

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.

En plus de notre Carte des Mets, nous vous proposons différentes formules pour satisfaire tous vos appétits.

Suggestions de la Semaine

Tous les midis, du lundi au samedi, choisissez parmi nos 3 propositions

From Monday to Saturday lunches, choose from our 3 suggestions

CHF 21

Menu du Soir 3 Plats

Composez votre Menu parmi les mets de la Carte précédés d'un point •

Choose from the dishes preceded by a dot • to compose your 3 Course evening Menu

CHF 61

La Chasse

Les Entrées

ARDOISE DE CHARCUTERIE	21
Jambon de chevreuil & jambon de sanglier	
<i>Plate of mixed cold cuts Venison ham & wild boar ham</i>	
<i>Aufschnittplatte Rehschinken & Wildschweinschinken</i>	
TERRINE DE FAISAN	19
Figs, abricots séchés & pickles de légumes	
<i>Pheasant terrine Figs, dried apricots & vegetable pickles</i>	
<i>Fasan-Terrine Feigen, getrocknete Aprikosen & Gemüse Pickles</i>	




Les Plats

JOUES DE SANGLIER CONFITES	38
Miel & vin rouge, spätzli & choux de Bruxelles	
<i>Candied wild boar cheeks Honey & red wine, spätzli & Brussels sprouts</i>	
<i>Kandierte Wildschweinbacken Honig & Rotwein, Spätzli & Rosenkohl</i>	
CARRÉ DE CERF AU VIN ROUGE RÔTI AU FOUR & SPÄTZLI	120 240
Marrons, mini-poires, chou rouge, butternut, choux de Bruxelles & jus aux airelles (prix pour 2 ou 4 pers)	
<i>Rack of venison roasted with red wine & Spätzli</i>	
<i>Chestnuts, mini-pears, red cabbage, butternut, Brussels sprouts & cranberry juice (price for 2 or 4 pers.)</i>	
<i>Geröstetes Rotweinregal vom Hirsch & Spätzli</i>	
<i>Maronen, Minibirnen, Rotkohl, Butternut, Rosenkohl & Preiselbeersaft (Preis für 2 oder 4 Pers.)</i>	

Le Dessert

FIGUE RÔTIE AU MIEL & CRÈME DE MARRONS	12
<i>Roasted fig with honey & chestnut cream</i>	
<i>Geröstete Feige mit Honig & Kastaniencreme</i>	

Les Entrées

- MÉLI-MÉLO DE SALADES VERTES  15
Julienne de carottes & vinaigrette au balsamique
Mix of green salads | Julienne of carrots with balsamic vinaigrette
Gemischter grüner Salat | Karotten-Julienne & Balsamico-Vinaigrette
- POIREAU MIMOSA  17
Œuf, truffe & vinaigrette à la moutarde
Leeks mimosa | Egg, truffle & mustard vinaigrette
Mimosa-Lauch | Ei, Trüffel & Vinaigrette mit Senf
- VELOUTÉ DE PANAIS 21
Moelle de bœuf persillée & fusette au Parmigiano Regiano
Creamy parsnip soup | Beef marrow with parsley & Parmigiano Regiano crusty baguette
Pastinaken-Velouté | Rindermark mit Petersilie & Fusette mit Parmigiano Reggiano
- CROUSTILLANT DE FOIE GRAS FAÇON PASTILLA 27
Amandes, pistaches & gel de yuzu
Crispy deep fried pastries filled with foie gras | Almonds, pistachios & yuzu jelly
Knusprige Leberpastete auf Pastilla-Art | Mandeln, Pistazien & Yuzu-Gel
- CEVICHE DE BAR DE GRÈCE  23
Mandarine, coriandre & piment frais
Sea bass ceviche from Greece | Mandarin, coriander & fresh chilli
Ceviche vom Seebarsch aus Griechenland | Mandarine, Koriander & frischer Pfeffer

