



# MONTRÉUX *La Rouvenaz*

UNE HISTOIRE FAMILIALE DEPUIS 1965



ROUVENAZ  
rouvenaz-montreux

SERVICE & TVA (8,1%) INCLUS

© Illustration: www.capucci.ch

# Histoire de La Rouvenaz

## 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 cœur 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 cœur.

Bon appétit,

L'équipe de La Rouvenaz,

Une histoire familiale depuis 1965



« 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), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. »



Végan



Sans gluten



Végétarien

# Carni

## TAGLIATA DI MANZO

44.-

entrecôte de bœuf en fines tranches sur lit de rucola, copeaux de grana padano, purée de pommes de terre, ratatouille sicilienne & vinaigrette au balsamique

## CHATEAUBRIAND

54.- / pers.

(servi pour 2 personnes min)  
filet de bœuf (600g) à partager pour deux personnes, purée de pommes de terre & ratatouille sicilienne  
sauces : au poivre et café de Paris

## TARTARE DI MANZO CLASSICO

35.-

tartare de bœuf accompagné de pommes frites\*, salade & toasts

## BRACIOLE ALLA MESSINESE

36.-

fines tranches de bœuf à la panure de pistache, provola fumée, purée de pommes de terre & légumes sautés

## OSOBUCO IN GREMOLATA

39.-

osso buco de veau cuit à basse température & gremolata, purée de pommes de terre

## COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE

49.-

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

## SUPREMA DI POLLO E SALSA DI SPUGNOLE

39.50

suprême de poulet, sauce aux morilles, romarin, purée de pommes de terre & ratatouille sicilienne

### Provenance de nos viandes:

BOEUF:	Suisse, Irlande
POULET:	Suisse, France
VEAU:	Suisse
PORC:	Suisse
CHARCUTERIES:	Italie

### Provenances de notre pain:

PAIN:	Suisse
-------	--------

# Pesci

## GRIGLIATA DI PESCE

43.-

panaché de poissons (selon arrivage) & riz basmati

## LA PEVERADA

39.-

spécialité de l'Adriatique

## COZZE ALLA MARINARA

33.-

moules de Bouchot façon marinière servi avec des pommes frites\*

## SCALOPPINE DI PESCE SPADA AL LIMONE

38.-

escalopes d'espadon au citron accompagné de purée de pommes de terre & ratatouille sicilienne

## FILETTO DI BACCALÀ

39.-

filet de morue snacké, sauce au safran et curcuma, riz venere au chorizo

## FRITTO MISTO

31.-

calamars, crevettes, légumes & sauce tartare maison

### Provenance de nos poissons:

VONGOLE:	Italie	BAR:	Corse
GAMBAS & CREVETTES:	Vietnam	LANGoustines & ST-JACQUES:	Danemark
SEICHES:	Inde	SAUMON:	Norvège
CALAMARS:	Argentine	THON:	Méditerranée
DORADE:	Corse	MORUE:	Atlantique Nord-Est

## Paste

<b>LINGUINE AL SUGO DI MAZZANCOLLE</b>	<b>28.-</b>
linguine fraîches maison, crevettes, bisque, tomates cerises, basilic & gingembre	
<b>MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA</b>	<b>29.-</b>
sauce tomate, oignons, guanciale, pecorino romano & poivre noir	
<b>SPAGHETTI TRICOLORI</b> 	<b>25.-</b>
spaghetti frais maison, tomates datterini, mozzarella di bufala, ail & piment	
<b>RAVIOLI "DOLCE RIVIERA"</b> 	<b>24.50</b>
ravioli frais maison aux épinards et ricotta, beurre de sauge & pignons de pin	
<b>LASAGNE ALL'EMILIANA</b>	<b>26.-</b>
lasagne fraîches maison à la viande de bœuf	
<b>TAGLIOLINI CACIO E PEPE</b> 	<b>25.-</b>
tagliolini fraîches maison, pecorino & poivre noir	
<b>RAVIOLI AL FOIE GRAS</b>	<b>31.-</b>
ravioli frais maison au foie gras, huile parfumée à la truffe & grana padano	

## Specialità della Casa

<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b>	<b>32.-</b>
spaghetti frais maison aux vongoles	
<b>PASTA ALL'ASTICE</b>	<b>58.- / pers.</b>
(servi pour 2 personnes min) spaghetti frais maison au homard	
<b>GNOCCHETTI SARDI</b>	<b>26.-</b>
gnocchetti sardi frais maison, sauce tomate, chorizo & pecorino	



### PROVENANCE DE NOS PÂTES

**Pâtes fraîches maison:** Fabrication artisanale dans notre laboratoire Tempo di Pasta.  
**Pâtes fraîches:** Blé Orogiallo, 100% italien, cultivé selon des méthodes traditionnelles.

