

Café Bellagio

12h - 14h & 19h - 21h30



Le Chef Antoine Puisselet & l'ensemble des équipes vous souhaitent la bienvenue au Café Bellagio. Vous y découvrirez une cuisine bistronomique de saison, gourmande & généreuse, alliant produits traditionnels & saveurs exotiques.

Follow us on    @hotelroyalplazamtx

MENU

Gourmand

ŒUF PARFAIT & ÉMULSION DE TOMME À LA TRUFFE

Perfect egg & truffle-flavoured tomme cheese emulsion

ou

TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT & BABY POIRE AU VIN ROUGE

Semi-cooked foie gras terrine & baby pear in red wine



FILET DE BŒUF & JUS CORSÉ AU VIN ROUGE

Beef fillet & hearty red wine jus

ou

BALLOTINE DE SOLE AU LARD DE COLONNATA & DUXELLES DE CHAMPIGNONS

Sole with Colonnata bacon ballotine & mushroom duxelle



TATIN AUX POMMES, CAMEL AU CIDRE & GLACE VANILLE

Apple tart tatin, cider caramel & vanilla ice cream

ou




CRÈME BRÛLÉE À LA CATALANE & SORBET MANDARINE

Catalan crème brûlée & mandarin sorbet



CHF 84

Les Entrées

MÉLI-MÉLO DE JEUNES POUSSÉS 	15
Vinaigrette au balsamique <i>Mix of green salads Balsamic vinaigrette</i> <i>Gemischter Jungblattsalat Balsamico-Vinaigrette</i>	
VELOUTÉ DE POTIMARRON 	16
Huile de pépins de courge <i>Creamy squash soup Pumpkin seed oil</i> <i>Hokkaido-Cremesuppe Kürbiskernöl</i>	
CARPACCIO DE BETTERAVES, VINAIGRETTE AUX FRUITS DE LA PASSION 	19
Yaourt végétal à la coriandre, sésame & yuzu <i>Beetroot carpaccio, passion-fruit vinaigrette Vegan yoghurt with fresh coriander, sesame seeds & yuzu</i> <i>Randen-Carpaccio an Passionsfrucht-Vinaigrette Veganer Joghurt mit Koriander, Sesam & Yuzu</i>	
ŒUF PARFAIT & ÉMULSION DE TOMME À LA TRUFFE	24
Mouillette au beurre truffé <i>Perfect egg & truffle-flavoured tomme cheese emulsion Truffle-buttered bread soldiers</i> <i>Œuf parfait & Tomme-Trüffel-Emulsion Toaststäbchen mit Trüffelbutter</i>	
TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT & BABY POIRE AU VIN ROUGE	26
Gelée de groseilles & raisiné, tuile de brioche, pomme Granny Smith <i>Semi-cooked foie gras terrine & baby pear in red wine Red currant jelly & pear purée preserves, brioche wafer, Granny Smith apple</i> <i>Terrine von halbgegarter Foie gras & Babybirne in Rotwein Johannisbeeren-Raisiné-Gelee, Brioche-Tuile, Granny Smith Apfel</i>	
DÉCLINAISON DE SAUMON EN GRAVLAX	21
Aux saveurs de betteraves, agrumes, soja & fumé <i>Variations of gravlax salmon Seasoned with beetroot, citrus fruit, soy sauce & smoked</i> <i>Graved Lachs Variationen Mit den Aromen von Randen, Zitrusfrüchten, Soja & geräuche</i>	

Les Plats

VÉGÉTARIENS

- RAVIOLES ARTISANALES À LA RICOTTA 🍷 32
Crème de gorgonzola & roquette
Large hand-crafted ricotta ravioli | Gorgonzola cheese cream sauce & arugula
Handgemachte Ravioli mit Ricotta | Gorgonzolacreme & Rukola
- RAVIOLES VÉGÉTALES DE CÉLERI AUX CHAMPIGNONS 🌱 32
Pulpe d'échalotes au vin rouge & consommé à la sauge
Large vegan celeriac ravioli with mushrooms | Shallot pulp in red wine, sage-flavoured consommé
Gebatene Sellerie-Ravioli mit Pilzen | Schalottenmark in Rotwein & Salbei-Consommé

