

# 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.

# Les Entrées

MÉLI-MÉLO DE SALADES VERTES	15
Julienne de carottes & vinaigrette au balsamique	
<i>Mix of green salads   finely-sliced carrots with balsamic vinaigrette</i>	
<i>Gemischter grüner Salat   Karotten-Julienne &amp; Balsamico-Vinaigrette</i>	
TARTARE DE CHAMPIGNONS & NOISETTES	19
Coulis de petits pois, moutarde & estragon	
<i>Mushroom &amp; Hazelnut tartar   Green pea, mustard &amp; tarragon coulis</i>	
<i>Pilz-Haselnuss-Tartar   Erbsencoulis mit Senf &amp; Estragon</i>	
ŒUF MOLLET, PARMESAN & ASPERGES VERTES	21
Emulsion aromatisée à la truffe	
<i>Soft-boiled egg, Parmesan cheese &amp; green asparagus   Truffle emulsion</i>	
<i>Kernweiches Ei, Parmesan &amp; grüne Spargeln   Trüffel-Emulsion</i>	
VELOUTÉ D'ASPERGES BLANCHES & POUTARGUE 🍷	17
<i>Cream of white asparagus soup &amp; bottarga</i>	
<i>Weisse Spargelcremesuppe &amp; Poutargue</i>	
TERRINE DE FOIE GRAS AU SÉSAME	26
Croustillant à la confiture de gingembre & basilic thaï, feuille de nori	
<i>Foie gras terrine with sesame   crisp with ginger &amp; Thai basil jam, nori leaf</i>	
<i>Gänseleber-Terrine mit Sesam   Knusprige Ingwermarmelade &amp; Thai-Basilikum, Nori-Blatt</i>	
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES	24
Gin Hendricks, citron vert, perles de cranberry & baies roses	
<i>Scallops carpaccio   Hendricks gin, lime, cranberry beads &amp; pink peppercorns</i>	
<i>Jakobsmuscheln-Carpaccio   Hendricks Gin, Limette, Cranberry-Perlen &amp; Rosa Beeren</i>	

# Les Plats

## VÉGÉTARIENS


- TOFU & BOUILLON THAI 🍲 29  
Nouilles de riz, julienne de légumes, algues wakame  
*Thai tofu & bouillon | Rice noodles, finely-sliced mixed vegetables, wakame seaweed*  
*Tofu & Thai-Bouillon | Reismudeln, Gemüsejulienne, Wakame-Algen*
- RAVIOLES ARTISANALES DU MOMENT 32  
Tuile de parmesan & herbes fraîches  
*Hand-made seasonal ravioli | Parmesan cheese wafer & fresh herbs*  
*Hausgemachte Ravioli | Parmesan-Tuile & frische Kräuter*

## VIANDES

- SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI À L'AIL DES OURS 38  
Risotto d'épeautre aux asperges & morilles  
*Chicken breast fillet fried with wild garlic | Spelt risotto with asparagus & morel mushrooms*  
*Gebratene Geflügelbrüstchen mit Bärlauch | Dinkelrisotto mit Spargeln & Morcheln*
- MAGRET DE CANARD AU PORTO 🍷 42  
Déclinaison de patates douces, fruits rouges & fromage frais au citron vert  
*Duck breast with port wine | Sweet potato variations, red berries & cream cheese with lime*  
*Entenbrust an Portwein | Süsskartoffeln, rote Beeren & Frischkäse mit Limetten*
- SOURIS D'AGNEAU AU MIEL & ROMARIN 48  
Mousseline de pommes de terre, asperges & ail en chemise  
*Lamb shank with honey & rosemary | Creamy mashed potatoes, asparagus & unpeeled cloves of garlic*  
*Lammstelzen mit Honig & Rosmarin | Kartoffelmousseline, Spargeln & Knoblauch im Hemd*
- FILET DE BOEUF FAÇON ROSSINI 54  
Palet de pommes de terre, fricassée de champignons & jus à la truffe  
*Fillet of beef Rossini | Potato patty, mushroom fricassée & truffle jus*  
*Rinderfilet nach Rossini-Art | Kartoffelplätzchen, Pilzragout & Trüffeljus*

