Room Service

12h - 23h OU 24/24 | N°5060

À Partager

PORTION DE FRITES 11
Portion of French fries | Portion Pommes

● DUO DE FROMAGES SUISSES 26
Duo of Swiss cheeses | Duo von Schweizer Käse

CREVETTES CROUSTILLANTES (6 PIÈCES) 29
Sauce sweet chili
Crispy shrimp | Sweet chili sauce
Knusprige Garnelen | Sweet-Chili-Sauce

MINI PINSA MARGHERITA 13
Roquette & huile aromatisée à la truffe
Mini Margherita pinsa | Arugula & truffle-flavoured oil
Mini-Pinsa Margherita | Rucola & trüffelaromatisiertes

● SAUMON FUMÉ & BLINIS 29
Fromage frais au citron
Smoked salmon & blinis | Fromage frais with lemon
Geräucherter Lachs & Blinis | Frishkäse mit Zitrone

● ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE SUISSE 30
Swiss cured meat plate | Teller mit Schweizer Trockenfleisch

● ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES SUISSES 30
Viande séchée, lard sec & jambon cru
Selection of Swiss cold cuts | Dried meat, bacon & cured ham
Schweizer Aufschnittplatte | Trockenfleisch, Trockenspeck & Rohschinken

Plats

SALADE CÉSAR 31
Sucrine, filet de poulet pané, œuf dur, Parmesan & sauce aux anchois
Romaine Lettuce, crispy chicken, hard-boiled egg, Parmesan & anchovy sauce
Römersalat, paniertes Hähnchen, hartgekochtes Ei, Parmesan & Sardellensauce

ROYAL PLAZA BURGER 43
STEAK DE BOEUF, BUN DU BOULANGER & FRITES
Fromage à raclette, rösti & mayonnaise à l'huile aromatisée à la truffe blanche
Beef burger & French fries
Raclette cheese, rösti & mayonnaise with white truffle flavour
Rindfleischburger & Pommes
Raclettekäse, Rösti & Mayonnaise mit weißem Trüffelaroma

BURGER DU MOMENT & FRITES DÈS 32
Seasonal burger & French fries
Saisonaler Burger & Pommes

TARTARE DE BŒUF & TOASTS (SUPPLÉMENT FRITES 11.-) (150G) 38
Câprons, cornichons, persil, moutarde & ketchup
Beef tartar & toast | Capers berries, pickles, parsley, mustard & ketchup
Rindstatar & Toast | Kapernäpfel, Gewürzgurken, Petersilie, Senf & Ketchup

TAGLIATELLES & SAUCE MARINARA 31
Parmesan & roquette
Tagliatelle & marinara sauce | Parmesan & rocket
Tagliatelle & Marinara-Sauce | Parmesan & Rucola

Enfant

FILET DE POULET PANÉ & FRITES | SAUCE BBQ 14
Crumbed Chicken fillet & French fries | BBQ sauce
Paniertes Hühnerfilet & Pommes | BBQ-Sauce

Desserts & Glaces

CAFÉ GOURMAND 21
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

● ASSORTIMENT DE MINI-MACARONS (6 PIÈCES) 18
Assortment of mini-macarons | Mini-Macarons Mischung

COOKIE GOURMAND (1 PIÈCE) 6

● KALAN ARTISTE GLACIER SUISSE | BIO

GLACE ARTISANALE | 1 BOULE 6.50
Crème Glacée : Caramel pointe de sel, Café, Vanille de Madagascar, Noisette
Sorbet : Chocolat extra noir 74%, Fraise, Citron Basilic, Cassis, Fruit de la Passion
Ice-Cream: Caramel pointe de sel, Madagascar vanilla, Coffee, Hazelnut
Sorbet: Extra Dark Chocolate 74%, Strawberry, Passion fruit, Lemon Basil, Blackcurrant

Informations

Tout service en chambre, hors repas ou boissons, est facturé CHF 10.
Tous les mets avec le ●, sont disponibles 24/24, les autres sont disponibles de 12h à 23h.
Proposition végétarienne Option végétarienne disponible.

All room services, excluding meals or drinks, will be charged CHF 10.
All dishes with the ● are available 24/24, the others are available from 12pm to 11pm.
Vegetarian option Vegetarian option available.

