

Café Bellagio

12h - 14h00 & 19h - 21h30

Bienvenue au Café Bellagio, votre table au plus près du lac.

Notre Maître d'hôtel Apolline Semunovic & son équipe sont heureux de vous accueillir pour un moment de convivialité.

Au fil des saisons, le Chef Antoine Puisset & sa brigade imaginent une cuisine bistronomique gourmande & créative, mettant à l'honneur des produits soigneusement sélectionnés.

Face au Léman, profitez pleinement des saveurs de l'été.

Nous vous souhaitons un agréable moment et un bon appétit !

ROYAL PLAZA

★ ★ ★ ★ ★ MONTREUX

Follow us on     @hotelroyalplazamtx

MENU

Édition été

MENU 3 PLATS

Composez votre menu en choisissant une entrée,
un plat & un dessert parmi notre carte.

CHF 75

OU

MENU VÉGÉTARIEN 3 PLATS ✓

Composez votre menu végétarien en choisissant une entrée, un plat & un dessert
parmi les options végétariennes de notre carte.

CHF 65

À partager



ACCORD RECOMMANDÉ

Gamaret - Vin de Pays | 2024
Cocktail Summer & Spritz

10CL 8
20

PLANCHETTE DE CHARCUTERIE SUISSE

Swiss charcuterie platter
Schweizer Aufschnittplatte

25

MOZZARELLA STRACCIATELLA ✓

Huile aromatisée à la truffe blanche & gressins
Mozzarella stracciatella | White truffle-flavoured oil & breadsticks
Mozzarella Stracciatella | Weißes Trüffelaromaöl & Grissin

18

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 Entrées



ACCORD RECOMMANDÉ

St-Saphorin Le Louchy - A.O.C. | 2024

10CL 9

MÉLI-MÉLO DE JEUNES POUSSÉS

Crudités & vinaigrette au balsamique de pomme

Mix of green salads | Raw vegetables & Apple balsamic vinaigrette

Gemischter Jungblattsalat | Rohkost & Apfel-Balsamico-Vinaigrette

18

SALMOREJO ANDALOU

Basilic & concombres

Andalusian salmorejo | Basil & cucumber

Andalusischer Salmorejo | Basilikum & Gurken

18

SALADE HORIATIKI

Feta, olives kalamata, poivrons verts, concombres, tomates, oignons & origan

Horiatiki Salad | Feta, Kalamata olives, green peppers, cucumber, tomatoes, onions & oregano

Horiatiki-Salat | Feta, Kalamata-Oliven, grüne Paprika, Gurken, Tomaten, Zwiebeln & Oregano

21

TARTARE DE BŒUF

Crèmeux mozzarella, huile aromatisée à la truffe, tomates séchées, parmesan & câprons

Beef tartare | Creamy mozzarella, truffle-flavoured oil, sun-dried tomatoes, Parmesan & caper berries

Rindstatar | Mozzarella-Creme, trüffelaromatisiertes Öl, Getrocknete Tomaten, Parmesan & Kapernäpfel

75G 21

POULPE & POMMES DE TERRE

Paprika fumé, oignons, olives, citron confit & herbes fraîches

Octopus & potatoes | Smoked paprika, onions, olives, preserved lemon & fresh herbs

Oktopus & Kartoffeln | Geräuchertes Paprikapulver, Zwiebeln, Oliven, eingelegte Zitrone & frische Kräuter

22

CEVICHE DE DAURADE AU LAIT DE COCO

Gingembre, coriandre, oignons rouges & citron vert

Sea bream ceviche with coconut milk | Ginger, coriander, red onions & lime

Doraden-Ceviche mit Kokosmilch | Ingwer, Koriander, rote Zwiebeln & Limette

22

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



ACCORD RECOMMANDÉ

Equinox - A.O.C. | BIO & DEMETER | 2023

10CL 11

TARTARE DE BŒUF & FRITES

150G 41

Crèmeux mozzarella, huile aromatisée à la truffe, tomates séchées, parmesan & câprons

Beef tartare & French fries | Creamy mozzarella, truffle-flavoured oil, sun-dried tomatoes, Parmesan & caper berries

Rindstatar & Pommes frites | Mozzarella-Creme, trüffelaromatisiertes Öl, Getrocknete Tomaten, Parmesan & Kapernäpfel

COQUELET RÔTI & MÉLANGE D'ÉPICES DU CHEF

39

Pommes grenailles & saladine

Roasted spring chicken with the Chef's spice blend | Baby potatoes & small salad

Gebratenes Coquelet mit der Gewürzmischung des Küchenchefs | Grenaille-Kartoffeln & Beilagensalat

POITRINE DE PORC BRAISÉE

44

Poivrons confits marinés, yaourt aux herbes & jalapeños

Braised pork belly | Marinated confit peppers, herb yogurt & jalapeños

Geschmorte Schweinebrust | Marinierte konfierte Paprika, Kräuterjoghurt & Jalapeños

