

Café Bellagio

12h - 14h00 & 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 & SAUCE MORILLES

Perfect egg with morel sauce

Perfektes Ei mit Morchelsauce

ou

CROQUETTE AUX CREVETTES SAUVAGES

Wild shrimp croquette

Wildgarnelenkrokette



ÉPAULE D'AGNEAU BRAISÉE & PETITS LÉGUMES PRINTANIER

Braised lamb shoulder & spring vegetables

Geschmorte Lammschulter mit Frühlingsgemüse

ou

LONGE DE THON LAQUÉ & SAUCE HOI SIN

Glazed tuna loin with Hoisin sauce

Glasierte Thunfisch-Loin mit Hoisin-Sauce



CHARIOT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS

Selection of regional cheeses

Auswahl an Käsesorten aus unseren Regionen

ou

MOUSSE AU CHOCOLAT

Chocolate mousse

Schokoladenmousse



CHF 78

Les Entrées

MÉLI-MÉLO DE JEUNES POUSSES Crudités & vinaigrette au balsamique de pomme <i>Mix of green salads Raw vegetables & Apple balsamic vinaigrette</i> <i>Gemischter Jungblattsalat Rohkost & Apfel-Balsamico-Vinaigrette</i>	18
VELOUTÉ DE PETITS POIS & CRÉMEUX GORGONZOLA Gressin maison au pavot <i>Green peas velouté & creamy Gorgonzola Homemade poppy seed breadstick</i> <i>Erbsenvelouté mit Gorgonzola-Creme Hausgemachter Mohn-Grissini</i>	19
ŒUF PARFAIT & SAUCE MORILLES Asperges & crumble parmesan <i>Perfect egg with morel sauce Asparagus & Parmesan crumble</i> <i>Perfektes Ei mit Morchelsauce Spargel & Parmesan-Crumble</i>	24
PÂTÉ EN CROÛTE AU RIS DE VEAU & FOIE GRAS  Chutney de figues & toasts <i>Veal sweetbread & foie gras pâté en croûte Fig chutney & toasts</i> <i>Kalbsbries- & Foie-gras-Pâté en croûte Feigenchutney & Toasts</i>	26
TARTARE DE BŒUF AUX HERBES Coulis petits pois moutarde, estragon, cerfeuil, ciboulette & toasts <i>Beef tartare with herbs Peas-mustard coulis, tarragon, chervil, chives & toasts</i> <i>Rindstartar mit Kräutern Erbsen-Senf-Coulis, Estragon, Kerbel, Schnittlauch & Toasts</i>	21
CROQUETTE AUX CREVETTES SAUVAGES Émulsion de crustacés, salade frisée & chips d'ail <i>Wild shrimp croquette Shellfish emulsion, frisée salad & garlic chips</i> <i>Wildgarnelenkrokette Krustentieremulsion, Friséesalat & Knoblauchchips</i>	25

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

ÉPAULE D'AGNEAU BRAISÉE & PETITS LÉGUMES PRINTANIER	46
Petits pois, fèves, flageolets, olives & fromage aux herbes	
<i>Braised lamb shoulder & spring vegetables Peas, broad beans, flageolets, olives & herb cheese</i>	
<i>Geschmorte Lammschulter mit Frühlingsgemüse Erbsen, Saubohnen, Flageolet-Bohnen, Oliven & Kräuterfrischkäse</i>	
BLANQUETTE DE POULET AU VIN JAUNE	39
Champignons & riz pilaf aux petits légumes	
<i>Chicken blanquette with Vin Jaune wine Mushrooms & vegetable pilaf rice</i>	
<i>Hähnchen-Blanquette mit Vin Jaune Pilaw-Reis mit Gemüse & Pilzen</i>	
TARTARE DE BŒUF AUX HERBES	41
Coulis petits pois moutarde, estragon, cerfeuil, ciboulette & toasts	
<i>Beef tartare with herbs Peas-mustard coulis, tarragon, chervil, chives & toasts</i>	
<i>Rindstatar mit Kräutern Erbsen-Senf-Coulis, Estragon, Kerbel, Schnittlauch & Toasts</i>	
CASSOLETTE DE RIS DE VEAU & SAUCE MORILLES	46
Asperges & mousseline de pommes de terre	
<i>Veal sweetbread casserole with morel sauce Asparagus & mashed potatoes</i>	
<i>Kalbsbries-Cassolette mit Morchelsauce Spargel & Kartoffelpüree</i>	
ENTRECÔTE PARISIENNE 🍖	250G 49
Frites, saladine & sauce béarnaise	
<i>Parisian ribeye steak French fries, small salad & Béarnaise sauce</i>	
<i>Entrecôte „Parisienne“ Pommes frites, kleiner Salat & Sauce Béarnaise</i>	
FILET DE BŒUF RÔTI	160G 49
Saladine, pommes frites & sauce béarnaise	
<i>Roasted beef fillet French fries, small salad & Béarnaise sauce</i>	
<i>Gebratenes Rinderfilet Pommes frites, kleiner Salat & Sauce Béarnaise</i>	