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*

Room Service

6h30 - 23h | N°5060

Vinothèque

Blancs

Chardonnay Romand *Cave Dizerens, Lavaux, Suisse*	10CL	8	75CL	52
St-Saphorin "Le Louchy" *Cave des Rois, Lavaux, Suisse*	10CL	9	70CL	54
Coup de l'Etrier - A.O.C. *Jean & Pierre Testuz, Epesses, Suisse*			70CL	64
La Moynerie - Pouilly-Fumé *Redde & Fils, Vallée de la Loire, France*	37.5CL	51	75CL	85

Rosé

Gamaret - Vins de Pays *Cave Dizerens, Lavaux, Suisse*	10CL	8	75CL	52

Rouges

Assemblage Vignefol *Cave Dizerens, Lavaux, Suisse*	10CL	8	75CL	52
Monseigneur - A.O.C. *Badoux Vins, Aigle, Suisse*	35CL	42	70CL	75
Château de Ricaud - Bordeaux Supérieur *Domaine Alain Thienot, Cadillac, France*	10CL	8	75CL	52

Champagnes & Pétillant

Champagne La Cuvée Brut *Domaine Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France*	10CL	19	75CL	135
Champagne La Cuvée Brut *Domaine Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France*			37.5CL	75
Champagne Cuvée Brut Rosé *Domaine Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France*			75CL	185
Chassel'ice *Cave des Rois, Lavaux, Suisse*	10CL	8	75cl	52

Apéritifs & Bières

Martini : Blanc | Rouge | Dry	4CL	8
Suze | Campari	4CL	9
Porto Ramos Pinto : Tawny | White	6CL	9
Aperol | Hugo | Giselle | Limoncello Spritz	20CL	16
Calanda sans alcool - Suisse	33CL	6
Le Déluge - IPA 7.2% - Brasserie du Haut-Lac, Vevey	33CL	14
L'Ambrouille - Ambrée 6.5% - Brasserie du Haut-Lac, Vevey	33CL	14
Zéphyr - Blanche 6% - Brasserie du Haut-Lac, Vevey	33CL	14

Spiritueux

Whisky Jack Daniel's	4CL	16	70CL	160
Cognac Hennessy XO	4CL	35	70CL	750
Gin Bombay Sapphire	4CL	13	70CL	140
Vodka Grey Goose	4CL	19	70CL	280
Rhum Pampero Aniversario - 25 ans	4CL	19	70CL	210

Minérales, Jus & Sodas

Eaux Minérales

Henniez : Bleue | Verte	50CL	7

Boissons fruitées

	20CL
Nectar de fruits Michel : Abricot | Ananas | Pêche	6
Jus de fruits Michel : Orange Premium | Tomate	6
Boisson fruitée Michel : Cranberry	6

Sodas

Vivi Soda (Bio) : Schorle Pomme | Citron Gingembre	33CL	8
Coca Cola : Original | Zéro	33CL	7
Fanta | Sprite | Rivella : Rouge | Fusetea : Pêche | Citron	33CL	7
Orangina	25CL	7
Swiss Mountain Spring : Tonic | Bitter Lemon | Ginger Beer	20CL	8
Sirop Monin : Grenadine | Menthe | Citron | Pêche | Framboise	30CL	3
Diabolo : Limonade Romanette & sirop Monin	30CL	5

Cafés & Thés

Café | Espresso | Ristretto | Décaféiné | Verre de lait	6
Chocolat chaud : Caotina ou Ovomaltine	7
Cappuccino	8
Latte Macchiato	9

Thés Bio Chanoyu

8

Noirs : English Breakfast | Earl Grey

Verts : Sencha | Love Mint | Green Jasmine

Tisanes : Verbena Lemongrass | Rooibos

Informations

Tout service en chambre, hors repas ou boissons, est facturé CHF 10.

Les boissons sont disponibles de 6h30 à 23h.

Sur demande, notre Maître d'Hôtel vous conseillera dans le choix de votre vin, vous informera sur les millésimes & vous proposera, si vous le désirez, notre carte des vins du restaurant Café Bellagio.

Pour la protection de la jeunesse, la loi interdit la vente de vin, bière & cidre aux jeunes de moins de 16 ans - de spiritueux, apéritif & alcopop aux jeunes de moins de 18 ans. Le personnel peut exiger une pièce d'identité.

All room services, excluding meals or drinks, will be charged CHF 10.

Drinks are available from 6:30am to 11pm.

Upon request, our Maitre d'Hotel will advise you about your choice of wine, inform you about the different vintages & propose for you the wine menu of the Café Bellagio.

For the protection of minors, the law prohibits the sale of wine, beer & cider to people under the age of 16 years old – & the sale of spirits, aperitifs & alcopops to people under the age of 18 years old. The staff may require an identity card.

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