ENTRECÔTE PARISIENNE 🍷

250G 49

Frites, saladine & sauce chimichurri

Parisian ribeye steak | French fries, small salad & Chimichurri sauce

Entrecôte „Parisienne“ | Pommes frites, kleiner Salat & Chimichurri-Sauce

FILET DE BŒUF RÔTI

160G 49

Frites, saladine & sauce chimichurri

Roasted beef fillet | French fries, small salad & Chimichurri sauce

Gebratenes Rinderfilet | Pommes frites, kleiner Salat & Chimichurri-Sauce

VÉGÉTARIENS 🌱



ACCORD RECOMMANDÉ

Chardonnay Romand - A.O.C. | 2025

10CL 8

AUBERGINE RÔTIE & FETA

34

Pain pita, huile d'harissa, pignons de pin & herbes fraîches (aneth, cerfeuil)

Roasted eggplant & feta | Pita bread, harissa oil, pine nuts & fresh herbs (dill, chervil)

Geröstete Aubergine mit Feta | Pitabrot, Harissa-Öl, Pinienkerne & frische Kräuter (Dill, Kerbel)

TAGLIATELLES MARINARA & BURRATA

34

Pesto de basilic & sauce tomate au beurre noisette

Tagliatelle marinara & burrata | Basil pesto & brown butter tomato sauce

Tagliatelle Marinara mit Burrata | Basilikumpesto & Tomatensauce mit Nussbutter

RAVIOLES ARTISANALES DU MOMENT DE LA MAISON BUONA PASTA 🍷

36

Homemade seasonal ravioli from Buona Pasta | Hausgemachte Ravioli von Buona Pasta

SALADE HORIATIKI

31

Feta, olives kalamata, poivrons verts, concombres, tomates, oignons & origan

Horiatiki Salad | Feta, Kalamata olives, green peppers, cucumber, tomatoes, onions & oregano

Horiatiki-Salat | Feta, Kalamata-Oliven, grüne Paprika, Gurken, Tomaten, Zwiebeln & Oregano

Les Plats

POISSONS



ACCORD RECOMMANDÉ

Réserve Gastronomique - A.O.C. | BIO & DEMETER | 2023

- FILET DE BAR SNACKÉ & FINE RATATOUILLE** 39
Taboulé de boulgour aux herbes & yuzu
Pan-seared sea bass fillet with fine ratatouille | Herb bulgur tabbouleh & yuzu
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit feiner Ratatouille | Bulgur-Taboulé mit Kräutern & Yuzu
- FILETS DE PERCHE LOË FAÇON MEUNIÈRE** 🍷 180G 49
Saladine, frites & sauce tartare
Loë perch filets meunière | Small salad, French-fries & tartare sauce
Eggliflets Loë nach Müllerinneart | Kleiner Salat, Pommes frites & Tartarsauce
- LONGE DE THON LAQUÉ & SAUCE HOI SIN** 45
Houmous d'edamame (sésame, wasabi & érable), chou pak choi & coriandre
Glazed tuna loin with Hoisin sauce | Edamame hummus (sesame, wasabi & maple syrup), pak choi & coriander
Glasierte Thunfisch-Loin mit Hoisin-Sauce | Edamame-Hummus (Sesam, Wasabi & Ahornsirup), Pak Choi & Koriander
- TENTACULE DE POULPE RÔTI & MOUSSELINE D'AUBERGINES** 43
Crèmeux aux tomates séchées, palet de polenta & chips d'ail
Roasted octopus tentacle with eggplant mousseline | Sun-dried tomato cream, polenta cake & garlic chips
Gebratener Oktopus-Tentakel mit Auberginenmousseline | Creme aus getrockneten Tomaten, Polenta-Taler & Knoblauchchips
- POULPE & POMMES DE TERRE** 34
Paprika fumé, oignons, olives, citron confit & herbes fraîches
Octopus & potatoes | Smoked paprika, onions, olives, preserved lemon & fresh herbs
Oktopus & Kartoffeln | Geräuchertes Paprikapulver, Zwiebeln, Oliven, eingelegte Zitrone & frische Kräuter
- CEVICHE DE DAURADE AU LAIT DE COCO** 38
Gingembre, coriandre, oignons rouges & citron vert
Sea bream ceviche with coconut milk | Ginger, coriander, red onions & lime
Doraden-Ceviche mit Kokosmilch | Ingwer, Koriander, rote Zwiebeln & Limette

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

Les Desserts



ACCORD RECOMMANDÉ

Amigne de Vétroz 2 abeilles Tradition - A.O.C. | 2023
Laurent-Perrier La Cuvée Brut