Les Plats

- TOFU SOYEUX AU LAIT DE COCO & CURRY ROUGE ✓ 29
Julienne de légumes, condiment noix de cajou & gingembre
Silken tofu red curry with coconut milk | Julienne of vegetables, cashew nuts & ginger condiment
Seidentofu mit Kokosmilch & rotem Curry | Gemüse-Julienne, Cashewnüssen & Ingwer Würzmittel
- RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS ✓ 32
Crème de cèpes & saladin d'herbes fraîches
Mushroom ravioles | Porcini cream sauce & fresh herb salad
Pilz-Ravioli | Steinpilzcreme & Salatschüssel mit frischen Kräutern
- SUPRÊME DE VOLAILLE & CHAMPIGNONS DES BOIS 39
Mousseline de pommes de terre vitelottes & topinambours, poire fraîche, éclats de marrons & jus corsé
Chicken supreme with wild mushrooms | Vitelotte potato & Jerusalem artichoke mousseline, fresh pear & rich sauce
Geflügelsupreme & Waldpilze | Püree von der blauen Kartoffel & Topinambur, frische Birne & würzige Sauce
- FILET DE BŒUF SUISSE RÔTI AU BEURRE 49
Beignet de Vinzel, pulpe de céleri, huile de feuilles de céleri, jus corsé & truffe noire
Beef fillet roasted in butter | Vinzel fritter, celery pulp, celery leaf oil, rich sauce & black truffle
Rinderfilet in Butter gebraten | Käseschnitte Malakoff, Selleriefleisch, Sellerieblattöl, würzige Sauce & schwarzer Trüffel
- CARRÉ D'AGNEAU DE JAMAN CUIT À BASSE TEMPÉRATURE 57
Fine purée de betteraves au miel de sapin, polenta, carotte rôtie, jus à la sauge du jardin & noisettes torréfiées
Rack of slow cooked lamb | Fine beetroot purée with fir honey, polenta, roasted carrot, sage sauce & roasted hazelnut
Lammrack sanft gegart | Rübenpüree mit Honig, Polenta, geröstete Karotte, Saft vom Salbei & geröstete Haselnüsse

Les Plats

- SAUMON DES FJORDS NORVÉGIENS CUIT À L'UNILATÉRALE 38
Échalote rôtie, raviole artisanale au citron confit & crème d'écrevisses
One-sided cooked salmon | Roasted shallots, ravioli stuffed with lemon confit & creamy crayfish sauce
Lachs auf einer Seite gebraten | Gebratene Schalotte, Ravioli mit Zitronenkonfit & Krebsschaum
- OMBLE CHEVALIER DE CHAMBY & PLEUROTÉS DU PANICAUT 42
Fine pulpe de potimarron, graines de courge torréfiées, huile de pépin de courge & shiso pourpre
Arctic char & king oyster mushrooms | Pulp squash, roasted pumpkin seeds, pumpkin seed oil & purple shiso
Saibling & Kräuterseitling | Feines Fleisch vom Hokkaidokürbis, geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernöl & Roter Shiso
- DOS DE SÉBASTE D'ISLANDE 44
Pommes de terre safranées, mini-poireau, garniture grenobloise & citron caviar
Fillet of Icelandic redfish | Saffron potatoes, mini-leeks, Grenoble sauce, lemon caviar
Rücken vom isländischen Rotbarsch | Safrankartoffeln, Mini-Lauch, Sosse auf Grenobler Art & Zitronenkaviar
- NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC 🍤 46
Lard fumé, haricots coco, cébettes rôties, cerfeuil & crème citronnée
Saint-Brieuc bay scallops | Smoked bacon, white coco beans, roasted spring onions, chervil & lemon cream
Jakobsmuschel von Saint-Brieuc | Räucherspeck, Kokosbohnen, geröstete Frühlingszwiebeln, Kerbel & Zitronencreme

Allergies & intolérances

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 food.