# Les Plats

## POISSONS

FILET DE ROUGET GRONDIN SNACKÉ 	37
Risotto de lentilles corail aux coquillages, fenouil rôti & crème citronnée <i>Flash-fried red gurnard fillet   Red lentil risotto with shellfish, braised fennel &amp; a tangy lemon cream sauce</i> <i>Gebratenes Filet von Roter Meerbarbe   Risotto von roten Linsen mit Muscheln, gebratenem Fenchel &amp; Zitronenrahmsauce</i>	
DOS DE CABILLAUD POCHÉ	43
Jeunes légumes de printemps & crème à l'ail noir <i>Poached cod loin   Tender spring vegetables &amp; black garlic cream</i> <i>Pochiertes Kabeljaufilet   Junges Frühlingsgemüse &amp; Creme von schwarzem Knoblauch</i>	
FILETS DE PERCHE LOË FAÇON MEUNIÈRE	180G 45
Petite salade, pommes frites & sauce tartare <i>Loë perch filets meunière   Small side salad, French-fried potatoes &amp; tartar sauce</i> <i>Eglifilets Loë nach Müllerinneart   Kleiner Salat, Pommes frites &amp; Tartaresauce</i>	
QUEUE DE HOMARD RÔTIE & SA RAVIOLE	54
Bisque onctueuse, asperges & condiment au citron confit <i>Seared lobster tail accompanied by its ravioli   Creamy bisque, asparagus &amp; candied lemon peel condiment</i> <i>Gebratener Hummerschwanz &amp; Ravioli   Cremige Bisque, Spargeln &amp; Würze aus kandierten Zitronen</i>	

### 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.*

### Provenances

Bœuf, Poulet : Suisse - Canard : France - Agneau : Angleterre

Perche : Suisse - Saint-Jacques : Etats-Unis - Rouget : Pays-Bas, Atlantique Nord-Est, Zone FAO27 - Cabillaud : Norvège, Atlantique Nord-Est, Zone FAO27 - Homard : Etats-Unis, Atlantique Nord-Ouest, Zone FAO21

*Beef, Chicken: Switzerland - Duck: France - Lamb: England*

*Loë Perch: Switzerland - Scallop: USA - Red Gurnard: Netherlands, Atlantic North-East, Zone FAO27 - Cod: Norway, Atlantic North-East, Zone FAO27 - Lobster: USA, Atlantic North-West, Zone FAO21*

### 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 & GLACE AUX NOIX VAUDOISES	14
Croustillant à la noisette & ganache chocolat <i>Chocolate Indulgence &amp; Vaudois walnut ice cream   Hazelnut crisp &amp; chocolate ganache</i> <i>Schokoladentraum &amp; Waadtländische Walnuss-Glace   Haselnuss-Croustillant &amp; Schokoladen-Ganache</i>	
CHEESECAKE POIRE TONKA	14
Mousse légère infusée à la fève tonka, cœur poire Williamine & sorbet bergamote <i>Pear &amp; Tonka bean cheesecake   Airy Tonka bean-infused mousse, Williamine pear centre &amp; bergamot sorbet</i> <i>Tonka-Birnen-Cheesecake   Tonkabohnen-Mousse, gefüllt mit Birne Williamine &amp; Bergamotte-Sorbet</i>	
MILLE-FEUILLE VANILLE & RHUBARBE 🍷	13
Glace fleur de lait <i>Vanilla rhubarb mille-feuille   Whole milk ice cream</i> <i>Vanille &amp; Rhabarber Cremeschnitte   Glace Fior di latte</i>	
SWISS ROLL AU SÉSAME NOIR & BAIES D'ARGOUSIER	14
Panna cotta & sorbet mandarine <i>Swiss roll with black sesame seeds &amp; seabuckthorn berries   Panna cotta &amp; mandarin sorbet</i> <i>Biskuitrolle mit schwarzem Sesam &amp; Sanddornbeeren   Panna cotta &amp; Mandarinen-Sorbet</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 & Stracciatella <i>Chocolate, Caramel Fleur de sel, Vanilla &amp; Stracciatella</i> <i>Schokolade, Karamell Fleur de sel, Vanille &amp; Stracciatella</i>	
BOULE DE SORBET	4
Framboise, Abricot, Fraise & Mangue <i>Raspberry, Apricot, Strawberry &amp; Mango</i> <i>Himbeere, Aprikose, Erdbeere &amp; Mango</i>	
EXTRA CHANTILLY	2
EXTRA ALCOOL	2CL 6