## Risotto

<b>RISOTTO GAMBERI E SCAMPO</b> 	<b>30.-</b>
risotto aux zestes de citron, crevettes et langoustine grillée au thym	

## Bambini

<b>PIZZA BAMBINO</b> 	<b>11.-</b>
<b>PIZZA PULCINELLA</b>	<b>13.-</b>
<b>RIGATONI AL POMODORO</b> 	<b>12.-</b>
<b>STEAK DE BŒUF</b> 	<b>18.-</b>
avec légumes et frites*	
<b>CHICKEN NUGGETS*</b>	<b>15.-</b>
avec légumes et frites*	

## Cocktails

<b>NEGRONI « INVERNO OU CLASSICO »</b>	
vermouth rouge, gin, campari, épices d'hiver	<b>14.-</b>

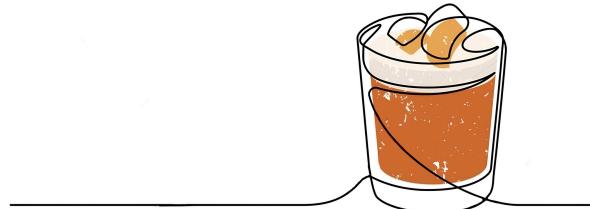
<b>MOJITO FRUIT DE LA PASSION</b>	
menthe, rhum veritas, lime, fruit de la passion, eau gazeuse	<b>15.-</b>

<b>GIN BASIL SMASH</b>	
basilic, gin orion, lime, sucre de canne	<b>17.-</b>

<b>APEROL OU CAMPARI SPRITZ</b>	
aperol, prosecco, eau gazeuse	<b>12.-</b>

<b>ESPRESSO MARTINI SPECULOOS</b>	
liqueur de café, vodka, espresso, biscoff	<b>17.-</b>

<b>PINK HUGO OU CLASSIC</b>	
grenade, menthe, lime, fruit de la passion, prosecco	<b>13.-</b>



Tous nos cocktails peuvent être réalisés sans alcool.

## Pizze

**MARGHERITA** 19.50  
mozzarella fior di latte, sauce tomate, basilic & huile d'olive

**MARINARA** 18.50  
sauce tomate, huile à l'ail, origan, 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 & poivrons

**MONTREUX JAZZ** 25.-  
mozzarella fior di latte, sauce tomate, bresaola, mascarpone, huile d'olive & basilic

**SICILIANA** 24.-  
mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit, aubergines, grana padano, tomates datterini, basilic & huile d'olive

**CALZONE** 25.-  
mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit, champignons, basilic & huile d'olive

**FREDDY MERCURY** 25.-  
mozzarella fior di latte, sauce tomate, mortadella, stracciatella, brisures de pistache, 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

**4 FORMAGGI** 25.-  
mozzarella fior di latte, gorgonzola, grana padano, stracciatella & huile d'olive

**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

**TONNO E CIPOLLA** 24.-  
mozzarella fior di latte, sauce tomate, thon, oignons, origan & huile d'olive

**4 STAGIONI** 26.-  
mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon cuit, artichaut, champignons, olives taggiasche, basilic & huile d'olive

## Focacce

**ROUVENAZ** 21.-  
mozzarella di bufala, jambon de Parme, origan, huile d'olive & basilic

**BARESE** 17.-  
écrasé de tomates, olives taggiasche, origan, huile à l'ail

**CLASSICA** 14.50  
romarin frais, gros sel, origan & huile d'olive

## Antipasti

**CROSTONE DELLA NONNA** 14.-  
pain de campagne grillé, olives taggiasche, tomates datterini & mozzarella di bufala

**ARANCINO ALLA SICILIANA** 14.-  
boule de risotto au safran panée, bolognaise de bœuf, petits-pois & mozzarella coulante

**CARPACCIO DI TONNO ROSSO** 21.-  
carpaccio de thon, pickles de légumes, citron & infusion de mandarine

**POLPO ARROSTO ALLA PLANCHA** 28.-  
poulpe rôti, crème de chicorée, olives taggiasche, tomates confites & câpres

**FRITTO MISTO** 19.50  
calamars, crevettes, légumes & sauce tartare maison

**VITELLO TONNATO** 21.-  
fines tranches de filet de veau, sauce au thon, anchois & câpres

**POLPETTE AL SUGO** 16.-  
boulettes de viande de bœuf en sauce tomate, rucola & copeaux de pecorino

**PARMIGIANA DI MELANZANE** 17.-  
aubergines gratinées, sauce tomate & mozzarella di bufala

**BURRATA CON POMODORINI** 16.50  
burrata, salade de tomates multicolores, origan & basilic

## Insalate

**INSALATA VERDE** 9.50  
salade verte

**INSALATA MISTA DI STAGIONE** 13.-  
salade mixte de saison

**INSALATA OCEANICA** 26.50  
crevettes, calamars, vongoles & seiches grillées sur lit de salade de saison

**INSALATA « ROUVENAZ »** 27.-  
laitue romaine, bolets en lamelle, poitrine de poulet panée, œuf, châtaignes grillées, dés de courge & vinaigre balsamique

## Luppa

**CAPPUCCINO DI FUNGHI AL TIMO** 15.-  
crème de champignons de Paris & thym