



ROUVENAZ
rouvenaz-montreux

SERVICE & TVA (8,1%) INCLUS

© Illustration: www.capucci.ch

MONTREUX
La Rouvenaz
UNE HISTOIRE FAMILIALE DEPUIS 1965

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

OSSO BUCO IN GREMOLATA 39.-
ossobuco 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:

VONGOLLES: Italie
GAMBAS & CREVETTES: Vietnam
SEICHES: Inde
CALAMARS: Argentine
DORADE: Corse

BAR: Corse
LANGOUSTINES & ST-JACQUES: Danemark
SAUMON: Norvège
THON: Méditerranée
MORUE: Atlantique Nord-Est

Pastę

LINGUINE AL SUGO DI MAZZANCOLLE 28.-
linguine fraîches maison, crevettes, bisque, tomates cerises, basilic & gingembre

MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA 29.-
sauce tomate, oignons, guanciale, pecorino romano & poivre noir

SPAGHETTI TRICOLORI 25.-
spaghetti frais maison, tomates datterini, mozzarella di bufala, ail & piment

RAVIOLI "DOLCE RIVIERA" 24.50
ravioli frais maison aux épinards et ricotta, beurre de sauge & pignons de pin

LASAGNE ALL'EMILIANA 26.-
lasagne fraîches maison à la viande de bœuf

TAGLIOLINI CACIO E PEPE 25.-
tagliolini fraîches maison, pecorino & poivre noir

RAVIOLI AL FOIE GRAS 31.-
ravioli frais maison au foie gras, huile parfumée à la truffe & grana padano

Specialità della Casa

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 32.-
spaghetti frais maison aux vongoles

PASTA ALL'ASTICE 58.- / pers.
(servi pour 2 personnes min)
spaghetti frais maison au homard

GNOCCHETTI SARDI 26.-
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

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

Bambini

PIZZA BAMBINO 11.-

PIZZA PULCINELLA 13.-

RIGATONI AL POMODORO 12.-

STEAK DE BŒUF 18.-
avec légumes et frites*

CHICKEN NUGGETS* 15.-
avec légumes et frites*

Cocktails

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

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

GIN BASIL SMASH 17.-
basilic, gin orion, lime, sucre de canne

APEROL OU CAMPARI SPRITZ 12.-
aperol, prosecco, eau gazeuse

ESPRESSO MARTINI SPECULOOS 17.-
liqueur de café, vodka, espresso, biscoff

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



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 & mozzarellina 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 PLANCHIA  **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, oeuf, châtaignes grillées, dés de courge & vinaigre balsamique

Zuppa

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