

Café Bellagio

12h - 14h & 19h - 21h30

Nous sommes ravis de vous accueillir dans notre restaurant. Notre Maître d'hôtel Apolline Semunovic & son équipe vous permettront de passer un moment culinaire unique dans une ambiance chaleureuse.

Grâce au Chef Antoine Puisset & sa brigade, vous y découvrirez une cuisine bistronomique de saison, gourmande & créative, alliant produits traditionnels & saveurs exotiques.

Nous vous souhaitons un bon appétit !

ROYAL PLAZA
★ ★ ★ ★ ★ MONTREUX

Follow us on    @hotelroyalplazamtx

MENU

Gourmand

TARTARE DE BŒUF AROMATISÉ À LA TRUFFE

Truffle-seasoned beef tartar
Rindstatar mit Trüffelgeschmack

ou

SASHIMI DE SAUMON

Salmon sashimi
Lachs-Sashimi



BURGER GOURMET AU FOIE GRAS & POMMES FRITES

Gourmet burger with foie gras & French-fried potatoes
Gourmet-Burger mit Foie gras & Pommes

ou

FILET DE BŒUF & SAUCE CHIMICHURRI

Beef tenderloin & chimichurri sauce
Rinderfilet & Chimichurri-Sauce

ou

FILETS DE PERCHE LOË FAÇON MEUNIÈRE

Loë perch filets meunière
Eglifilets Loë nach Müllerinneart

ou

TAGLIATELLES MARINARA AU HOMARD

Lobster tagliatelle
Tagliatelle mit Hummer



CHARIOT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS

Selection of regional cheeses
Auswahl an Käsesorten aus unseren Regionen

ou

PROFITEROLE & SAUCE CHOCOLAT AUX BAIES DE BATAK

Profiterole & chocolate sauce with Batak pepper
Profiterole & Schokoladen-Sauce mit Andaliman Pfeffer



CHF 80

Les Entrées

MÉLI-MÉLO DE JEUNES POUSSES

16

Crudités & vinaigrette au balsamique de pomme

Mix of green salads | Raw vegetables & Apple balsamic vinaigrette

Gemischter Jungblattsalat | Rohkost & Apfel-Balsamico-Vinaigrette

GASPACHO ANDALOU

17

Tomates, concombres, poivrons, ail, oignons rouges, olives, croûtons & basilic

Andalusian Gaspacho | Tomatoes, cucumbers, peppers, garlic, red onions, olives, croûtons & basil

Andalusisches Gazpacho | Tomaten, Gurken, Peperoni, Knoblauch, rote Zwiebeln, Oliven, Croûtons & Basilikum

SALADE HORIATIKI À LA FETA AOP DE LÎLE DE LEMNOS

Entrée : 21 | Plat : 29

Olives Kalamata, poivrons verts, concombres, tomates, oignons, origan & huile d'olive Kalios

Horiatiki salad with feta from Lemnos Island

Kalamata olives, green peppers, cucumbers, tomatoes, red onions, oregano & Kalios olive oil

Horiatiki-Salat with Feta AOP von der Insel Lemnos

Kalamata-Oliven, grüne Peperoni, Gurken, Tomaten, rote Zwiebeln, Oregano & Kalios-Olivenöl

PISSALADIÈRE

19

Anchois, oignons confits, olives, pickles & herbes fraîches

Pissaladière | Anchovies, caramelised onions, olives, pickles & fresh herbs

Pissaladière | Sardellen, Karamellisierte Zwiebeln, Oliven, Pickles & frische Kräuter

SASHIMI DE SAUMON

23

Gingembre, sauce hoi sin & perles de yuzu

Salmon sashimi | Ginger, hoi sin sauce & yuzu pearls

Lachs-Sashimi | Ingwer, Hoi-Sin-Sauce & Yuzu-Perlen

TARTARE DE BŒUF AROMATISÉ À LA TRUFFE

75G

23

Crème de mozzarella, tomates séchées, Parmesan & câpres

Truffle-seasoned beef tartar | Mozzarella cream, sun-dried tomatoes, Parmesan & caper berries

