

Café Bellagio

12h - 13h30 & 19h - 21h00

Nous sommes ravis de vous accueillir dans notre restaurant. Notre Maître d'hôtel Apolline Semunovic & 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

CHF 85

TERRINE MAISON DE FOIE GRAS & RIS DE VEAU

Homemade foie gras & sweetbread terrine

Hausgemachte Terrine von Foie gras & Kalbsbries

ou

ŒUF PARFAIT & MOUSSELINE DE CÉLERI TRUFFÉE

Soft-boiled egg with a truffle celeriac mousseline

Œuf parfait & Sellerie-Mousseline mit Trüffel

FILET DE BŒUF & JUS CORSÉ AU VIN ROUGE

Beef tenderloin with a red-wine reduction

Rinderfilet mit herzhaftem Rotweinjus

ou

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES & RISOTTO

Roast scallops & risotto

Gebratene Jakobsmuscheln & Risotto

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

Selection of matured cheeses

Auswahl an gereiften Käsesorten


ou

FORÊT-NOIRE

Black Forest

Schwarzwäldertorte

Les Entrées

MÉLI-MÉLO DE JEUNES POUSSÉS	16
Crudités & vinaigrette au balsamique de pomme <i>Mix of green salads Raw vegetables & Apple balsamic vinaigrette</i> <i>Gemischter Jungblattsalat Rohkost & Apfel-Balsamico-Vinaigrette</i>	
VELOUTÉ DE PANAIS 	17
Noisettes du Piémont grillées & huile de noisettes <i>Parsnip velouté Roasted Piedmont hazelnuts & hazelnut oil</i> <i>Pastinakencremesuppe Geröstete Haselnüsse aus dem Piemont & Haselnussöl</i>	
ŒUF PARFAIT & MOUSSELINE DE CÉLERI TRUFFÉE	24
Crumble de Parmesan <i>Soft-boiled egg with a truffle celeriac mousseline Parmesan crumble</i> <i>Œuf parfait & Sellerie-Mousseline mit Trüffel Crumble mit Parmesan</i>	
TERRINE MAISON DE FOIE GRAS & RIS DE VEAU	26
Condiment à la moutarde au moût de raisin, gelée au Porto & toasts <i>Homemade foie gras & sweetbread terrine Grape must mustard relish, Port jelly & toast</i> <i>Hausgemachte Terrine von Foie gras & Kalbsbries Würze aus Senf mit Traubenmost, Portweingelee & Toasts</i>	
MÉDAILLON DE SAUMON MARINÉ AU SAKÉ & BOUILLON THAÏ	22
<i>Salmon medallion marinated in sake & Thai broth</i> <i>In Sake mariniertes Lachsmedaillon & Thai-Bouillon</i>	

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

Les Plats

VÉGÉTARIENS

RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS, CRÈME DE PARMESAN & ROQUETTE	34
<i>Mushroom ravioli Creamy Parmesan sauce & rocket</i>	
<i>Pilz-Ravioli Parmesan-Creme & Rukola</i>	
RISOTTO À LA TRUFFE DE SAISON 🍄	42
<i>Seasonal truffle risotto</i>	
<i>Risotto mit Trüffel der Saison</i>	

VIANDES

COQUELET RÔTI À LA MOUTARDE & AU PAPRIKA 🍄	39
Saladine, pommes frites & mayonnaise au sel fou de l'Île de Ré	
<i>Roast chicken with mustard & paprika Small salad, French-fried potatoes & mayonnaise with "sel fou" from Île de Ré</i>	
<i>Gebratenes Guggeli mit Senf & Paprika Kleiner Salat, Pommes & mayonnaise mit "sel fou" von der Île de Ré</i>	
VEAU FAÇON MARENGO	45
Mille-feuille de pain aux champignons, oignons grelots, jeune carotte & pommes vapeur	
<i>Veal Marengo Mushroom bread mille-feuille, pearl onions, baby carrot & steamed potatoes</i>	
<i>Kalb nach Marengo-Art Millefeuille aus Brot mit Pilzen, Perlwiebeln, junge Rüebli & Salzkartoffeln</i>	
FILET DE BŒUF & JUS CORSÉ AU VIN ROUGE	160G 52
Mille-feuille de pommes de terre & fromage frais aromatisé à la truffe blanche	
<i>Beef tenderloin with a red-wine reduction Potato & fromage frais mille-feuille flavoured with white truffle</i>	
<i>Rinderfilet mit herzhaftem Rotweinjus Millefeuille aus Kartoffeln & Fischkäse mit weissen Trüffeln aromatisiert</i>	
ENTRECÔTE PARISIENNE & BEURRE DU CHEF AU POIVRE VERT	250G 49
Saladine, pommes frites & mayonnaise au sel fou de l'Île de Ré	
<i>Parisian rib steak & Chef's butter with green pepper</i>	
<i>Small salad, French-fried potatoes & mayonnaise with "sel fou" from Île de Ré</i>	
<i>Entrecôte Parisienne & Chefkoch Butter mit grünem Pfeffer</i>	
<i>Kleiner Salat, Pommes & mayonnaise mit "sel fou" von der Île de Ré</i>	

Les Plats

POISSONS

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES

45

Risotto à la bisque de homard & herbes fraîches

Roast scallops | Lobster bisque risotto & fresh herbs

Gebratene Jakobsmuscheln | Risotto mit Hummer-Bisque & frische Kräuter

DOS DE LIEU NOIR SAUVAGE SNACKÉ

39

Crème iodée à l'estragon, raviole à la ricotta & fondue de poireaux

Seared wild pollock | Iodised tarragon cream, ricotta raviole & leek fondue

Gesnacktes Wildseelachs-Filet | Rahmsauce mit Estragon, Ricotta-Ravioli & cremiger Lauch