Provenances

Agneau, Bœuf, Poulet : Suisse - Canard : France

Ombre Chevalier : Suisse - Bar : Grèce - Saumon : Norvège - Saint-Jacques : France - Sébaste : Islande, Atlantique Nord-Est, Zone FAO27

Lamb, Beef, Chicken: Switzerland - Duck: France

Arctic Char: Switzerland - Sea Bass: Greece - Salmon: Norway - Scallop: France - Redfish: Iceland, 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

ASSIETTE DE 5 FROMAGES SUISSSES AFFINÉS	14
<i>Plate of 5 matured Swiss cheeses</i> <i>Käseplatte mit 5 gereiften Käsesorten aus der Schweiz</i>	
• DÉLICE AU CHOCOLAT & CARMEL FONDANT AU BEURRE SALÉ	14
Croustillant au praliné & glace chocolat <i>Chocolate & caramel fondant with salted butter Crisped praline with chocolate ice cream</i> <i>Schokoladennachspeise & Schmelzkaramell in gesalzener Butter Knusprige Praline & Schokoladeneis</i>	
• PUMPKIN SPICE LATTE	14
Mousse subtile à la courge, cœur au café latte épicé, crumble spéculoos & glace vanille <i>Pumpkin spice latte Squash mousse, spiced latte centre, Speculoos crumble & vanilla ice cream</i> <i>Pumpkin spice latte Kürbismousse, gefüllt mit würzigem Café latte, Speculoos-Crumble & Vanilleeis</i>	
BABA MUSCOVADO & POMMES	15
Brunoise de pommes infusées, flambées au rhum ambré vanillé & chantilly <i>Muscovado rum baba with apples Finely diced apples, infused, flambéed with vanilla rum & chantilly</i> <i>Baba Muscovado & Äpfel Brunoise von infusierten Äpfeln, flambiert in gebräuntem Rum mit Vanille & Chantilly</i>	
ENTREMET AU YUZU & NOISETTES	15
Crèmeux au yuzu & citron vert, moelleux aux noisettes & tuile assaisonnée au Zaatar <i>Creamy yuzu & hazelnut dessert Lime & yuzu mousse, hazelnut sponge cake, za'atar biscuit</i> <i>Dessert Yuzu & Haselnüssen Creme mit Yuzu & grüner Zitrone, lockerer Kuchen mit Haselnüssen & Zaatar Gewürzkeks</i>	
TRILOGIE DE DOUCEURS MAISON 🍷	15
<i>Trilogy of homemade desserts</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 & Stracciatella</i> <i>Shokolade, Karamell Fleur de sel, Vanille & Stracciatella</i>	
BOULE DE SORBET	4
Framboise, Abricot, Fraise & Mangue <i>Raspberry, Apricot, Strawberry & Mango</i> <i>Himbeere, Aprikose, Erdbeere & Mango</i>	
EXTRA CHANTILLY	2
EXTRA ALCOOL	2CL 6

Les Vins

Crus au verre

○ Blancs

Chardonnay Romand - A.O.C. 2019 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Chardonnay	10CL	8
St-Saphorin Le Louchy - A.O.C. 2020 <i>Cave des Rois, Marco & 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 & Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Gamaret	10CL	8
Château Maravenne - A.O.C. Vin Bio 2020 <i>Château Maravenne, Côtes de Provence, France</i> Grenache, Cinsault & Syrah	10CL	10

○ Rouges

Vignefol - Vin de Pays 2019 <i>Michel & 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. 2018 <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 - 2016 <i>Bodegas Franco-Españolas, Logroño, Espagne</i> Tempranillo	10CL	9
Ojo De Agua - 2019 <i>Dieter Meier, Mendoza, Argentine</i> Malbec	10CL	11

○ Pétillants

Chasselice - 2020 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognoz, Villeneuve, Suisse</i> Chasselas	10CL	8
Prosecco Millesimato Extra Dry <i>Vinopera srl Bervini, Chions, 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

Champ Noé - A.O.C. 2020 <i>Jean-Luc Blondel, Villette, Suisse</i> Chasselas	50CL	29
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. 2017 <i>Jean-Daniel Suardet, Yverne, Suisse</i> Chasselas	37.5CL	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	37.5CL	55
La Moynerie - 2014 <i>Domaine Redde & Fils, Pouilly-Fumé, France</i> Sauvignon Blanc	37.5CL	58

