

Café Bellagio

12h - 14h & 19h - 21h30

Nous sommes ravis de vous accueillir dans notre restaurant. Notre Maître d'hôtel, Quentin Brossard, & son équipe vous permettront de passer un moment culinaire unique dans une ambiance chaleureuse.

Grâce au Chef Antoine Puisselet & sa brigade, vous y découvrirez une cuisine bistronomique de saison, gourmande & créative, alliant produits traditionnels & saveurs exotiques.

Nous vous souhaitons un bon appétit !

ROYALPLAZA

★ ★ ★ ★ ★ MONTREUX

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

Les Plats

RAVIOLES ARTISANALES À LA RICOTTA 🍷	32
Crème de gorgonzola & roquette <i>Large hand-crafted ricotta ravioli Gorgonzola cheese cream sauce & arugula</i> <i>Handgemachte Ravioli mit Ricotta Gorgonzolacreme & Rukola</i>	
RAVIOLES VÉGÉTALES DE CÉLERI AUX CHAMPIGNONS 🌱	32
Pulpe d'échalotes au vin rouge & consommé à la sauge <i>Large vegan celeriac ravioli with mushrooms Shallot pulp in red wine, sage-flavoured consommé</i> <i>Vegane Sellerie-Ravioli mit Pilzen Schalottenmark in Rotwein & Salbei-Consommé</i>	
SUPRÊME DE PINTADE RÔTI & JUS AU TANDOORI	39
Polenta, champignons & mousseline de topinambours <i>Guinea fowl breast with Tandoori spiced jus Polenta, mushrooms & creamy mashed Jerusalem artichokes</i> <i>Gebratene Perlhuhnbrüstchen mit Tandoorijus Polenta, Pilze & Topinambur-Mousseline</i>	
JOUE DE BŒUF CONFITE AU VIN ROUGE & ARANCINI AU BLEUCHÂTEL 🍷	43
Jeunes légumes, condiment champignons & estragon moutardé <i>Braised beef cheek in red wine & Bleuchâtel arancini rice balls Tender young vegetables, mushrooms & tarragon mustard condiment</i> <i>In Rotwein konfierte Rinderbacken & Bleuchâtel-Arancini Junges Gemüse & Pilz-Estragon-Senf</i>	
CANARD EN 2 FAÇONS : MAGRET RÔTI & CUISSE EN CHOU FARCI	46
Carotte en panure de pistaches, figue & jus aux épices Vadouvan <i>Duck duo: pan-fried duck breast & duck thigh stuffed cabbage Pistachio-crusted carrot, fig & jus with Vadouvan spices</i> <i>Zweierlei Ente: gebratene Entenbrust & Keule in Kohlwickel Rüebli in Pistazienpanade, Feige & Jus mit Vadouvan-Gewürzmischung</i>	
FILET DE BŒUF & JUS CORSÉ AU VIN ROUGE	180G 52
Jeunes légumes & mousseline de pommes de terre truffée <i>Beef fillet & hearty red wine jus Tender young vegetables & creamy mashed potatoes with truffles</i> <i>Rinderfilet mit herzhaftem Rotweinjus Junges Gemüse & Kartoffelmousseline mit Trüffel</i>	

Les Plats

- 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 & Nilly Prat vermouth emulsion | Leeks, celeriac cream, Saint-Gallen blue crisps & chervil oil
Gesnackte Jakobsmuscheln & Nilly-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 Müllerinnert | 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

Les Fromages

- SÉLECTION DE FROMAGES SUISSES AFFINÉS** 15
Selection of Swiss cheeses
Auswahl an gereiften Käsesorten aus der Schweiz

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 Desserts

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 Grognez, 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 & Paien	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
--	------	---

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 Grognez, 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	375CL	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	375CL	55
La Moynerie 2018 <i>Domaine Redde & Fils, Pouilly-Fumé, France</i> Sauvignon Blanc	375CL	58

Rosés

Château d'Auvernier CEil 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	375CL	50
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	375CL	45
Château Luchey-Halde 2016 <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 | 2021 75CL 52
*Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse
Gamaret*

Dôle Blanche - A.O.C | 2021 70CL 59
*Gregor Kuonen, Salquenen, Suisse
Pinot Noir & Gamay*

Pétillants & Champagnes

Chasselice | 2021 75CL 52
*Cave des Rois, Marco & François Grognez, Villeneuve, Lavaux
Chasselas*

Prosecco Vallate Extra Dry 75CL 54
*Vallate, Veneto, Italie
Glera*

Moscato d'Asti - D.O.C.G. | 2020 75CL 54
*Ca'Bianca, Alessandria, Italie
Moscato Bianco*

Veuve Clicquot : Brut Réserve Cuvée 75CL 120
*Maison Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France
Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier*

Veuve Clicquot : Rich 75CL 140
*Maison Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France
Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier*

Veuve Clicquot : Rosé Carte Jaune 75CL 165
*Maison Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France
Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier*

Veuve Clicquot : Vintage Brut | 2012 75CL 200
*Maison Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France
Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier*

Ruinart : Blanc de Blancs 75CL 230
*Maison Ruinart, Reims, France
Chardonnay*

Louis Roederer : Rosé Vintage | 2009 75CL 200
*Maison Louis Roederer, Reims, France
Pinot Noir & Chardonnay*

Louis Roederer : Cristal Brut | 2005 75CL 370
*Maison Louis Roederer, Reims, France
Pinot Noir & Chardonnay*

Louis Roederer : Cristal Rosé | 2006 75CL 800
*Maison Louis Roederer, Reims, France
Pinot Noir & Chardonnay*

Vins Blancs Français

La Pierrelée - Chablis - A.O.P. | 2015 75CL 70
*La Chablisienne, Vincent Bartement, Chablis
Chardonnay*

La Croix du Roy - Sancerre - A.O.P. | 2016 75CL 95
*Domaine Lucien Crochet, Vallée de la Loire
Sauvignon Blanc*

La Moynerie - Pouilly-Fumé - A.O.P. | 2018 75CL 94
*Domaine Redde & Fils, Vallée de la Loire
Sauvignon Blanc*

Château Carbonnieux - Grand Cru Classé | 2012 75CL 125
*Domaine Perrin & Fils, Pessac-Léognan, Graves
Sauvignon Blanc & Sémillon*

Château Smith Haut Lafitte - Grand Cru Classé | 2011 75CL 325
*Domaine Famille Cathiard, Pessac-Léognan, Graves
Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris & Sémillon*

Château Doisy-Védrières - 2^{ème} Cru Classé | 2004 75CL 195
*Pierre Castéja, Barsac, Sauternes
Muscadelle, Sauvignon Blanc & Sémillon | Doux*

Château de Suduiraut - 1^{er} Cru Classé | 1995 75CL 200
*Domaine Suduiraut, Sauternes
Sauvignon Blanc & Sémillon | Doux*

Château d'Yquem - 1^{er} Cru Supérieur | 1994 75CL 3000
*Château d'Yquem, Sauternes
Sauvignon Blanc & Sémillon | Liqueureux*

Vins Blancs Italiens

Pinot Grigio | 2021 75CL 68
*Istituto Agrario, San Michele All'Adige
Pinot Grigio*

Arneis Langhe - D.O.C. | 2017 75CL 60
*Cordero di Montezemolo, La Morra
Arneis*

Roero Arneis - D.O.C.G. | 2011 75CL 70
*Agricola Bel Colle, Verduno
Arneis*

Les Vins

Vins Blancs Suisses

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

Vins Rouges Suisses

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

Minérales, Jus & Sodas

Henniez : Bleue Verte	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
lbex - 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.



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.