VIANDES

- SUPRÊME DE PINTADE RÔTI & JUS AU TANDOORI 39
Polenta, champignons & mousseline de topinambours
Guinea fowl breast with Tandoori spiced jus | Polenta, mushrooms & creamy mashed Jerusalem artichokes
Gebratene Perlhuhnbrüstchen mit Tandoorijus | Polenta, Pilze & Topinambur-Mousseline
- JOUE DE BŒUF CONFITE AU VIN ROUGE & ARANCINI AU BLEUCHÂTEL 🍷 43
Jeunes légumes, condiment champignons & estragon moutardé
Braised beef cheek in red wine & Bleuchâtel arancini rice balls | Tender young vegetables, mushrooms & tarragon mustard condiment
In Rotwein konfierte Rinderbacken & Bleuchâtel-Arancini | Junges Gemüse & Pilz-Estragon-Senf
- CANARD EN 2 FAÇONS : MAGRET RÔTI & CUISSE EN CHOU FARCI 46
Carotte en panure de pistaches, figue & jus aux épices Vadouvan
Duck duo: pan-fried duck breast & duck thigh stuffed cabbage | Pistachio-crusted carrot, fig & jus with Vadouvan spices
Zweierlei Ente: gebratene Entenbrust & Keule in Kohlwickel | Rüeblin in Pistazienpanade, Feige & Jus mit Vadouvan-Gewürzmischung
- FILET DE BŒUF & JUS CORSÉ AU VIN ROUGE 180G 52
Jeunes légumes & mousseline de pommes de terre truffée
Beef fillet & hearty red wine jus | Tender young vegetables & creamy mashed potatoes with truffles
Rinderfilet mit herzhaftem Rotweinjus | Junges Gemüse & Kartoffelmousseline mit Trüffel

Les Plats

POISSONS

- JOUES DE LOTTE MARINÉES AU SAKÉ & HOI SIN 39
Mousseline de panais au lait de coco, pak choï, gingembre, coriandre & noix de cajou
Monkfish cheeks marinated in Sake & Hoi sin sauce | Creamy mashed parsnips with coconut milk, pak choi & coriander
In Sake & Hoi Sin marinierte Seeteufelbäckchen | Pastinakenmousseline mit Kokosmilch, Pak-Choi & Koriander
- NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES & ÉMULSION AU NOILLY PRAT 44
Poireaux, crémeux de céleri, chips de Bleues de Saint-Gall & huile de cerfeuil
Flash-fried scallops & Noilly Prat vermouth emulsion | Leeks, celeriac cream, Saint-Gallen blue crisps & chervil oil
Gesnackte Jakobsmuscheln & Noilly-Prat-Emulsion | Lauch, cremiger Sellerie, Blaue St. Galler Kartoffelchips & Kerbelöl
- FILETS DE PERCHE LOË FAÇON MEUNIÈRE 180G 47
Saladine, pommes frites & mayonnaise au curry
Loë perch filets meunière | Small side salad, French-fried potatoes & curry mayonnaise
Eglifilets Loë nach Müllerinneart | Kleiner Salat, Pommes frites & Curry-Mayonnaise
- BALLOTINE DE SOLE AU LARD DE COLONNATA & DUXELLES DE CHAMPIGNONS  52
Pomme de terre confite & tarama, mousseline de brocolis acidulée & crème de pommes de terre aux coquillages
Ballotine of Sole with Colonnata bacon & mushroom duxelles | Braised potato & tarama, tangy broccoli purée & potato cream with shellfish
Ballotine von der Seezunge mit Colonnata-Speck & Champignon-Duxelles | Konfierte Kartoffel & Tarama, Brokkoli-Mousseline & Kartoffelcreme mit Meeresfrüchten

Allergies & restrictions alimentaires

Nos équipes se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients de nos plats.
Our staff will be pleased to inform you about the ingredients that are part of our meals.

 : régime végétalien | *vegan diet*

Provenances

Bœuf : Suisse, Porc : Italie - Canard, Pintade : France

Perche : Suisse - Saumon : Norvège - Sole : Sénégal - Noix de Saint-Jacques : Japon - Lotte : Atlantique Nord-Est, Zone FAO27

Beef: Switzerland - Pork : Italy - Duck, Guinea fowl: France



Loë Perch: Switzerland - Salmon: Norway - Sole: Senegal - Scallops: Japan - Monkfish: Atlantic North-East, Zone FAO27

Save the Children

CHF 2 du prix de vente des plats suivis du logo  seront reversés à l'Organisation Save the Children.

CHF 2 of the selling price of dishes followed by the logo  will be donated to the Organization Save the Children.

