

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'automne.

Nous vous souhaitons un agréable moment et un bon appétit !

ROYAL PLAZA
★ ★ ★ ★ ★ MONTREUX

Follow us on     @hotelroyalplazamtx

MENU

Édition automne

MENU 3 PLATS

Composez votre menu en choisissant une entrée,
un plat & un dessert parmi les choix de 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 70

À partager



ACCORD RECOMMANDÉ

Gamaret - Vin de Pays | 2024

Cocktail Cosmopolitan

10CL

8

17

PLANCHETTE DE CHARCUTERIE SUISSE

Swiss charcuterie platter

Schweizer Aufschnittplatte

25

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 POUSSES 	18
Crudités & vinaigrette au balsamique de pomme	
Mix of green salads Raw vegetables & Apple balsamic vinaigrette	
Gemischter Jungblattsalat Rohkost & Apfel-Balsamico-Vinaigrette	
VELOUTÉ DE CÉLERI & BOLETS 	19
Huile de persil & céleri croquant	
Celery & porcini velouté Parsley oil & crunchy celery	
Sellerie-Steinpilz-Velouté Petersilienöl & knackiger Sellerie	
ŒUF MOLLET & CRÈME CHAMPIGNONS 	22
Estragon & croûtons	
Soft-boiled egg & mushroom cream Tarragon & croutons	
Wachsweiches Ei & Pilzcreme Estragon & Croûtons	
TERRINE DE CANARD & FOIES DE VOLAILLE	24
Poivre vert, porto & poitrine de porc	
Duck & chicken liver terrine Green peppercorn, Port wine & pork belly	
Terrine von Ente & Geflügelleber Grüner Pfeffer, Portwein & Schweinebauch	
TARTARE DE DORADE & COURGE	24
Noisettes du piémont, huile de pépins de courge & herbes fraîches	
Sea bream & squash tartare Piedmont hazelnuts, pumpkin seed oil & fresh herbs	
Doraden-Kürbis-Tatar Piemonteser Haselnüsse, Kürbiskernöl & frische Kräuter	

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

Vignefol - Vin de Pays | 2024

10CL 8

JOUES DE SANGLIER LAQUÉES SOJA & MIEL

39

Mousseline de patates douces au lait de coco, pak choi, gingembre, coriandre & sésame

Soy & honey-glazed wild boar cheeks | Sweet potato mousseline with coconut milk, pak choi, ginger, coriander & sesame
Mit Soja & Honig glasierte Wildschweinbäckchen | Süsskartoffelmousseline mit Kokosmilch & Pak Choi, Ingwer, Koriander & Sesam

BALLOTINE DE PINTADE FARCIE AUX CHAMPIGNONS 🍄

44

Arancini au vieux gruyère, purée de panais & jus aux épices Vadouvan

Guinea fowl ballotine stuffed with mushrooms | Aged Gruyère arancini, parsnip purée & Vadouvan-spiced jus
Mit Pilzen gefüllte Perlhuhn-Ballotine | Arancini mit gereiftem Gruyère, Pastinakenpüree & Vadouvan-Gewürzjus

CÔTE DE CERF RÔTIE & JUS AUX AIRELLES

48

Chou rouge confit, poire rôtie, marrons & choux de Bruxelles

Roasted venison loin & cranberry jus | Braised red cabbage, roasted pear, chestnuts & Brussels sprouts
Gebratener Hirschrücken & Preiselbeerjus | Geschmorter Rotkohl, gebratene Birne, Maronen & Rosenkohl

ENTRECÔTE PARISIENNE

250G

49

Frites, saladine & beurre truffé

Parisian ribeye steak | French fries, small salad & Truffle butter
Entrecôte „Parisienne“ | Pommes frites, kleiner Salat & Trüffelbutter

FILET DE BŒUF RÔTI

160G

49

Frites, saladine & beurre truffé

Roasted beef fillet | French fries, small salad & Truffle butter
Gebratenes Rinderfilet | Pommes frites, kleiner Salat & Trüffelbutter

VÉGÉTARIENS 🌱



ACCORD RECOMMANDÉ

Chardonnay Romand - A.O.C. | 2025

10CL 8

CRUMBLE DE POTIMARRON AU FROMAGE DE CHÈVRE 🌱

34

Parmesan, pignons de pin & jus végétal au vin rouge, miel & sauge

Pumpkin & goat cheese crumble | Parmesan, pine nuts & vegetable jus with red wine, honey & sage
Hokkaido-Kürbis-Crumble mit Ziegenkäse | Parmesan, Pinienkerne & Gemüsejus mit Rotwein, Honig & Salbei

RISOTTO TARTUFATA & PARMESAN 🌱

34

Tartufata & Parmesan risotto
Tartufata-Parmesan-Risotto

RAVIOLES ARTISANALES DU MOMENT DE LA MAISON BUONA PASTA 🍝🍄

36

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

Les Plats

POISSONS



ACCORD RECOMMANDÉ

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

10CL

11

SAUMON RÔTI & CRÈME DE TOMATE 🍷

39

Citron confit, riz noir & tomates cerises confites

Roasted salmon & tomato cream | Preserved lemon, black rice & confit cherry tomatoes

