
La Rouvenettaz
MONTREUX
La Rouvenettaz
LE JARDIN D'HIVER

POUR COMMENCER

(P) **PLANCHETTE DE NOËL** — 28
Selection of cured meats & cheeses

FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON (40 gr) — 29
Torchon - style duck Foie Gras served with chutney & toast

(V) **BEIGNETS DE VINZEL & SALADINE CROQUANTE (3 pièces)** — 18
Vinzel cheese fritters & crisp mixed leaf salad (3 pieces)

(P) **SALADE ROUVENETTAZ: RADICCHIO TARDIF DE TRÉVISE, LARDONS SAUTÉS AU VINAIGRE ET ŒUF MOLLET** — 19
Late-season Treviso radicchio salad with vinegar-sautéed bacon lardons & a soft-cooked egg

(V) **VELOUTÉ DE POIREAUX & POMMES DE TERRE** — 16
(GF) Creamy leek & potato soup

nos PÂTES MAISON

Nos pâtes artisanales sont soigneusement élaborées dans notre laboratoire à Montreux. Nos pâtes sont également disponibles sans gluten

LINGUINE ALLE VONGOLE — 32
Linguine with clams

(P) **RIGATONI ALLA "CARBONARA"** — 26
Rigatoni with pecorino cream, egg, crispy guanciale & black pepper

LASAGNE ALL'EMILIANA — 28
Beef lasagne

LE COIN DU CAVIAR

Oscietra

DIECKMANN & HANSEN
MERCHANT OF CAVIAR
SINCE 1839

	10gr	30gr
CAVIAR OSCIETRA Portion of caviar Oscietra	28	80
(GF) **BURRATA & CAVIAR** Burrata & caviar Oscietra (10 gr)		47
SPAGHETTI MAISON, SAUCE VERTE AUX ÉPINARDS, CITRON & CAVIAR Homemade spaghetti pasta with spinach sauce, lemon & caviar Oscietra (10 gr)		49
FILET DE CABILLAUD SKREI POCHÉ, DASHI DE POISSON & CAVIAR Poached Skrei cod fillet with fish dashi & caviar Oscietra (10 gr)		59

LES HUÎTRES

	3pcs	6pcs	12pcs
LA FINE DE CLAIRE N° 3 *Oyster* Delicate, with a mildly salty, briny flavour	14.50	29	58
GILLARDEAU SPÉCIALE N° 3 *Oyster* Luscious & firm, with delicate aromas & a lingering finish	24	48	96

(GF) Gluten free (VG) Vegan (V) Vegetarian (P) Pork

CÔTÉ MER & TERRE

TARTARE DE SAUMON AU FENOUIL & MOUSSE DE RAIFORT 30
Salmon tartare with fennel & horseradish mousse

POÊLÉE DE VONGOLE EN PERSILLADE (300 GR) 34
Sautéed clams with garlic & parsley (300 gr)

LES MOULES DE BOUCHOT 34
Mont-Saint-Michel mussels in a white wine, shallot & parsley sauce, French fries

TARTARE DE BOEUF AU PAPRIKA FUMÉ 35
Beef tartare with smoked paprika, French fries & toast

CÔTÉ BRASÉRO

CÔTE DE BŒUF (600 GR) RASSIE 30 JOURS, SAUCE CHIMICHURRI - POUR 2 PERS 62 / pers
30-day dry-aged bone-in rib steak served with chimichurri sauce (for 2 people)

ENTRECÔTE DE BŒUF DIAMANT, SAUCE AU MAÏS & POPCORN 48
Diamant beef ribeye steak with sweetcorn sauce & popcorn

BURGER DE BŒUF, FROMAGE D'ALPAGE, TOMATES, SALADE, SAUCE RELISH 30
Beef burger with alpine cheese, tomatoes, lettuce & relish sauce

BURGER DE LÉGUMES: QUINOA, ÉPEAUTRE, POTIMARRON, GRUYÈRE, ŒUF 30
Vegetable burger: quinoa, spelt, red kuri squash, Gruyère cheese & egg

QUEUE DE LANGOUSTE SNACKÉE AU BRASÉRO, SAUCE AUX CRUSTACÉS 49
Brazier-seared spiny lobster tail, served with shellfish sauce

POULPE GRILLÉ & CAVIAR D'AUBERGINES 36
Grilled octopus & aubergine caviar

Accompagnements

Tous les plats côté braséro sont servis avec une baked potato (crème fraîche à la ciboulette) & une tatin de légumes.

LES DESSERTS & FROMAGES

TIRAMISU ROUVENETTAZ 14

L'AFFOGATO DE NOËL 10
Scoop of vanilla ice cream, espresso & coffee liqueur

RAISIN À LA LIE DE LA RÉGION, GLACE VANILLE 13
Grapes in local marc brandy, vanilla ice cream

ASSIETTE DE FROMAGES 18
Cheese platter: Vacherin fribourgeois AOP, Jersey blue, La Dzozette

GLACES ARTISANALES: CHOCOLAT, VANILLE, NOISETTE, MARRON GLACÉ, CITRON 5
Artisan ice creams: Chocolate, vanilla, hazelnut, candied chestnut & lemon

POUR LES ENFANTS

RIGATONI, SAUCE TOMATE 14
Rigatoni with tomato sauce

CORDON BLEU DE DINDE & FRITES 14
Turkey cordon bleu & French fries

PORTION DE POMMES FRITES 8

Live Music AU CHALET DÉS 18:00

NOVEMBRE

VE 20.11 JL Cressier

SA 21.11 Lola Pastèque

JE 26.11 DJ Phil

VE 27.11 Grooveshake

SA 28.11 Francesca

DÉCEMBRE

JE 03.12 DJ HHH

VE 04.12 JL Cressier

SA 05.12 Lola Pastèque

ME 09.12 Xmas Party @ La Rouvenettaz

DÉCEMBRE

JE 10.12 Wild Pich

VE 11.12 DJ HHH

SA 12.12 Grooveshake

JE 17.12 DJ Phil

VE 18.12 Maxance

SA 19.12 Grooveshake

DI 20.12 Daddy Fred

MA 22.12 DJ Phil

ME 23.12 Grooveshake

PROVENANCE DE NOS VIANDES ET POISSONS : CHARCUTERIES Suisse & Italie, FOIE GRAS France, PORC Suisse, BŒUF Suisse, POULET Suisse, SAUMON Norvège, CAVIAR Allemagne. PROVENANCE DE NOTRE PAIN : Suisse

ROUVENAZ | rouvenaz-montreux

Prix en CHF, service et TVA 8.1% inclus

© Mise en page & Illustration : www.capucci.ch