Rindstatar mit Trüffelgeschmack | Mozzarella-Creme, getrocknete Tomaten, Parmesan & Kapernäpfel

MOZZARELLA STRACCIATELLA & MORTADELLE 🍷

18

Câpres frites, roquette & gressin

Mozzarella stracciatella & mortadelle | Fried capers, rocket & grissini

Mozzarella-Stracciatella & Mortadella | Frittierte Kapern, Rucola & Grissini

CHF 2 du prix de vente des plats ou des menus suivis du logo 🍷 seront reversés à l'Organisation Save the Children.
CHF 2 of the selling price of dishes or menus followed by the logo 🍷 will be donated to the Organization Save the Children.

Les prix sont en francs suisses - Services & TVA inclus | All prices are in Swiss francs & include service & VAT

Les Plats

VIANDES

COQUELET ENTIER RÔTI À LA MOUTARDE & AU PAPRIKA		39
Pommes grenaille rôties aux herbes & saladine		
<i>Roasted chicken with mustard & paprika Herb-roasted baby potatoes & salad</i>		
<i>Coquelet mit Senf & Paprika Geröstete Kräuterkartoffeln & Salat</i>		
JARRET DE PORC CONFIT 8 HEURES AUX ÉPICES CAJUN 🍷		44
Patate douce, maïs rôti, yaourt & noix de cajou		
<i>8-hour confit pork shank with cajun spices Sweet potato, roasted corn, yogurt & cashews</i>		
<i>Zart confierte Schweinshaxe mit Cajun-Gewürzen Süsskartoffel, gerösteter Mais, Joghurt & Cashewnüsse</i>		
TARTARE DE BŒUF AROMATISÉ À LA TRUFFE & POMMES FRITES	150G	39
Crème de mozzarella, tomates séchées, Parmesan & câprons		
<i>Truffle-seasoned beef tartar & French-fried potatoes Mozzarella cream, sun-dried tomatoes, Parmesan & caper berries</i>		
<i>Rindstatar mit Trüffelgeschmack & Pommes Mozzarella-Creme, getrocknete Tomaten, Parmesan & Kapernäpfel</i>		
BURGER GOURMET AU FOIE GRAS & POMMES FRITES		47
Steak de bœuf, pain brioché, oignons confits, rösti, sucrose & sauce barbecue		
<i>Gourmet burger with foie gras & French-fried potatoes</i>		
<i>Beef patty, brioche bun, caramelised onions, rösti, Little Gem lettuce & barbecue sauce</i>		
<i>Gourmet-Burger mit Foie gras & Pommes</i>		
<i>Rindfleisch-Patty, Brioche-Brötchen, karamellisierte Zwiebeln, Rösti, Romanasalat & Barbecue-Sauce</i>		
ENTRECÔTE PARISIENNE	250G	48
FILET DE BŒUF	160G	49
Saladine, pommes frites & sauce chimichurri		
<i>Parisian rib steak / Beef tenderloin Small salad, French-fried potatoes & chimichurri sauce</i>		
<i>Entrecôte Parisienne / Rinderfilet Kleiner Salat, Pommes & Chimichurri-Sauce</i>		

VÉGÉTARIENS

COURGETTE RONDINI FARCIE AU BOULGOUR		29
Fine ratatouille & coulis de piquillos		
<i>Rondini courgette with bulgur Ratatouille & piquillo pepper coulis</i>		
<i>Rondini-Zucchini gefüllt mit Bulgur Feine Ratatouille & Piquillo-Paprika-Coulis</i>		
RAVIOLES ARTISANALES DU MOMENT DE LA MAISON BUONA PASTA		34
<i>Homemade seasonal ravioli from Buona Pasta</i>		
<i>Hausgemachte Ravioli von Buona Pasta</i>		
TAGLIATELLES MARINARA & BURRATA 🍷		34
Sauce tomate au beurre noisette & pesto basilic		
<i>Tagliatelle Marinara & Burrata Tomato sauce with brown butter & basil pesto</i>		
<i>Tagliatelle Marinara & Burrata Tomatensauce mit Nussbutter & Basilikumpesto</i>		