10CL 12
10CL 19

PROFITEROLE

Crème glacée vanille & sauce chocolat Toblerone

Profiterole | Vanilla ice cream & Toblerone chocolate sauce

Profiterole | Vanilleeis & Toblerone-Schokoladensauce

18

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES 🍓

Crème double vanillée & meringue croustillante

Red berry pavlova | Vanilla double cream & crispy meringue

Pavlova mit roten Beeren | Vanillierte Doppelrahm & knusprige Meringue

16

TARTELETTE CITRON VERT & MENTHE

Ganache citron vert, confit citron vert & crème anglaise à la menthe

Lime & mint tartlet | Lime ganache, lime confit & mint crème anglaise

Limetten-Minz-Törtchen | Limetten-Ganache, Limettenkonfitüre & Minz-Crème-anglaise

17

TAJINE ABRICOT

Pommes caramélisées, abricots rôtis aux épices & praliné amande

Apricot tajine | Caramelized apples, spice-roasted apricots & almond praline

Aprikosen-Tajine | Karamellisierte Äpfel, gewürzgeröstete Aprikosen & Mandelpraliné

16

CAFÉ GOURMAND

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

18

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

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

5.50

BOULE SORBET

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

5.50

EXTRA CHANTILLY | COULIS DE FRUITS ROUGES | CHOCOLAT

3

EXTRA FRUITS ROUGES FRAIS

6

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	375CL	45
Amigne de Vétroz 2 abeilles Tradition - A.O.C. 2023 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Suisse</i> Amigne	375CL	39
La Pierrelée - Chablis - A.O.P. 2019 <i>La Chablisienne, Vincent Bartement, Chablis, Bourgogne, France</i> Chardonnay	375CL	52
La Moynerie 2021 <i>Domaine Redde & Fils, Pouilly-Fumé, France</i> Sauvignon Blanc	375CL	51

Rosés

Dôle Blanche - A.O.C. 2023 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Suisse</i> Pinot Noir & Gamay	50CL	40
Château d'Auvergnier Œil 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	375CL	28
Syrah de Vétroz - A.O.C. Vignification en amphore 2024 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Suisse</i> Syrah	375CL	55
Magdalena - A.O.C. 2022 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Suisse</i> Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc	375CL	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	375CL	75
---	-------	----

Les Vins

Vins Rosés

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

Champagnes & Pétillants

Laurent-Perrier La Cuvée Brut <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	75CL	135
Laurent-Perrier Cuvée Brut Rosé <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i> Pinot noir	75CL	185
Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i> Chardonnay	75CL	190
Laurent-Perrier Grand Siècle <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i> Pinot noir	75CL	350
Chasselice 2024 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognez, Villeneuve, Suisse</i> Chasselas	75CL	52
Prosecco Vallate Extra Dry <i>Vallate, Veneto, Italie</i> Glera	75CL	54

Vins Blancs Français

Chablis La Pierrelée - Chablis - A.O.P. 2020 <i>La Chablisienne, Vincent Bartement, Bourgogne</i> Chardonnay	75CL	78
Rully 1er cru Montpalais 2022 <i>Jean Baptiste Ponsot, Côte Chalonnaise, Bourgogne</i> Chardonnay	75CL	120
La Moynerie Pouilly-Fumé - A.O.P. 2022 <i>Domaine Redde & Fils, Pouilly-Fumé, Vallée de la Loire</i> Sauvignon Blanc	75CL	85
Les Calcaires - Sancerre - A.O.P. 2020 <i>Domaine Lucien Crochet, Vallée de la Loire</i> Sauvignon Blanc	75CL	90
Château Landereau - A.O.C. Entre-deux-mers 2024 <i>Vignobles Baylet, Sadoirac, Bordelais</i> Sauvignon blanc, Sémillon, Sauvignon gris & Muscadelle	75CL	54
Château Smith Haut Lafitte - Grand Cru Classé 2011 <i>Domaine Famille Cathiard, Pessac-Léognan, Graves, Bordelais</i> Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris & Sémillon	75CL	325
Château Doisy-Védrières - 2 ^{ème} Cru Classé 2004 <i>Pierre Castéja, Barsac, Sauternes, Bordelais</i> Muscadelle, Sauvignon Blanc & Sémillon Doux	75CL	149
Château de Suduiraut - 1 ^{er} Cru Classé 1995 <i>Domaine Suduiraut, Sauternes, Bordelais</i> Sauvignon Blanc & Sémillon Doux	75CL	200
Château d'Yquem - 1 ^{er} Cru Supérieur 1994 <i>Château d'Yquem, Sauternes, Bordelais</i> Sauvignon Blanc & Sémillon Liqueureux	75CL	800

Vin Blanc Italien

Pinot Grigio 2023 <i>Istituto Agrario, San Michele All'Adige</i> Pinot Gris	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 Grognoz, 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, Yvorne, 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
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 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 Grognoz, 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 Septentrion 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 Tomate	20cL	5
Boisson fruitée Michel : Cranberry	20cL	5
Jus de fruits frais : Pamplemousse 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.