VÉGÉTARIENS

RISOTTO ÉPINARDS & PARMESAN 🍷	36
<i>Spinach & Parmesan risotto Spinat-Parmesan-Risotto</i>	
ŒUF PARFAIT & SAUCE MORILLES	36
Asperges & crumble parmesan	
<i>Perfect egg with morel sauce Asparagus & Parmesan crumble</i>	
<i>Perfektes Ei mit Morchelsauce Spargel & Parmesan-Crumble</i>	
RAVIOLES ARTISANALES DU MOMENT DE LA MAISON BUONA PASTA	36
<i>Homemade seasonal ravioli from Buona Pasta Hausgemachte Ravioli von Buona Pasta</i>	

Les Plats

POISSONS

FILET DE MAQUEREAU & CRÈME D'OIGNONS DE ROSCOFF

39

Lentilles corail à l'aneth & pickles de courgettes

Mackerel fillet & Roscoff onion cream | Red lentils with dill & zucchini pickles

Makrelenfilet mit Roscoff-Zwiebelcreme | Rote Linsen mit Dill & Zucchini-Pickles

FILETS DE PERCHE LOË FAÇON MEUNIÈRE 🍷

180G

49

Saladine, pommes frites & sauce tartare

Loë perch filets meunière | Small salad, French-fried potatoes & tartare sauce

Eglifilets Loë nach Müllerinart | Kleiner Salat, Pommes frites & Tartarsauce

LONGE DE THON LAQUÉ & SAUCE HOI SIN

45

Mousseline de céleri au sirop d'érable, chou pak choï, asperges, coriandre & sésame

Glazed tuna loin with Hoisin sauce | Celeriac purée with maple syrup, pak choi, asparagus, coriander & sesame

Glasierte Thunfisch-Loin mit Hoisin-Sauce | Selleriepüree mit Ahornsirup, Pak Choi, junger Spargel, Koriander & Sesam

SOLE MEUNIÈRE

69

Mousseline de pommes de terre & saladine

Sole meunière | Mashed potatoes & small salad

Seezunge Müllerin Art | Kartoffelpüree & Beilagensalat

Le Chariot de Fromages

SÉLECTION DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS

18

Laiterie de Gruyère à Montreux

Selection of regional cheeses | Laiterie de Gruyère in Montreux

Auswahl an Käsesorten aus unseren Regionen | Laiterie de Gruyère in Montreux

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 !

CHEESECAKE AU SÉRÉ

16

Rhubarbe pochée & fleur d'oranger

Quark cheesecake | Poached rhubarb & orange blossom

Quark-Cheesecake | Pochierter Rhabarber & Orangenblüte

SABLÉ AUX FRAISES 🍓

17

Coulis fraise & estragon, crème double de la Gruyère

Strawberry shortbread | Strawberry & tarragon coulis & double cream from Gruyère

Erdbeer-Sablé | Erdbeer-Estragon-Coulis & Doppelrahm aus Gruyère

MOUSSE AU CHOCOLAT

17

Crème anglaise au Baileys & tuile cacao

Chocolate mousse | Baileys custard & cocoa tuile

Schokoladenmousse | Baileys-Vanillesauce & Kakao-Tuile

CARROT CAKE

16

Crème légère à la noix de pécan & pickles de carotte

Carrot cake | Light pecan cream & carrot pickles

Karottenkuchen | Leichte Pekannusscreme & Karotten-Pickles

CAFÉ GOURMAND

18

Chou pistache, crème brûlée chocolat, financier à la fleur d'oranger & tartelette fraise

Gourmet coffee | Pistachio choux, chocolate crème brûlée, orange blossom financier & strawberry tartlet

Café gourmand | Pistazien-Windbeutel, Schokoladen-Crème-brûlée, Orangenblüten-Financier & Erdbeertörtchen

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 | Noisette

Caramel pointe de sel | Madagascar vanilla | Coffee | Hazelnut

Karamell pointe de sel | Madagaskar-Vanille | Kaffee | Haselnuss

BOULE SORBET

5.50

Chocolat extra noir 74% | Fraise | Cassis | Fruit de la Passion | Citron Basilic

Extra Dark Chocolate 74% | Strawberry | Blackcurrant | Passion fruit | Lemon Basil

Extra dunkle Schokolade 74% | Erdbeere | Schwarze Johannisbeere | Passionsfrucht | Zitrone Basilikum

EXTRA CHANTILLY

3

EXTRA CHOCOLAT

3

EXTRA ALCOOL

2CL

6

Les Vins

Crus au verre

Blancs

Chardonnay Romand - A.O.C. 2025 <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 2024 <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 2023 <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	19
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. 2024 <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 CEil 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. 2024 <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 2024 <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
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. 2020 <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 2024 <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. 2025 <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 2022 <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. 2022 <i>Domaine Louis Bovard, Epesses, Lavaux</i> Pinot Noir & Merlot	70CL	79
Les Rois - A.O.C. 2024 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognez, Villeneuve, Chablais</i> Pinot Noir	75CL	59
Henri - A.O.C. 2023 <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 2023 <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

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	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 51, Ricard	4cL	9		
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.