Les Plats

POISSONS

SOLE ENTIÈRE RÔTIE	500G	67
Beurre citronné, saladine & pommes vapeurs persillées		
<i>Whole roasted sole Lemon-butter sauce, small salad & steamed potatoes with parsley</i>		
<i>Ganze Seezunge gebraten Zitronenbutter, kleiner Salat & Petersilien-Salzkartoffeln</i>		
FILETS DE PERCHE LOË FAÇON MEUNIÈRE	180G	49
Saladine, pommes frites & sauce tartare		
<i>Loë perch filets meunière Small side salad, French-fried potatoes & tartare sauce</i>		
<i>Eglifilets Loë nach Müllerinneart Kleiner Salat, Pommes frites & Tartarsauce</i>		
DOS DE LIEU NOIR SNACKÉ		39
Fine ratatouille, polenta, purée d'ail confit & herbes fraîches		
<i>Seared Pollock Fillet Ratatouille, polenta, confit garlic purée & fresh herbs</i>		
<i>Gebratenes Seelachsfilet Feine Ratatouille, Polenta, konfierte Knoblauchcreme & frische Kräuter</i>		
CALAMARS & RIZ NOIR À LA ROUILLE 🍷		44
Courgettes, aubergines, poivrons, pickles & basilic		
<i>Squid & black rice with rouille sauce Zucchini, Eggplant, Peppers, Pickles & Basil</i>		
<i>Calamari & schwarzer Reis mit Rouille-Sauce Zucchini, Auberginen, Peperoni, Pickles & Basilikum</i>		
TAGLIATELLES MARINARA AU HOMARD		48
Queue de homard rôtie & gremolata aux citrons confits		
<i>Lobster tagliatelle Roasted lobster tail, gremolata with candied lemon & lobster marinara sauce</i>		
<i>Tagliatelle mit Hummer Gebratener Hummerschwanz, Gremolata mit eingelegter Zitrone & Marinara-Sauce mit Hummer</i>		

Le Chariot de Fromages

SÉLECTION DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS	18
Laiterie de Gruyère à Montreux	
<i>Selection of regional cheeses Laiterie de Gruyère in Montreux</i>	
<i>Auswahl an Käsesorten aus unseren Regionen Laiterie de Gruyère in Montreux</i>	

Provenances, allergies & restrictions alimentaires

Nos équipes se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients de nos plats & leur provenance.
Our staff will be pleased to inform you about the ingredients that are part of our meals & their origin.

Les prix sont en francs suisses - Services & TVA inclus | *All prices are in Swiss francs & include service & VAT*

Les Desserts

Craquez pour l'une des créations gourmandes de notre Chef Pâtissier, Matthieu Cotte.
Des classiques revisités qui sauront séduire votre palais !