# Les Vins

## Crus au verre

### ○ Blancs

Chardonnay Romand - A.O.C.   2019 <i>Michel &amp; Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Chardonnay	10CL	8
St-Saphorin Le Louchy - A.O.C.   2020 <i>Cave des Rois, Marco &amp; François Grognoz, St-Saphorin, Suisse</i> Chasselas	10CL	9
Petite Arvine - Terre Natale - A.O.C.   2019 <i>Vogel Vins SA, Valais, Suisse</i> Petite Arvine	10CL	11
Roceno Grillo - I.G.P.   2018 <i>Sibilliana, Sicile, Italie</i> Grillo	10CL	6
Pinot Grigio   2020 <i>Istituto Agrario, San Michele All'Adige, Italie</i> Pinot Gris	10CL	10
La Garrigue d'Aureillac - A.O.P.   2019 <i>Domaine Patrick Chabrier, Duché d'Uzes, France</i> Viognier, Grenache Blanc, Marsanne	10CL	9
Cuvée Historique - A.O.C.   2016 <i>Domaine Bellegarde, Jurançon, France</i> Gros & Petit Manseng	10CL	11

### ○ Rosés

Gamaret - Vin de Pays   2020 <i>Michel &amp; Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Gamaret	10CL	8
Château Maravenne - A.O.C.   Vin Bio   2021 <i>Château Maravenne, Côtes de Provence, France</i> Grenache, Cinsault & Syrah	10CL	10

### ○ Rouges

Vignefol - Vin de Pays   2020 <i>Michel &amp; Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Gamaret, Garanoir, Syrah & Merlot	10CL	8
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.   2019 <i>Vigneti Reale, Lecce, Italie</i> Primitivo	10CL	9
Rioja RB Selección Histórica   2018 <i>Bodegas Franco-Españolas, Logroño, Espagne</i> Tempranillo	10CL	9
Ojo De Agua   2020 <i>Dieter Meier, Mendoza, Argentine</i> Malbec	10CL	11

### ○ Pétillants

Chasselice   2020 <i>Cave des Rois, Marco &amp; 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	20
Veuve Clicquot : Rich	10CL	21
Veuve Clicquot : Rosé Carte Jaune <i>Maison Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France</i> Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier	10CL	24

## 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 &amp; 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	375CL	40
L'Arpège - Calamin Grand Cru A.O.C.   2018 <i>Domaine Blondel, Cully, Suisse</i> Chasselas	50CL	49
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	375CL	55
La Moynerie   2014 <i>Domaine Redde &amp; Fils, Pouilly-Fumé, France</i> Sauvignon Blanc	375CL	58

### ○ Rosés

Château d'Auvernier CEil de Perdrix - A.O.C.   2020 <i>Thierry Grosjean &amp; Cie, Neuchâtel, Suisse</i> Pinot Noir	35CL	38
---	------	----

### ○ Rouges

Monseigneur - A.O.C.   2020 <i>Badoux vins, Aigle, Suisse</i> Pinot Noir	35CL	35
Bel Honneur - A.O.C.   2018 <i>Badoux vins, Yvorne, Suisse</i> Merlot & Pinot Noir	35CL	40
La Pressée - A.O.C.   2019 <i>Domaine Louis Bovard, Epesses, Suisse</i> Pinot Noir & Merlot	375CL	43
Dôle du Caveau   2019 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Suisse</i> Pinot Noir & Gamay	50CL	38
Cornalin - A.O.C.   2019 <i>Varone Vins, Philippe Varone, Sion, Suisse</i> Cornalin	50CL	55
Roncaia - A.O.C.   2017 <i>Vinattieri Ticinesi, Ligornetto, Suisse</i> Merlot	375CL	45
Château Luchey-Halde - 2014 <i>Bordeaux Sciences Agro, Pessac-Léognan, France</i> Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot & Cabernet Franc	375CL	65

### ○ Champagnes

Veuve Clicquot : Brut Carte Jaune <i>Maison Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France</i> Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier	375CL	75
--	-------	----

