

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 Puisselet & 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

ŒUF PARFAIT FAÇON MEURETTE

Soft-boiled egg Meurette style

Œuf parfait nach Meurette-Art

ou

CEVICHE DE DORADE AU LAIT DE COCO & JALAPEÑOS

Sea bream ceviche with coconut milk & jalapeños

Dorade-Ceviche mit Kokosmilch & Jalapeños



SUPRÊME DE CANARD SAUVAGE & FOIE GRAS POÊLÉ

Wild duck supreme & pan-fried foie gras

Wildenten-Supreme & gebratene Foie Gras

ou

NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES & VELOUTÉ DE TOPINAMBOURS

Seared scallops & Jerusalem artichoke velouté

Gebratene Jakobsmuscheln & Topinamburcremesuppe



CHARIOT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS

Selection of regional cheeses

Auswahl an Käsesorten aus unseren Regionen

ou

MOELLEUX AU CHOCOLAT & ÉPICES

Chocolate lava cake with spices

Schokoladen-Moelleux mit gewürztem Kern



CHF 84

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

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS & HUILE AROMATISÉE À LA TRUFFE BLANCHE

19

Croûtons & copeaux de Parmesan

Mushroom velouté with white truffle-flavored oil | Croutons & Parmesan shavings

Pilzcremesuppe mit aromatisiertem weissen Trüffelöl | Croutons & Parmesanspäne

HOUMOUS DE POTIMARRON RÔTI & PAIN PITA MAISON 🇨🇦

21

Épinards, grenade & graines de courge

Roasted pumpkin hummus & homemade pita bread | Spinach, pomegranate & pumpkin seeds

Houmous vom gerösteten Hokkaido-Kürbis & hausgemachtes Pita-Brot | Spinat, Granatapfel & Kürbiskerne

ŒUF PARFAIT FAÇON MEURETTE

24

Champignons, oignons & mouillette au fromage frais poivré

Soft-boiled egg meurette style | Mushrooms, onions & toasted bread fingers with pepper cream cheese

Œuf parfait nach Meurette-Art | Pilze, Zwiebeln & Brotstreifen mit Pfeffer-Frischkäse

TERRINE MAISON DE CHEVREUIL

23

Porc & foie de volaille, condiment au vin cuit & toasts

Homemade venison terrine & vin cuit condiment | Pork & chicken liver, toast

Hausgemachte Hirschterrine mit Vin Cuit-Kondiment | Schweinefleisch & Hühnerleber, Toast

CEVICHE DE DORADE AU LAIT DE COCO & JALAPEÑOS

25

Coriandre, gingembre, oignons rouges & yuzu

Sea bream ceviche with coconut milk & jalapeños | Coriander, ginger, red onions & yuzu

Dorade-Ceviche mit Kokosmilch & Jalapeños | Koriander, Ingwer, rote Zwiebeln & Yuzu

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

BALLOTINE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS & JUS AU THYM	39
Arancini au Jersey Blue de Saint-Gall & mousseline de potimarron	
<i>Chicken ballotine with mushrooms & thyme jus</i>	
<i>Arancini with Jersey Blue cheese from St. Gallen & pumpkin mousseline</i>	
<i>Hähnchen-Ballotine mit Pilzen & Thymianjus</i>	
<i>Arancini mit Jersey Blue Käse aus St. Gallen & Hokkaido-Kürbismousseline</i>	
JOUES DE SANGLIER CONFITES AU MIEL & VIN ROUGE 🍷	44
Tagliatelles au beurre de sauge	
<i>Boar cheeks confit with honey & red wine Tagliatelle with sage butter</i>	
<i>Wildschweinbäckchen-Confit mit Honig & Rotwein Tagliatelle mit Salbeibutter</i>	
SUPRÊME DE CANARD SAUVAGE & FOIE GRAS POÊLÉ	48
Mousseline de panais, choux de Bruxelles, poire rôtie & jus au porto	
<i>Wild duck supreme & pan-fried foie gras</i>	
<i>Parsnip mousseline, Brussels sprouts, roasted pear & port wine jus</i>	
<i>Wildenten-Supreme & gebratene Foie Gras</i>	
<i>Pastinakenmousseline, Rosenkohl, geröstete Birne & Portweinjus</i>	
FILET DE BŒUF	160G 49
Saladine, pommes frites & sauce béarnaise	
<i>Beef tenderloin Small salad, French-fried potatoes & béarnaise sauce</i>	
<i>Rinderfilet Kleiner Salat, Pommes & Béarnaise-Sauce</i>	