PROFITEROLE	18
Crème glacée à la vanille & sauce chocolat aux baies de Batak	
<i>Profiterole Vanilla ice cream & chocolate sauce with Batak pepper</i>	
<i>Profiterole Vanille-Glace & Schokoladen-Sauce mit Andaliman Pfeffer</i>	
TIRAMISU TRADITIONNEL	16
Crème onctueuse au mascarpone, café corsé & gel Amaretto	
<i>Traditional tiramisu Mascarpone cream, strong coffee & Amaretto gel</i>	
<i>Traditional tiramisu Cremige Mascarpone-Creme, starker Kaffee & Amaretto-Gel</i>	
TARTELETTE AUX MYRTILLES SAUVAGES	16
Absinthe & crumble noisette	
<i>Wild blueberry tartlet Absinthe & hazelnut crumble</i>	
<i>Waldheidelbeer-Tartelett Absinth & Haselnuss-Crumble</i>	
PÊCHE MELBA À LA VERVEINE CITRONNELLE 🍷	18
Crème glacée Fior di latte, chantilly mascarpone & coulis de framboise	
<i>Peach Melba with lemon verbena Fior di latte ice cream, mascarpone whipped cream & raspberry coulis</i>	
<i>Pfirsich Melba mit Zitronenverbene Fior di Latte-Eis, Mascarpone-Schlagsahne & Himbeercoulis</i>	
CAFÉ GOURMAND	18
Crème brûlée, tiramisu, tartelette citron meringuée & brownie	
<i>Gourmet coffee Crème brûlée, tiramisu, lemon meringue tartlet & brownie</i>	
<i>Café gourmand Crème brûlée, Tiramisu, Zitronenbaisertörtchen & Brownie</i>	
KALAN ARTISTE GLACIER SUISSE	
Savourez de délicieuses glaces artisanales, créées avec passion à Lausanne, avec des ingrédients 100% naturels & biologiques pour une expérience gustative authentique & rafraîchissante.	
BOULE CRÈME GLACÉE	5.50
Caramel pointe de sel Vanille de Madagascar Café Chocolat au lait Pistache	
<i>Caramel pointe de sel Madagascar vanilla Coffee Milk chocolate Pistachio</i>	
<i>Karamell pointe de sel Madagaskar-Vanille Kaffee Milkschokolade Pistazie</i>	
BOULE SORBET	5.50
Chocolat extra noir 74% Fraise Abricot Fruit de la Passion Citron Basilic	
<i>Extra Dark Chocolate 74% Strawberry Apricot Passion fruit Lemon Basil</i>	
<i>Extra dunkle Schokolade 74% Erdbeere Aprikose Passionsfrucht Zitrone Basilikum</i>	
EXTRA CHANTILLY	3
EXTRA CHOCOLAT	3
EXTRA ALCOOL	2CL 6

Les Vins

Crus au verre

Blancs

Chardonnay Romand - A.O.C. 2024 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Chardonnay	10CL	8
St-Saphorin Le Louchy - A.O.C. 2024 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognez, St-Saphorin, Suisse</i> Chasselas	10CL	9
Réserve Gastronomique - A.O.C. BIO & DEMETER 2023 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, Suisse</i> Chasselas & Chardonnay	10CL	11
Amigne de Vétroz 2 abeilles Tradition - A.O.C. 2023 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Suisse</i> Amigne	10CL	12
Château Landereau - A.O.C. Entre-deux-mers 2023 <i>Vignobles Baylet, Sadirac, France</i> Sauvignon blanc, Sémillon, Sauvignon gris & Muscadelle	10CL	9
Pinot Grigio 2023 <i>Istituto Agrario, San Michele All'Adige, Italie</i> Pinot Gris	10CL	10

Rosés

Gamaret - Vin de Pays 2023 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Gamaret	10CL	8
Amour - A.O.C. BIO 2024 <i>Château d'Astros, Côtes de Provence, France</i> Grenache, Cinsault, Tibouren	10CL	10

Rouges

Vignefol - Vin de Pays 2023 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Gamaret, Garanoir, Syrah & Merlot	10CL	8
Equinox - A.O.C. BIO & DEMETER 2022 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, Suisse</i> Gamaret, Garanoir, Gamay & Diolinoir	10CL	11
Château de Ricaud - Bordeaux Sup. 2012 <i>Domaine Alain Thienot, Cadillac, France</i> Merlot & Cabernet Franc	10CL	8
Valpolicella Ripasso Superior 2021 <i>Domaine Corte Moschina, Roncà, Vérone, Italie</i> Corvina, Corvinone & Rondinella	10CL	10