# Les Vins

## Vins Rosés

Gamaret - Vin de Pays   2020 <i>Michel &amp; Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse Gamaret</i>	75CL	52
Dôle Blanche - A.O.C   2019 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Suisse Pinot Noir &amp; Gamay</i>	70CL	59
Château d'Auvernier Œil de Perdrix - A.O.C   2020 <i>Thierry Grosjean &amp; Cie, Neuchâtel, Suisse Pinot Noir</i>	75CL	68
Château Maravenne - A.O.C   Vin Bio   2021 <i>Château Maravenne, Côtes de Provence, France Grenache, Cinsault &amp; Syrah</i>	75CL	65

## Pétillants & Champagnes

Chassel'ice   2020 <i>Cave des Rois, Marco &amp; François Grognez, Villeneuve, Lavaux Chasselas</i>	75CL	54
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 &amp; Pinot Meunier</i>	75CL	135
Veuve Clicquot : Rich <i>Maison Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France Pinot Noir, Chardonnay &amp; Pinot Meunier</i>	75CL	140
Veuve Clicquot : Rosé Carte Jaune <i>Maison Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France Pinot Noir, Chardonnay &amp; Pinot Meunier</i>	75CL	175
Veuve Clicquot : Vintage Brut   2012 <i>Maison Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France Pinot Noir, Chardonnay &amp; Pinot Meunier</i>	75CL	200
Ruinart : Blanc de Blancs <i>Maison Ruinart, Reims, France Chardonnay</i>	75CL	230
Louis Roederer : Rosé Vintage   2008 <i>Maison Louis Roederer, Reims, France Pinot Noir &amp; Chardonnay</i>	75CL	200
Louis Roederer : Cristal Brut   2005 <i>Maison Louis Roederer, Reims, France Pinot Noir &amp; Chardonnay</i>	75CL	370
Louis Roederer : Cristal Rosé   2006 <i>Maison Louis Roederer, Reims, France Pinot Noir &amp; Chardonnay</i>	75CL	800

## Vins Blancs Français

La Garrigue d'Aureillac - A.O.P.   2019 <i>Domaine Patrick Chabrier, Duché d'Uzes, Vallée du Rhône Viognier, Grenache Blanc, Marsanne</i>	75CL	60
La Pierrelée - Chablis   A.O.P.   2015 <i>La Chablisienne, Vincent Bartement, Chablis Chardonnay</i>	75CL	70
Les Embrazées - 1 <sup>er</sup> Cru Chassagne   Montrachet A.O.P.   2012 <i>Vincent &amp; Sophie Morey, Bourgogne Chardonnay</i>	75CL	190
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.   2016 <i>Domaine Redde &amp; Fils, Vallée de la Loire Sauvignon Blanc</i>	75CL	94
Château Carbonnieux - Grand Cru Classé   2012 <i>Domaine Perrin &amp; Fils, Pessac-Léognan, Graves Sauvignon Blanc &amp; Sémillon</i>	75CL	125
Château Smith Haut Lafitte - Grand Cru Classé   2011 <i>Domaine Famille Cathiard, Pessac-Léognan, Graves Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris &amp; Sémillon</i>	75CL	325
Château Doisy-Védrières - 2 <sup>ème</sup> Cru Classé   2004 <i>Pierre Castéja, Barsac, Sauternes Muscadelle, Sauvignon Blanc &amp; Sémillon   Doux</i>	75CL	195
Château de Suduiraut - 1 <sup>er</sup> Cru Classé   1995 <i>Domaine Suduiraut, Sauternes Sauvignon Blanc &amp; Sémillon   Doux</i>	75CL	200
Château d'Yquem - 1 <sup>er</sup> Cru Supérieur   1994 <i>Château d'Yquem, Sauternes Sauvignon Blanc &amp; Sémillon   Liqueureux</i>	75CL	3000
Cuvée Historique - A.O.C.   2016 <i>Domaine Bellegarde, Jurançon Gros &amp; Petit Manseng   Moelleux</i>	75CL	68