VÉGÉTARIENS

TARTE FEUILLETÉE AUX CHAMPIGNONS BIO SUISSE & TARTUFATA	36
Mousseline de panais, jus de légumes au vin rouge & copeaux de courge	
<i>Mushroom & tartufata puff pastry tart Parsnip mousseline, red wine vegetable jus & squash shavings</i>	
<i>Blätterteig-Tarte mit Pilzen & Tartufata Pastinakenmousseline, Rotwein-Gemüsejus & Kürbisraspeln</i>	
RISOTTO À LA COURGE & PARMIGIANO REGGIANO 🍷	31
<i>Risotto with pumpkin & Parmigiano Reggiano cheese</i>	
<i>Risotto mit Kürbis & Parmigiano Reggiano</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>	

Les Plats

POISSONS

PAVÉ DE SAUMON & RIZ CRÉMEUX AU MASSALA 🍷		39
Noix de cajou & herbes fraîches		
<i>Salmon steak & creamy masala rice Cashews & fresh herbs</i>		
<i>Lachssteak & cremiger Masala-Reis Cashews & frische Kräuter</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>		
TENTACULE DE POULPE RÔTIE		44
Mousseline de pommes de terre à l'ail, chou kale, bisque de homard & citron confit		
<i>Roasted octopus tentacle Garlic potato mousseline, kale, lobster bisque & preserved lemon</i>		
<i>Geröstete Oktopus-Tentakel Knoblauch-Kartoffel-Mousseline, Grünkohl, Hummerbiskuit & kandierte Zitrone</i>		
NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES & VELOUTÉ DE TOPINAMBOURS		48
Topinambours rôtis, riz noir & noisettes du Piémont		
<i>Seared scallops & Jerusalem artichoke velouté Roasted Jerusalem artichokes, black rice & Piedmont hazelnuts</i>		
<i>Gebratene Jakobsmuscheln & Topinamburcremesuppe Geröstete Topinambur, schwarzer Reis & Piemont-Haselnüsse</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 !

MOELLEUX AU CHOCOLAT & ÉPICES	18
Cœur coulant au poivre Timut, gingembre & cannelle, glace vanille <i>Chocolate lava cake flavoured with Timut pepper, ginger & cinnamon, vanilla ice cream</i> <i>Schokoladen-Moelleux mit gewürztem Kern Flüssiger Kern mit Timut-Pfeffer, Ingwer & Zimt, Vanilleeis</i>	
CRUMBLE NOISETTES AUX POMMES & GROSEILLES	16
Réduction de cidre acidulée & crème double de la Gruyère <i>Hazelnut crumble with apples & redcurrants Tart cider reduction & double cream from Gruyère</i> <i>Haselnuss-Crumble mit Äpfeln & roten Johannisbeeren Herbe Apfelweinreduktion & Doppelrahm aus Gruyère</i>	
TARTELETTE AU SÉSAME NOIR & CARMEL	16
Parfait glacé au caramel <i>Black sesame & caramel tartlet Caramel frozen parfait</i> <i>Schwarzer Sesam & Karamell Törtchen Karamell-Eisparfait</i>	
BABA AU RHUM & SPÉCULOOS 🍷	18
Chantilly spéculoos & rhum arrangé muscovado <i>Rum baba & speculoos Speculoos whipped cream & muscovado rum liqueur</i> <i>Rum Baba & Spekulatius Spekulatius-Schlagsahne & Muscovado-Rumlikör</i>	
CAFÉ GOURMAND	18
Tatin au sablé breton, crème brûlée, chou Paris-Brest & brownie aux noix de pécan <i>Gourmet coffee Tatin with Breton shortbread, crème brûlée, Paris-Brest chou & pecan brownie</i> <i>Café gourmand Tatin mit bretonischem Shortbread, Crème Brûlée, Paris-Brest Windbeutel & Pekannuss-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 Pistache <i>Caramel pointe de sel Madagascar vanilla Coffee Pistachio</i> <i>Karamell pointe de sel Madagaskar-Vanille Kaffee 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 2024 <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 2024 <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 2024 <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. 2023 <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 2023 <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 2024 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> <i>Gamaret</i>	75CL	52
Château d'Auvernier Œil de Perdrix - A.O.C 2023 <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 2024 <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. 2019 <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 Liqueureux</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. 2024 <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 Vieille Vigne 2024 <i>Cave des Remparts, Yvon Cheseaux, Saillon, Valais</i> Petite Arvine	70CL	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
Côte 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 2024 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Lavaux</i> Gamaret, Garanoir, Syrah & Merlot	75CL	52
Dézaley Jupiter - Grand Cru A.O.C. 2023 <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. 2022 <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. 2022 <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 Rheinfall 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.