Champagne & Pétillants

Laurent-Perrier La Cuvée Brut <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	10CL	21
Chassel'ice 2023 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognez, Villeneuve, Suisse</i> Chasselas	10CL	8
Prosecco Vallate Extra Dry <i>Vallate, Veneto, Italie</i> Glera	10CL	10

Demi-Bouteilles

Blancs

Les Murailles - A.O.C. 2023 <i>Badoux vins, Aigle, Suisse</i> Chasselas	35CL	38
Château Maison Blanche - Grand Cru A.O.C. 2023 <i>Jean-Daniel Suardet, Yverne, Suisse</i> Chasselas	37.5CL	45
Amigne de Vétroz 2 abeilles Tradition - A.O.C. 2023 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Suisse</i> Amigne	37.5CL	39
La Pierrelée - Chablis - A.O.P. 2019 <i>La Chablisienne, Vincent Bartement, Chablis, Bourgogne, France</i> Chardonnay	37.5CL	52
La Moynerie 2021 <i>Domaine Redde & Fils, Pouilly-Fumé, France</i> Sauvignon Blanc	37.5CL	51

Rosés

Dôle Blanche - A.O.C. 2023 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Suisse</i> Pinot Noir & Gamay	50CL	40
Château d'Auvergnier CÉil de Perdrix - A.O.C. 2022 <i>Thierry Grosjean & Cie, Neuchâtel, Suisse</i> Pinot Noir	35CL	38

Rouges

Monseigneur - A.O.C. 2022 <i>Badoux vins, Aigle, Suisse</i> Pinot Noir	35CL	42
Gamay de Vétroz - A.O.C. 2023 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Suisse</i> Gamay	37.5CL	28
Syrah de Vétroz - A.O.C. Vignification en amphore 2024 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Suisse</i> Syrah	37.5CL	55
Magdalena - A.O.C. 2022 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Suisse</i> Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc	37.5CL	65
Dôle du Caveau 2022 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Suisse</i> Pinot Noir & Gamay	50CL	40

Champagne

Laurent-Perrier La Cuvée Brut <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i> Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier	37.5CL	75
---	--------	----

Les Vins

Vins Rosés

Gamaret - Vin de Pays 2023 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> <i>Gamaret</i>	75CL	52
Château d'Auvernier Œil de Perdrix - A.O.C 2022 <i>Thierry Grosjean & Cie, Neuchâtel, Suisse</i> <i>Pinot Noir</i>	75CL	68
Dôle Blanche - A.O.C. 2023 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Suisse</i> <i>Pinot Noir & Gamay</i>	70CL	59
Amour - A.O.C. BIO 2024 <i>Château d'Astros, Côtes de Provence, France</i> <i>Grenache, Cinsault, Tibouren</i>	75CL	65

Champagnes & Pétillants

Laurent-Perrier La Cuvée Brut <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	75CL	135
Laurent-Perrier Cuvée Brut Rosé <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i> <i>Pinot noir</i>	75CL	185
Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i> <i>Chardonnay</i>	75CL	190
Laurent-Perrier Grand Siècle <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i> <i>Pinot noir</i>	75CL	350
Louis Roederer : Cristal Rosé 2006 <i>Maison Louis Roederer, Reims, France</i> <i>Pinot Noir & Chardonnay</i>	75CL	500
Chassel'ice 2023 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognez, Villeneuve, Suisse</i> <i>Chasselas</i>	75CL	52
Prosecco Vallate Extra Dry <i>Vallate, Veneto, Italie</i> <i>Glera</i>	75CL	54