## Vins Blancs Italiens

Roceno Grillo - I.G.P.   2018 <i>Sibilliana, Sicile Grillo</i>	75CL	40
Pinot Grigio   2020 <i>Istituto Agrario, San Michele All'Adige Pinot Gris</i>	75CL	68
Sauvignon - A.O.P.   2016 <i>Istituto Agrario, San Michele All'Adige Sauvignon</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.   2019 <i>Michel &amp; 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.   2020 <i>Cave des Rois, Marco &amp; François Grognez, 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.   2019 <i>Jean &amp; Pierre Testuz, Epesses, Lavaux</i> Chasselas	70CL	64
L'Arpège - Calamin Grand Cru A.O.C.   2020 <i>Domaine Blondel, Cully, Lavaux</i> Chasselas	70CL	68
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 - Terre Natale - A.O.C.   2019 <i>Vogel Vins SA, Valais</i> Petite Arvine	75CL	70
Sherpa - A.O.C.   2015 <i>Cave des Chevaliers, Salquenen, Valais</i> Heida, Chasselas & Blanc de Pinot Noir	75CL	80
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   2020 <i>Michel &amp; 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, Saint-Saphorin, Lavaux</i> Pinot Noir, Merlot & Syrah	70CL	89
Réserve de la Cour - A.O.C.   2012 <i>Béat-Louis Bujard, Aran-Villette, Lavaux</i> Pinot Noir	75CL	78
Les Rois - A.O.C.   2017 <i>Cave des Rois, Marco &amp; François Grognez, Villeneuve, Chablais</i> Pinot Noir	75CL	59
Monseigneur - A.O.C.   2019 <i>Badoux vins, Aigle, Chablais</i> Pinot Noir	70CL	70
Gamaret - A.O.C.   2019 <i>La Maison du Léopard, Badoux vins, Aigle, Chablais</i> Gamaret	75CL	65
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
Roncaia - A.O.C.   2017 <i>Vinattieri Ticinesi, Ligornetto, Tessin</i> Merlot	75CL	87



# Les Vins

## Vins Rouges Français

La Demoiselle de Sociando-Mallet   2016 <i>Jean Gautreau, Haut Médoc</i> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot &amp; Cabernet Franc</i>	75CL	85
Château Paveil de Luze - Cru Bourgeois   2016 <i>Famille de Luze, Margaux</i> <i>Cabernet Sauvignon &amp; Merlot</i>	75CL	130
Château Luchey-Halde   2014 <i>Bordeaux Sciences Agro, Pessac-Léognan, Graves</i> <i>Cabernet Sauvignon &amp; Franc, Merlot, Petit Verdot</i>	75CL	105
Château Cheval Blanc - 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé   1992 <i>Domaine Fourcaud-Laussac, Saint-Émilion</i> <i>Merlot &amp; Cabernet Franc</i>	75CL	2400
Château de Ricaud - Bordeaux Sup.   2012 <i>Domaine Alain Thienot, Cadillac</i> <i>Merlot &amp; Cabernet Franc</i>	75CL	52
Saint Joseph Septentrion   2013 <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 &amp; Mourvèdre</i>	75CL	95

## Vins Rouges Italiens

Rudiae Primitivo Salento - I.G.P.   2019 <i>Vigneti Reale, Lecce, Pouilles</i> <i>Primitivo</i>	75CL	53
Verruzzo - I.G.T.   2018 <i>Di Monteverro, Toscane</i> <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i>	75CL	85
Castel San Michele Riserva   2015 <i>Istituto Agrario, San Michele All'Adige, Trentin</i> <i>Cabernet Sauvignon &amp; Cabernet Franc</i>	75CL	70
Le Roselle - Ripasso Classico Sup.   2019 <i>Domaine Venti, Negrar, Vénétie</i> <i>Corvina, Molinara &amp; Rondinella</i>	75CL	69
Amarone della Valpolicella - Classico D.O.C.G.   2013 <i>Cantina di Negrar, Negrar, Vénétie</i> <i>Corvina, Corvinone &amp; Rondinella</i>	75CL	100

## Vins Rouges Étrangers

Duas Quintas   2017 <i>Maison Louis Roederer, Ramos Pinto, Douro, Portugal</i> <i>Touriga Nacional &amp; Franca</i>	75CL	57
Rioja RB Selección Histórica   2018 <i>Bodegas Franco-Españolas, Logroño, Espagne</i> <i>Tempranillo</i>	75CL	60
Ojo De Agua   2020 <i>Dieter Meier, Mendoza, Argentine</i> <i>Malbec</i>	75CL	65

