHETTI FATTI IN CASA AL CAVIALE Spaghetti maison au caviar Oscietra (10 gr)		49

TEMPO DI PASTA
LABORATORIO DI PASTE FRESCA MONTREUX

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 28
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»

ZITI NAPOLETANI CON RAGÙ ALLA GENOVESE E COULIS DI PECORINO 28
Ziti napolitains avec ragoût de viande de boeuf à la Génoise & coulis de Pecorino

Ⓥ **PACCHERI AI TRE POMODORI E STRACCIATELLA DI BURRATA** 26
Paccheri aux trois tomates & stracciatella de burrata

Ⓥ **RAVIOLI ALLA ZUCCA FATTI IN CASA E FONDUTA AL GORGONZOLA** 26
Ravioli maison à la courge & fondue au gorgonzola

Ⓟ **RISOTTO CARNAROLI AL RAGÙ DI FINFERLI E SALSICCIA AL FINOCCHIETTO** 30
Risotto Carnaroli au ragoût de chanterelles & saucisse au fenouil

Specialita della casa

♥ **PASTA ALL'ASTICE (2 pers. min)** 59 / pers.
Spaghetti frais maison au homard entier et crevettes

CARNI & PESCI

TAGLIATA DI MANZO — 44
Faux-filet de boeuf en fines tranches sur lit de rucola, copeaux de grana padano, polenta, ratatouille sicilienne & vinaigrette au balsamique

CHATEAUBRIAND (2 pers. min) — 58 / pers.
Filet de boeuf (600g) à partager pour deux personnes, polenta & ratatouille sicilienne.
Sauces: au poivre & café de Paris

OSSOBUCO IN GREMOLADA — 41
Ossobuco de veau cuit à basse température, gremolada & polenta

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, polenta & 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

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

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*

Gluten free · Vegan · Vegetarian · Pork · Nos Favoris

* « 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





OCTOBRE — LIVE MUSIC

VENDREDI 30.10	19h.45 à 22h.45	**MAXANCE LEDA**

NOVEMBRE — LIVE MUSIC

VENDREDI 13.11	à partir de 19h.00	**OPHÉLIE**
JEUDI 19.11	19h.45 à 22h.45	**TIZIANO** *Made in Italy*
VENDREDI 20.11	19h.45 à 22h.45	**TIZIANO** *Made in Italy*
SAMEDI 21.11	19h.45 à 22h.45	**TIZIANO** *Made in Italy*

DÉCEMBRE — LIVE MUSIC

MERCREDI 9.12	à partir de 19h.00	*Xmas Party @ La Rouvenettaz*
JEUDI 10.12	19h.45 à 22h.45	**LUCA MANOTTA**
VENDREDI 11.12	19h.45 à 22h.45	**LUCA MANOTTA**
JEUDI 31.12	19h.45 à 22h.45	**ANGELA & FABRIZIO**

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

ROUVENAZ | rouvenaz-montreux
Prix en CHF, service et TVA 8.1% inclus
© Illustration: www.capucci.ch

10/2026