Vins Blancs Français

Chablis La Pierrelée - Chablis - A.O.P. 2018 <i>La Chablisienne, Vincent Bartement, Bourgogne</i> <i>Chardonnay</i>	75CL	78
Rully 1er cru Montpalais 2022 <i>Jean Baptiste Ponsot, Côte Chalonnaise, Bourgogne</i> <i>Chardonnay</i>	75CL	120
La Moynerie Pouilly-Fumé - A.O.P. 2022 <i>Domaine Redde & Fils, Pouilly-Fumé, Vallée de la Loire</i> <i>Sauvignon Blanc</i>	75CL	85
Les Calcaires - Sancerre - A.O.P. 2020 <i>Domaine Lucien Crochet, Vallée de la Loire</i> <i>Sauvignon Blanc</i>	75CL	90
Château Landereau - A.O.C. Entre-deux-mers 2023 <i>Vignobles Baylet, Sadirac, Bordelais</i> <i>Sauvignon blanc, Sémillon, Sauvignon gris & Muscadelle</i>	75CL	54
Château Smith Haut Lafitte - Grand Cru Classé 2011 <i>Domaine Famille Cathiard, Pessac-Léognan, Graves, Bordelais</i> <i>Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris & Sémillon</i>	75CL	325
Château Doisy-Védrines - 2 ^{ème} Cru Classé 2004 <i>Pierre Castéja, Barsac, Sauternes, Bordelais</i> <i>Muscadelle, Sauvignon Blanc & Sémillon Doux</i>	75CL	149
Château de Suduiraut - 1 ^{er} Cru Classé 1995 <i>Domaine Suduiraut, Sauternes, Bordelais</i> <i>Sauvignon Blanc & Sémillon Doux</i>	75CL	200
Château d'Yquem - 1 ^{er} Cru Supérieur 1994 <i>Château d'Yquem, Sauternes, Bordelais</i> <i>Sauvignon Blanc & Sémillon Liqueux</i>	75CL	800

Vin Blanc Italien

Pinot Grigio 2023 <i>Istituto Agrario, San Michele All'Adige</i> <i>Pinot Gris</i>	75CL	68
--	------	----

Les Vins

Vins Blancs Suisses

Chardonnay Romand - A.O.C. 2024 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Lavaux</i> Chardonnay	75CL	52
Château du Châtelard - A.O.C. 2023 <i>Patrick Fonjallaz, Montreux, Lavaux</i> Chasselas	70CL	49
St-Saphorin Le Louchy - A.O.C. 2024 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognez, St-Saphorin, Lavaux</i> Chasselas	70CL	54
Coup de l'Etrier - A.O.C. 2023 <i>Jean & Pierre Testuz, Epesses, Lavaux</i> Chasselas	70CL	64
Les Murailles - A.O.C. 2023 <i>Badoux vins, Aigle, Chablais</i> Chasselas	70CL	75
Château Maison Blanche - Grand Cru A.O.C. 2023 <i>Jean-Daniel Suardet, Yverne, Chablais</i> Chasselas	75CL	78
Petite Arvine - A.O.C. 2022 <i>La Tornale, Jean-Daniel Favre, Chamoson, Valais</i> Petite Arvine	75CL	75
Amigne de Vétroz 2 abeilles Tradition - A.O.C. 2023 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Valais</i> Amigne	75CL	75
Côté Nature, Assemblage blanc - Vin naturel 2021 <i>Provins, Sion, Valais</i> Muscat & Pinot gris	75CL	80
Réserve Gastronomique - A.O.C. BIO & DEMETER 2023 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, La Côte</i> Chasselas & Chardonnay	75CL	68
Johanniter - A.O.C. BIO & DEMETER 2021 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, La Côte</i> Johanniter	75CL	89
Viognier Collection Agénor - A.O.C. BIO & DEMETER 2021 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, La Côte</i> Viognier	75CL	95
Müller-Thurgau - BIO 2022 <i>Weingut Besson-Strasser, Zurich</i> Müller-Thurgau	75CL	75
Dama Bianca - I.G.T. 2023 <i>Tenuta Luigina, Tessin</i> Johanniter, Merlot & Viognier	75CL	80