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	50CL	6
Evian   San Pellegrino	50CL	7
Perrier	33CL	7
Nectar de fruits Michel : Abricot   Ananas   Pêche   Grapefruit	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
Jus de pomme Ramseier	33CL	6
Coca Cola : Original   Light   Zéro	33CL	6
Fanta   Sprite   Rivella : Rouge   Fusetea : Pêche   Citron	33CL	6
Orangina	25CL	6
Schweppes : Tonic   Bitter Lemon   Ginger Ale	20CL	6
Fever-Tree : Ginger beer	20CL	7
Red Bull	25CL	8
Sanbitter 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

### ○ Pressions

Boxer Old - 5.2% - Suisse	30CL	7	50CL	11
Chopfab Blanche - 5% - Suisse	30CL	7	50CL	11
Panaché - Boxer Old & Romanette	30CL	7	50CL	11

### ○ Bouteilles

Calanda sans alcool - Suisse	33CL	6
Cardinal Spéciale - 5.2% - Suisse   Heineken - 5% - Pays-Bas	33CL	7
Erdinger Weissbier - 5.3% - Allemagne	33CL	9
Desperados - 5.9% - France	33CL	9
Le Déluge - IPA 7.2% - Brasserie du Haut Lac, Vevey	33CL	14
L'Ambrouille - Ambrée 6.5% - Brasserie du Haut Lac, Vevey	33CL	14

### ○ Apéritifs

Martini : Blanc   Rouge   Dry	4CL	8
Pastis 51   Suze   Campari	4CL	9
Porto Ramos Pinto : Tawny   White	6CL	9
Kir au Chardonnay Romand	10CL	9
Aperol Spritz   Hugo Spritz	20CL	16

## Liqueurs & Eaux-de-vie

	4CL
Amaretto Disaronno Originale   Jägermeister   Cointreau	15
Bailey's   Limoncello della Costa d'Amalfi	15
Vieille Prune Morin Père & Fils	18
Morand : Abricotine   Williamine	18
Grappa di Moscato Marolo	18
Grappa di Barolo Marolo	20

## Spiritueux

### ○ Gins & Vodka

	4CL	70CL
Gordon's - UK	14	140
Tanqueray - UK	15	180
Bombay Sapphire - UK	16	185
Hendrick's - UK	19	200
Absolut - Suède	14	140
Grey Goose - France	19	280

### ○ Rhums & Tequilas

Bacardi Blanc - Cuba	14	140
Havana Club : Blanc   Brun - Cuba	14	140
Pampero Aniversario : 25 ans - Venezuela	19	210
José Cuervo Gold Especial - Mexique	16	185
Don Julio - Mexique	19	210

### ○ Cognacs, Armagnacs & Calvados

Hennessy VSOP	16	240
Hennessy XO	35	750
Hennessy Paradis Extra	85	2500
Bas-Armagnac - 12 ans	25	400
Calvados Coeur de Lion	18	280
Calvados Pays d'Auge - Hors d'Âge	25	400

### ○ Whiskies & Scottish Single Malt Whiskies

Bourbon Four Roses - US	14	140
Jameson - Irlande   J&B Rare - UK	14	140
Jack Daniel's - US	16	160
Johnnie Walker Black Label - UK	16	180
Chivas Regal 12 ans - UK	16	185
Talisker - 10 ans	18	280
Dalwhinnie - 15 ans	18	280
Glenmorangie - 10 ans   Cragganmore - 12 ans	18	280
The Glenlivet - 12 ans   Glenfiddich - 12 ans	18	280

### ○ Accompagnement | Side Drink

Sélectionnez un soda pour accompagner votre boisson :  
*Select a soda with your drink:*

Coca-Cola, Sprite, Schweppes, Red Bull, Jus de fruits, Perrier

Accompagnement offert à l'achat d'une bouteille de spiritueux  
*Free side drink with every bottle of spirits.*

5

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

**ROYAL PLAZA**  
★ ★ ★ ★ ★ MONTREUX