○ Rosés

Château d'Auvernier CEil de Perdrix - A.O.C. 2019 <i>Thierry Grosjean & Cie, Neuchâtel, Suisse</i> Pinot Noir	35CL	38
---	------	----

○ Rouges

Monseigneur - A.O.C. 2018 <i>Badoux vins, Aigle, Suisse</i> Pinot Noir	35CL	35
Bel Honneur - A.O.C. 2018 <i>Badoux vins, Yverne, Suisse</i> Merlot & Pinot Noir	35CL	40
La Pressée - A.O.C. 2018 <i>Domaine Louis Bovard, Epesses, Suisse</i> Pinot Noir & Merlot	37.5CL	43
Dôle du Caveau - 2018 <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	37.5CL	45
Château Luchey-Halde - 2014 <i>Bordeaux Sciences Agro, Pessac-Léognan, France</i> Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot & Cabernet Franc	37.5CL	65

○ Champagnes

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

Pétillants & Champagnes

Chassel'ice <i>Cave des Rois, Marco & 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 & Pinot Meunier</i>	75CL	135
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	175
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 - 2008 <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 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 ^{er} Cru Chassagne Montrachet A.O.P. 2012 <i>Vincent & 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 & 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
Cuvée Historique - A.O.C. 2016 <i>Domaine Bellegarde, Jurançon Gros & 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 & 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 & 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. 2017 <i>Jean & 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. 2017 <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 & 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
Chardonne la Mondeuse Noire - A.O.C. 2012 <i>Domaine des Rueyres, Chexbres, Lavaux</i> Mondeuse Noire	70CL	95
Les Rois - A.O.C. 2017 <i>Cave des Rois, Marco & 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. 2015 <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 & Cabernet Franc</i>	75CL	85
Château de Pez - 2012 <i>Maison Louis Roederer, Saint-Estèphe</i> <i>Malbec, Cabernet Sauvignon & Franc, Merlot, Petit Verdot</i>	75CL	145
Château Pavail de Luze - Cru Bourgeois 2016 <i>Famille de Luze, Margaux</i> <i>Cabernet Sauvignon & Merlot</i>	75CL	140
Château Luchey-Halde - 2014 <i>Bordeaux Sciences Agro, Pessac-Léognan, Graves</i> <i>Cabernet Sauvignon & Franc, Merlot, Petit Verdot</i>	75CL	105
Château Carbonnieux - Grand Cru Classé 2017 <i>Domaine Perrin & Fils, Pessac-Léognan, Graves</i> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	75CL	138
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 - 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 & 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 & Cabernet Franc</i>	75CL	70
Le Roselle - Ripasso Classico Sup. 2018 <i>Domaine Venti, Negrar, Vénétie</i> <i>Corvina, Molinara & Rondinella</i>	75CL	69
Amarone della Valpolicella - Classico D.O.C.G. 2013 <i>Cantina di Negrar, Negrar, Vénétie</i> <i>Corvina, Corvinone & Rondinella</i>	75CL	100

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 - 2016 <i>Bodegas Franco-Españolas, Logroño, Espagne</i> <i>Tempranillo</i>	75CL	60
Ojo De Agua - 2019 <i>Dieter Meier, Mendoza, Argentine</i> <i>Malbec</i>	75CL	65

Les millésimes mentionnés sur note 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 : Grapefruit 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 Ricard 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 Lagavulin - 16 ans	18	280
Oban - 14 ans Dalwhinnie - 15 ans	18	280
Glenmorangie - 10 ans Cragganmore - 12 ans	18	280
The Glenlivet - 12 ans Glenfiddich - 12 ans	18	280
The Macallan Amber	26	290
The Macallan Ruby	38	600

○ Accompagnement | Side Drink

Sélectionnez un soda pour accompagner votre boisson : <i>Select a soda with your drink:</i> Coca-Cola, Sprite, Schweppes, Red Bull, Jus de fruits, Perrier	5
Accompagnement offert à l'achat d'une bouteille de spiritueux <i>Free side drink with every bottle of spirits.</i>	

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

ROYAL PLAZA
★ ★ ★ ★ ★ MONTREUX