Vins Rouges Suisses

Vignefol - Vin de Pays 2023 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Lavaux</i> Gamaret, Garanoir, Syrah & Merlot	75CL	52
Dézaley Jupiter - Grand Cru A.O.C. 2022 <i>Patrick Fonjallaz, Epesses, Lavaux</i> Pinot Noir	70CL	72
La Pressée - A.O.C. 2023 <i>Domaine Louis Bovard, Epesses, Lavaux</i> Pinot Noir & Merlot	70CL	79
Les Rois - A.O.C. 2023 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognez, Villeneuve, Chablais</i> Pinot Noir	75CL	59
Henri - A.O.C. 2022 <i>Badoux vins, Aigle, Chablais</i> Gamaret & Garanoir	70CL	65
Monseigneur - A.O.C. 2022 <i>Badoux vins, Aigle, Chablais</i> Pinot Noir	70CL	75
Dôle du Caveau 2022 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Valais</i> Pinot Noir & Gamay	70CL	57
Humagne Rouge - A.O.C. 2021 <i>Varone Vins, Philippe Varone, Sion, Valais</i> Humagne Rouge	75CL	85
Cornalin - A.O.C. 2023 <i>Varone Vins, Philippe Varone, Sion, Valais</i> Cornalin	75CL	79
Gamay de Vétroz - A.O.C. 2023 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Valais</i> Gamay	75CL	55
Syrah de Vétroz - A.O.C. Vignification en amphore 2023 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Valais</i> Syrah	75CL	99
Magdalena - A.O.C. 2021 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Valais</i> Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc	75CL	130
Domaine Châtroz Rouge - A.O.C. 2018 <i>Cave Fin Bec, Sion, Valais</i> Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc	75CL	136
Equinox - A.O.C. BIO & DEMETER 2022 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, La Côte</i> Gamaret, Garanoir, Gamay & Diolinoir	75CL	68
Gamaret Nature BIO & DEMETER 2023 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, La Côte</i> Gamaret	75CL	90
Zweigelt Vom Rheinfalt BIO 2020 <i>Weingut Besson-Strasser, Zurich</i> Zweigelt	75CL	89

Les Vins

Vins Rouges Français

La Demoiselle de Sociando-Mallet 2018 <i>Jean Gautreau, Haut Médoc, Bordelais</i> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc</i>	75CL	85
Château Luchey-Halde 2016 <i>Bordeaux Sciences Agro, Pessac-Léognan, Graves, Bordelais</i> <i>Cabernet Sauvignon & Franc, Merlot, Petit Verdot</i>	75CL	89
Château Cheval Blanc - 1 ^{er} Grand Cru Classé 1992 <i>Domaine Fourcaud-Laussac, Saint-Émilion, Bordelais</i> <i>Merlot & Cabernet Franc</i>	75CL	1900
Château de Ricaud - Bordeaux Sup. 2012 <i>Domaine Alain Thienot, Cadillac, Bordelais</i> <i>Merlot & Cabernet Franc</i>	75CL	52
Saint Joseph Septentrio 2022 <i>Cave Saint Désirat, St-Joseph, Vallée du Rhône</i> <i>Syrah</i>	75CL	75
Gigondas Terrasses de Montmirail 2021 <i>Alain Jaume, Gigondas, Vallée du Rhône</i> <i>Grenache, Syrah & Mourvèdre</i>	75CL	95
Châteauneuf du Pape « Pied de Baud » - AOC BIO 2020 <i>Domaine la Manarine, Châteauneuf-du-Pape, Vallée du Rhône</i> <i>Grenache & Mourvèdre</i>	75CL	130

Vin Rouge Italien

Valpolicella Ripasso Superior 2021 <i>Domaine Corte Moschina, Roncà, Vérone</i> <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	75CL	69
---	------	----