Les Fromages & Desserts

SÉLECTION DE FROMAGES SUISSES AFFINÉS	15
<i>Selection of Swiss cheeses</i> <i>Auswahl an gereiften Käsesorten aus der Schweiz</i>	
DÉLICE AU CHOCOLAT & BAILEYS	14
Croustillant praliné noisette, duo de figes & glace à la crème de Whisky <i>Chocolate & Baileys delight Hazelnut praline crisp, fresh & stewed figs & whisky ice cream</i> <i>Traum von Schokolade & Baileys Haselnuss-Nougat-Croustillant, Feigen & Feigenkompott, Whiskycreme-Glace</i>	
TATIN AUX POMMES, CAMEL AU CIDRE & GLACE VANILLE	16
<i>Apple tart tatin, cider caramel & vanilla ice cream</i> <i>Apfeltarte Tatin, Cidre-Karamell & Vanilleglace</i>	
CRÈME BRÛLÉE À LA CATALANE & SORBET MANDARINE	15
Mousse aux biscuits & émulsion de crème brûlée aux agrumes <i>Catalan crème brûlée & mandarin sorbet Biscuits mousse & crème brûlée with citrus fruit emulsion</i> <i>Crema catalana & Mandarinen-Sorbet Biskuitmousse & Emulsion von Crème brûlée mit Zitrusfrüchten</i>	
PAVLOVA MARRONS & CASSIS 	14
Mousse & biscuit moelleux aux éclats de marrons, meringue, confit & sorbet cassis <i>Chestnut & blackcurrant pavlova Mousse & moist sponge cake with crushed chestnut bits, meringue, blackcurrant jelly & sorbet</i> <i>Pavlova mit Marroni & Schwarzen Johannisbeeren Mousse & weicher Biskuit mit Marronisplittern, Baiser, Konfit & Sorbet von schwarzer Johannisbeere</i>	
TRILOGIE DE DOUCEURS MAISON 	15
<i>Homemade dessert trilogy</i> <i>Trilogie aus hausgemachten Desserts</i>	
BOULE DE GLACE*	4
Chocolat, Caramel Fleur de sel, Vanille, Moka & Stracciatella <i>Chocolate, Caramel Fleur de sel, Vanilla, Mocha & Stracciatella</i> <i>Schokolade, Karamell Fleur de sel, Vanille, Mokka & Stracciatella</i>	
BOULE DE SORBET*	4
Framboise, Abricot du Valais, Citron, Fraise & Fruit de la passion <i>Raspberry, Valais Apricot, Lemon, Strawberry & Passion fruit</i> <i>Himbeere, Aprikose aus dem Wallis, Zitrone, Erdbeere & Passionsfrucht</i>	
EXTRA CHANTILLY	3
EXTRA CHOCOLAT	3
EXTRA ALCOOL	2CL 6

* L'ingrédient ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison

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

Les Vins

Crus au verre

Blancs

Chardonnay Romand - A.O.C. 2021 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Chardonnay	10CL	8
St-Saphorin Le Louchy - A.O.C. 2021 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognoz, St-Saphorin, Suisse</i> Chasselas	10CL	9
Petite Arvine - A.O.C. 2020 <i>Cave du Chatillon, Maurice Dussex, Saillon, Suisse</i> Petite Arvine	10CL	11
'K' Blanc - A.O.C. <i>Henri Vallotton, Fully, Suisse</i> Sauvignon & Païen	10CL	11
Pinot Grigio 2021 <i>Istituto Agrario, San Michele All'Adige, Italie</i> Pinot Gris	10CL	10

Rosés

Gamaret - Vin de Pays 2021 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Gamaret	10CL	8
Love by Léoube - A.O.C. Vin Bio 2021 <i>Château Léoube, Côtes de Provence, France</i> Cinsault, Grenache & Mourvèdre	10CL	10

Rouges

Vignefol - Vin de Pays 2021 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Gamaret, Garanoir, Syrah & Merlot	10CL	8
Humagne Rouge - A.O.C. 2020 <i>Varone Vins, Philippe Varone, Sion, Suisse</i> Humagne Rouge	10CL	12
Château de Ricaud - Bordeaux Sup. 2012 <i>Domaine Alain Thienot, Cadillac, France</i> Merlot & Cabernet Franc	10CL	8
Le Roselle - Ripasso Classico Sup. 2019 <i>Domaine Venti, Negrar, Italie</i> Corvina, Molinara & Rondinella	10CL	10
Rudiae Primitivo Salento - I.G.P. 2020 <i>Vigneti Reale, Lecce, Italie</i> Primitivo	10CL	9