Gebratener Lachs & Tomatencreme | Eingelegte Zitrone, schwarzer Reis & konfierte Cherrytomaten

FILETS DE PERCHE LOË FAÇON MEUNIÈRE

160G

49

Saladine, frites & sauce tartare

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

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

MIJOTÉ DE POULPE & CHORIZO AU VIN ROUGE

44

Crevettes sauvages, pomme de terre à l'aioli & salade frisée

Red wine-braised octopus & chorizo | Wild prawns, aioli potatoes & frisée salad

In Rotwein geschmorter Oktopus & Chorizo | Wildfang-Garnelen, Kartoffeln mit Aioli & Friséesalat

JOUES DE LOTTE RÔTIES & BISQUE DE HOMARD

46

Jeunes légumes étuvés & champignons

Roasted monkfish cheeks & lobster bisque | Braised young vegetables & mushrooms

Gebratene Seeteufelbäckchen & Hummerbisque | Gedünstetes junges Gemüse & Pilze

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

FONDANT AU CHOCOLAT

18

Sauce aux noisettes du Piémont & gavotte croustillante

Chocolate fondant | Piedmont hazelnut sauce & crispy gavotte

Schokoladenfondant | Piemonteser Haselnusssauce & knusprige Gavotte

CHEESECAKE BASQUE

18

Compotée de coing, pomme verte & réduction de cidre

Basque cheesecake | Quince compote, green apple & cider reduction

Baskischer Cheesecake | Quittenkompott, grüner Apfel & Cidre-Reduktion

ÎLE FLOTTANTE 🍷

18

Crème anglaise au café, opaline au muscovado & gel au whisky

Floating island | Coffee crème anglaise, muscovado opaline & whisky gel

Île flottante | Kaffee-Crème-anglaise, Muscovado-Opaline & Whisky-Gel

TERRINE DE POIRES CARAMÉLISÉES

18

Condiment au cassis & pain au lait

Caramelized pear terrine | Blackcurrant condiment & milk bread

Terrine von karamellisierten Birnen | Schwarze-Johannisbeer-Conditment & Milchbrot

CAFÉ GOURMAND

18

Tartelette chocolat Toblerone, chou à la crème, crème catalane & cake au citron

Gourmet coffee | Toblerone chocolate tartlet, cream puff, catalan cream & lemon cake

Café gourmand | Toblerone-Schokoladentörtchen, Windbeutel, Crema Catalana & Zitronenkuchen

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 | 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. 2025 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognez, St-Saphorin, Suisse</i> Chasselas	10CL	9
Réserve Gastronomique - A.O.C. BIO & DEMETER 2024 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, Suisse</i> Chasselas & Chardonnay	10CL	11
Amigne de Vétroz 2 abeilles Tradition - A.O.C. 2024 <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 2025 <i>Istituto Agrario, San Michele All'Adige, Italie</i> Pinot Gris	10CL	10

Rosés

Gamaret - Vin de Pays 2025 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Gamaret	10CL	8
Amour - A.O.C. BIO 2025 <i>Château d'Astros, Côtes de Provence, France</i> Grenache, Cinsault, Tibouren	10CL	10

Rouges

Vignefol - Vin de Pays 2025 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Gamaret, Garanoir, Syrah & Merlot	10CL	8
Equinox - A.O.C. BIO & DEMETER 2024 <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 2022 <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 2025 <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. 2025 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Suisse</i> Pinot Noir & Gamay	50CL	40
Château d'Auvergnier CÉil de Perdrix - A.O.C. 2025 <i>Thierry Grosjean & Cie, Neuchâtel, Suisse</i> Pinot Noir	35CL	38

Rouges

Monseigneur - A.O.C. 2023 <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. 2023 <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 2025 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> <i>Gamaret</i>	75CL	52
Château d'Auvernier Œil de Perdrix - A.O.C 2025 <i>Thierry Grosjean & Cie, Neuchâtel, Suisse</i> <i>Pinot Noir</i>	75CL	68
Dôle Blanche - A.O.C. 2025 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Suisse</i> <i>Pinot Noir & Gamay</i>	70CL	59
Amour - A.O.C. BIO 2025 <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 2025 <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 2025 <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. 2024 <i>Patrick Fonjallaz, Montreux, Lavaux</i> Chasselas	70CL	49
St-Saphorin Le Louchy - A.O.C. 2025 <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. 2024 <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 2024 <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 2025 <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. 2024 <i>Domaine Louis Bovard, Epesses, Lavaux</i> Pinot Noir & Merlot	70CL	79
Les Rois - A.O.C. 2025 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognez, Villeneuve, Chablais</i> Pinot Noir	75CL	59
Henri - A.O.C. 2024 <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 2024 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Valais</i> Pinot Noir & Gamay	70CL	57
Humagne Rouge - A.O.C. 2023 <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 2024 <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 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 2022 <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
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 : Sencha Love Mint Green Jasmine	
Tisanes : Verbenä 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.