Les Boissons

Minérales, Jus & Sodas

Henniez : Bleue Verte	50cL 75cL	6 8
Nectar de fruits Michel : Abricot Ananas Pêche	20cL	5
Jus de fruits Michel : Orange Premium Tomato	20cL	5
Boisson fruitée Michel : Cranberry	20cL	5
Jus de fruits frais : Pamplémousse Orange	20cL	7
Vivi Soda (Bio) : Schorle Pomme Citron & Gingembre	33cL	7
Coca Cola Fanta Sprite Rivella Fusetea	33cL	6
Orangina	25cL	6
Swiss Mountain Spring : Tonic Bitter Lemon Ginger Beer	20cL	7
Sanbittèr Rosso	10cL	6
Sirop Monin : Grenadine Menthe Citron Pêche Framboise	30cL	2
Diabolo : Limonade Romanette & sirop Monin	30cL	4

Cafés & Thés

Café Espresso Ristretto Décaféiné	5
Espresso Macchiato Renversé Chocolat chaud	6
Cappuccino	7
Double Espresso Latte Macchiato	8

Thés Bio Chanoyu

Noirs : English Breakfast Earl Grey Masala Chai	7
Verts : Maojiang Love Mint Green Jasmine	
Tisanes : Verbena Lemongrass Rooibos	

Bières & Apéritifs

Boxer Old - 5.2% - Suisse Pression	30cL	7	50cL	11
Boxer Blanche - 5% - Suisse Pression	30cL	7	50cL	11
Panaché - Boxer Old & Romanette Pression	30cL	7	50cL	11
Calanda 0.0% - Suisse			33cL	6
Lola Bier IPA <0.5% - Suisse			33cL	12
Cardinal Spéciale - 5.2% - Suisse			33cL	7
Zéphyr - Blanche 6% - Brasserie du Haut Lac, Suisse			33cL	14
Le Déluge - IPA 7.2% - Brasserie du Haut Lac, Suisse			33cL	14
L'Ambrouille - Ambrée 6.5% - Brasserie du Haut Lac, Suisse			33cL	14
Martini : Blanc Rouge Dry			4cL	8
Suze Campari			4cL	9
Giselle Apéritif Naturel			4cL	8
Giselle Apéritif sans alcool - 0.0%			4cL	7
Cocchi Rosa Americano			4cL	8
Cocchi Vermouth di Torino			4cL	8
Lillet			6cL	9
Pastis Henri Bardouin			4cL	10
Porto Ramos Pinto : Tawny White			6cL	9
Aperol Hugo Giselle Lillet Spritz			20cL	16

Spiritueux

	4cL
Amaretto Disaronno Jägermeister Cointreau Limoncello	9
Vieille Prune Morin Père & Fils	14
Morand : Abricotine Williamine	14
Grappa di Moscato Marolo	14
Grappa di Barolo Marolo	16
Tanqueray - UK	13
Bombay Sapphire - UK	13
Hendrick's - UK	15
Mintis Gin : Clementina Ribesa - Italie	15
Ibex - Suisse	15
Deux Frères Dry Gin - Suisse	23
Truffle Gin - UK	25
Belvedere - Pologne	17
Grey Goose - France	19
Snow Leopard - Pologne	19
Rhum Pampero Aniversario : 25 ans - Venezuela	19
Rhum Zacapa - Guatemala	21
Tequila Don Julio - Mexique	19
Hennessy VSOP	16
Hennessy XO	35
Hennessy Paradis Extra	85
Bas-Armagnac - 12 ans	25
Calvados Coeur de Lion	18
Jack Daniel's - US	16
Johnnie Walker Black Label - UK	16
Chivas Regal 12 ans - UK	16
Glenmorangie 10 ans - UK	18

Accompagnement | Side Drink

Sélectionnez un soda pour accompagner votre boisson :
Select a soda with your drink:
Coca-Cola, Swiss Mountain Spring, Sprite, Red Bull, Jus de fruits, Henniez

Accompagnement offert à l'achat d'une bouteille de spiritueux.
Free side drink with every bottle of spirits.



Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts & traditionnels selon les critères du Label Fait Maison.

Toute l'équipe du Café Bellagio vous remercie de votre confiance & vous souhaite un excellent moment parmi nous.