Pétillants

Chassel'ice 2021 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognoz, Villeneuve, Suisse</i> Chasselas	10CL	8
Prosecco Vallate Extra Dry <i>Vallate, Veneto, Italie</i> Glera	10CL	10
Veuve Clicquot : Brut Réserve Cuvée	10CL	18
Veuve Clicquot : Rich	10CL	23

Demi-Bouteilles

Blancs

Les Murailles - A.O.C. 2020 <i>Badoux vins, Aigle, Suisse</i> Chasselas	35CL	38
Coup de l'Etrier - A.O.C. 2020 <i>Jean & Pierre Testuz, Epesses, Suisse</i> Chasselas	35CL	35
Château Maison Blanche - Grand Cru A.O.C. 2020 <i>Jean-Daniel Suardet, Yvorne, Suisse</i> Chasselas	37.5CL	40
Johannisberg - A.O.C. 2019 <i>Cave des Chevaliers, Salquenen, Suisse</i> Johannisberg	50CL	49
Les Vénérables - Vieilles Vignes 2017 <i>La Chablisienne, Vincent Bartement, Chablis, France</i> Chardonnay	37.5CL	55
La Moynerie 2018 <i>Domaine Redde & Fils, Pouilly-Fumé, France</i> Sauvignon Blanc	37.5CL	58

Rosés

Château d'Auvernier Œil de Perdrix - A.O.C. 2021 <i>Thierry Grosjean & Cie, Neuchâtel, Suisse</i> Pinot Noir	35CL	38
--	------	----

Rouges

Monseigneur - A.O.C. 2021 <i>Badoux vins, Aigle, Suisse</i> Pinot Noir	35CL	35
Syrah de Vétroz - A.O.C. Vignification en amphore 2020 <i>Cave de la Madeleine, Vétroz, Valais</i> Syrah	37.5CL	50
La Pressée - A.O.C. 2019 <i>Domaine Louis Bovard, Epesses, Suisse</i> Pinot Noir & Merlot	37.5CL	43
Dôle du Caveau 2019 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Suisse</i> Pinot Noir & Gamay	50CL	38
Cornalin - A.O.C. 2020 <i>Varone Vins, Philippe Varone, Sion, Suisse</i> Cornalin	50CL	55
Roncaia - A.O.C. 2017 <i>Vinattieri Ticinesi, Ligornetto, Suisse</i> Merlot	37.5CL	45
Château Luchey-Halde 2016 <i>Bordeaux Sciences Agro, Pessac-Léognan, France</i> Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot & Cabernet Franc	37.5CL	65
Veuve Clicquot : Brut Carte Jaune <i>Maison Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France</i> Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier	37.5CL	75

Les Vins

Vins Rosés

Gamaret - Vin de Pays 2021 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse Gamaret</i>	75CL	52
Dôle Blanche - A.O.C 2021 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Suisse Pinot Noir & Gamay</i>	70CL	59
Love by Léoube - A.O.C. Vin Bio 2021 <i>Château Léoube, Côtes de Provence, France Cinsault, Grenache & Mourvèdre</i>	75CL	65

Pétillants & Champagnes

Chassel'ice 2021 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognoz, Villeneuve, Lavaux Chasselas</i>	75CL	52
Prosecco Vallate Extra Dry <i>Vallate, Veneto, Italie Glera</i>	75CL	54
Moscato d'Asti - D.O.C.G. 2020 <i>Ca'Bianca, Alessandria, Italie Moscato Bianco</i>	75CL	54
Veuve Clicquot : Brut Réserve Cuvée <i>Maison Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier</i>	75CL	120
Veuve Clicquot : Rich <i>Maison Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier</i>	75CL	140
Veuve Clicquot : Rosé Carte Jaune <i>Maison Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier</i>	75CL	165
Veuve Clicquot : Vintage Brut 2012 <i>Maison Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier</i>	75CL	200
Ruinart : Blanc de Blancs <i>Maison Ruinart, Reims, France Chardonnay</i>	75CL	230
Louis Roederer : Rosé Vintage 2009 <i>Maison Louis Roederer, Reims, France Pinot Noir & Chardonnay</i>	75CL	200
Louis Roederer : Cristal Brut 2005 <i>Maison Louis Roederer, Reims, France Pinot Noir & Chardonnay</i>	75CL	370
Louis Roederer : Cristal Rosé 2006 <i>Maison Louis Roederer, Reims, France Pinot Noir & Chardonnay</i>	75CL	800

Vins Blancs Français

La Pierrelée - Chablis - A.O.P. 2015 <i>La Chablisienne, Vincent Bartement, Chablis Chardonnay</i>	75CL	70
La Croix du Roy - Sancerre - A.O.P. 2016 <i>Domaine Lucien Crochet, Vallée de la Loire Sauvignon Blanc</i>	75CL	95
La Moynerie - Pouilly-Fumé - A.O.P. 2018 <i>Domaine Redde & Fils, Vallée de la Loire Sauvignon Blanc</i>	75CL	94
Château Carbonnieux - Grand Cru Classé 2012 <i>Domaine Perrin & Fils, Pessac-Léognan, Graves Sauvignon Blanc & Sémillon</i>	75CL	125
Château Smith Haut Lafitte - Grand Cru Classé 2011 <i>Domaine Famille Cathiard, Pessac-Léognan, Graves Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris & Sémillon</i>	75CL	325
Château Doisy-Védrières - 2 ^{ème} Cru Classé 2004 <i>Pierre Castéja, Barsac, Sauternes Muscadelle, Sauvignon Blanc & Sémillon Doux</i>	75CL	195
Château de Suduiraut - 1 ^{er} Cru Classé 1995 <i>Domaine Suduiraut, Sauternes Sauvignon Blanc & Sémillon Doux</i>	75CL	200
Château d'Yquem - 1 ^{er} Cru Supérieur 1994 <i>Château d'Yquem, Sauternes Sauvignon Blanc & Sémillon Liqueureux</i>	75CL	3000

Vins Blancs Italiens

Pinot Grigio 2021 <i>Istituto Agrario, San Michele All'Adige Pinot Gris</i>	75CL	68
Arneis Langhe - D.O.C. 2017 <i>Cordero di Montezemolo, La Morra Arneis</i>	75CL	60
Roero Arneis - D.O.C.G. 2011 <i>Agricola Bel Colle, Verduno Arneis</i>	75CL	70

Les Vins

Vins Blancs Suisses

Chardonnay Romand - A.O.C. 2021 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Lavaux</i> Chardonnay	75CL	52
Château du Châtelard - A.O.C. 2020 <i>Patrick Fonjallaz, Montreux, Lavaux</i> Chasselas	70CL	49
St-Saphorin Le Louchy - A.O.C. 2021 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognuz, St-Saphorin, Lavaux</i> Chasselas	70CL	54
Champ Noé - A.O.C. 2020 <i>Jean-Luc Blondel, Villette, Lavaux</i> Chasselas	70CL	56
Coup de l'Etrier - A.O.C. 2020 <i>Jean & Pierre Testuz, Epesses, Lavaux</i> Chasselas	70CL	64
Epesses - A.O.C. 2014 <i>Blaise Duboux, Epesses, Lavaux</i> Chasselas	70CL	75
Les Murailles - A.O.C. 2020 <i>Badoux vins, Aigle, Chablais</i> Chasselas	70CL	75
Château Maison Blanche - Grand Cru A.O.C. 2015 <i>Jean-Daniel Suardet, Yverne, Chablais</i> Chasselas	75CL	78
Petite Arvine - A.O.C. 2020 <i>Cave du Chatillon, Maurice Dussex, Saillon, Valais</i> Petite Arvine	75CL	75
'K' Blanc - A.O.C. <i>Henri Valloton, Fully, Valais</i> Sauvignon & Païen	75CL	75
Torpa - A.O.C. 2011 <i>Cave des Cailles, Cédric Flaction, Saint-Pierre-de-Clages, Valais</i> Païen & Marsanne	75CL	105
Païen - A.O.C. 2012 <i>Cave des Cailles, Cédric Flaction, Saint-Pierre-de-Clages, Valais</i> Savagnin	75CL	127

Vins Rouges Suisses

Vignefol - Vin de Pays 2021 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Lavaux</i> Gamaret, Garanoir, Syrah & Merlot	75CL	52
Dézaley Jupiter - Grand Cru A.O.C. 2019 <i>Patrick Fonjallaz, Epesses, Lavaux</i> Pinot Noir	70CL	68
Dézaley Ambroisie - Grand Cru A.O.C. 2018 <i>Christophe Chappuis, Rivaz, Lavaux</i> Pinot Noir	70CL	78
La Pressée - A.O.C. 2019 <i>Domaine Louis Bovard, Epesses, Lavaux</i> Pinot Noir & Merlot	70CL	79
Cuvée Louis - A.O.C. 2019 <i>Domaine Louis Bovard, St-Saphorin, Lavaux</i> Pinot Noir, Merlot & Syrah	70CL	89
Les Rois - A.O.C. 2020 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognuz, Villeneuve, Chablais</i> Pinot Noir	75CL	59
Henri - A.O.C. 2020 <i>Badoux vins, Aigle, Chablais</i> Gamaret & Garanoir	70CL	65
Monseigneur - A.O.C. 2019 <i>Badoux vins, Aigle, Chablais</i> Pinot Noir	70CL	70
Dôle du Caveau 2019 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Valais</i> Pinot Noir & Gamay	70CL	54
Humagne Rouge - A.O.C. 2020 <i>Varone Vins, Philippe Varone, Sion, Valais</i> Humagne Rouge	75CL	85
Cornalin - A.O.C. 2018 <i>Varone Vins, Philippe Varone, Sion, Valais</i> Cornalin	75CL	79
Syrah de Vétroz - A.O.C. Vignification en amphore 2020 <i>Cave de la Madeleine, Vétroz, Valais</i> Syrah	75CL	90
Roncaia - A.O.C. 2018 <i>Vinattieri Ticinesi, Ligornetto, Tessin</i> Merlot	75CL	87

Les Vins

Vins Rouges Français

La Demoiselle de Sociando-Mallet 2020 <i>Jean Gautreau, Haut Médoc</i> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc</i>	75CL	90
Château Paveil de Luze - Cru Bourgeois 2016 <i>Famille de Luze, Margaux</i> <i>Cabernet Sauvignon & Merlot</i>	75CL	130
Château Luchey-Halde 2014 <i>Bordeaux Sciences Agro, Pessac-Léognan, Graves</i> <i>Cabernet Sauvignon & Franc, Merlot, Petit Verdot</i>	75CL	105
Château Cheval Blanc - 1 ^{er} Grand Cru Classé 1992 <i>Domaine Fourcaud-Laussac, Saint-Émilion</i> <i>Merlot & Cabernet Franc</i>	75CL	2400
Château de Ricaud - Bordeaux Sup. 2012 <i>Domaine Alain Thienot, Cadillac</i> <i>Merlot & Cabernet Franc</i>	75CL	52
Saint Joseph Septentrio 2019 <i>Cave Saint Désirat, Côtes du Rhône</i> <i>Syrah</i>	75CL	75
Gigondas Terrasses de Montmirail 2019 <i>Alain Jaume, Gigondas, Côtes du Rhône</i> <i>Grenache, Syrah & Mourvèdre</i>	75CL	95

Vins Rouges Italiens

Rudiae Primitivo Salento - I.G.P. 2020 <i>Vigneti Reale, Lecce, Pouilles</i> <i>Primitivo</i>	75CL	53
Le Roselle - Ripasso Classico Sup. 2019 <i>Domaine Venti, Negrar, Vénétie</i>	75CL	69
<i>Corvina, Molinara & Rondinella</i> Verruzzo - I.G.T. 2018 <i>Di Monteverro, Toscane</i> <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i>	75CL	85
Varramista Rosso - I.G.T. 2007 <i>Fattoria Varramista, Pisa, Toscane</i> <i>Syrah</i>	75CL	140

Vins Rouges Étrangers

Duas Quintas 2017 <i>Maison Louis Roederer, Ramos Pinto, Douro, Portugal</i> <i>Touriga Nacional & Franca</i>	75CL	57
Rioja RB Selección Histórica 2018 <i>Bodegas Franco-Españolas, Logroño, Espagne</i> <i>Tempranillo</i>	75CL	60

Les millésimes mentionnés sur notre carte sont susceptibles d'évoluer. | *The mentioned vintages on the menu are subject to change.*

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

Les Boissons

Minérales, Jus & Sodas

Henniez : Bleue Verte Rouge	50cl	6
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 : 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 Sirocco

Noirs : Darjeeling English Breakfast Earl Grey Black Chai Ceylon Decaf	7
Verts & Blanc : Japanese Sencha Jade Oolong Green Tropic White Peach	
Tisanes : Rooibos Tangerine Moroccan Mint Piz Palù Verbena Red Kiss	

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		

Alcools & Digestifs

Amaretto Disaronno Jägermeister Cointreau Limoncello	4cl	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		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.

Toute l'équipe du Café Bellagio vous remercie de
votre confiance & vous souhaite un excellent
moment parmi nous.

ROYAL PLAZA
★ ★ ★ ★ ★ MONTREUX