FILETS DE PERCHE LOË FAÇON MEUNIÈRE 🍷

160G 39

Saladine, pommes frites & sauce tartare

Loë perch filets meunière | Small side salad, French-fried potatoes & tartare sauce

Eglifilets Loë nach Müllerinneart | Kleiner Salat, Pommes & Tartarsauce

Les Fromages

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS SUISSES & FRANÇAIS

16

Chutney de saison & fruits secs

Selection of Swiss & French matured cheeses | Seasonal chutney & dried fruit

Auswahl an gereiften Käsesorten aus der Schweiz & Frankreich | Saisonales Chutney & Trockenfrüchte

Provenances, allergies & restrictions alimentaires

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

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

Les Desserts

Craquez pour l'une des créations gourmandes de notre Chef Pâtissier, Matthieu Cotte. Des classiques revisités qui sauront séduire votre palais & apporteront la touche sucrée parfaite pour terminer de votre repas !

FORÊT-NOIRE	18
Mousse légère au chocolat, crémeux chocolat blanc & gel griotte <i>Black Forest Light chocolate mousse, white chocolate cream & Morello cherry jelly</i> <i>Schwarzwäldertorte Leichte Schokoladen-Mousse, Creme aus weisser Schokolade & Sauerkirsch-Gel</i>	
PARFAIT GLACÉ AU GRAND MARNIER	16
Crêpe dentelle parfumée aux baies roses & confit d'orange amère <i>Iced Grand Marnier parfait Crisp wafer flavoured with pink peppercorns & caramelised bitter orange</i> <i>Eisparfait mit Grand Marnier Crêpe Dentelle aromatisiert mit rosa Pfeffer & Bitterorangen-Confit</i>	
MILLE-FEUILLE CAFÉ 🍷	17
Feuilletage caramélisé & crème intense au café <i>Coffee mille-feuille Caramelised leaves & intense coffee cream</i> <i>Kaffee-Cremeschnitte Karamellisierter Blätterteig & aromatische Kaffeecreme</i>	
ANANAS POCHÉ À LA VANILLE & AU GINGEMBRE	17
Mangue fraîche & sorbet passion <i>Pineapple poached in vanilla & ginger Fresh mango & passion fruit sorbet</i> <i>Pochierte Ananas mit Vanille & Ingwer Frische Mango & Passionsfrucht-Sorbet</i>	
TRILOGIE DE DOUCEURS	18
<i>Dessert trilogy</i> <i>Dessert-Trilogy</i>	
KALAN ARTISTE GLACIER SUISSE	
Savourez de délicieuses glaces artisanales, créées avec passion à Lausanne, avec des ingrédients 100% naturels & biologiques pour une expérience gustative authentique & rafraîchissante.	
BOULE CRÈME GLACÉE	5.50
Caramel pointe de sel Vanille de Madagascar Café Chocolat au lait Pistache <i>Caramel pointe de sel Madagascar vanilla Coffee Milk chocolate Pistachio</i> <i>Karamell pointe de sel Madagaskar-Vanille Kaffee Milkschokolade Pistazie</i>	
BOULE SORBET	5.50
Chocolat extra noir 74% Fraise Abricot Mangue Alphonso Citron Basilic <i>Extra Dark Chocolate 74% Strawberry Apricot Alphonso Mango Lemon Basil</i> <i>Extra dunkle Schokolade 74% Erdbeere Aprikose Mango Alphonso Zitrone Basilikum</i>	
EXTRA CHANTILLY	3
EXTRA CHOCOLAT	3
EXTRA ALCOOL	2CL 6

Les Vins

Crus au verre

Blancs

Chardonnay Romand - A.O.C. 2023 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Chardonnay	10CL	8
St-Saphorin Le Louchy - A.O.C. 2023 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognez, St-Saphorin, Suisse</i> Chasselas	10CL	9
Réserve Gastronomique - A.O.C. BIO & DEMETER 2023 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, Suisse</i> Chasselas & Chardonnay	10CL	11
Amigne de Vétroz 2 abeilles Tradition - A.O.C. 2023 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Suisse</i> Amigne	10CL	12
Château Landereau - A.O.C. Entre-deux-mers 2023 <i>Vignobles Baylet, Sadirac, France</i> Sauvignon blanc, Sémillon, Sauvignon gris & Muscadelle	10CL	9
Pinot Grigio 2023 <i>Istituto Agrario, San Michele All'Adige, Italie</i> Pinot Gris	10CL	10

Rosés

Gamaret - Vin de Pays 2023 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Gamaret	10CL	8
Love by Léoube - A.O.C. BIO 2023 <i>Château Léoube, Côtes de Provence, France</i> Cinsault, Grenache & Mourvèdre	10CL	10

Rouges

Vignefol - Vin de Pays 2023 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Gamaret, Garanoir, Syrah & Merlot	10CL	8
Equinox - A.O.C. BIO & DEMETER 2022 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, Suisse</i> Gamaret, Garanoir, Gamay & Diolinoir	10CL	11
Château de Ricaud - Bordeaux Sup. 2012 <i>Domaine Alain Thienot, Cadillac, France</i> Merlot & Cabernet Franc	10CL	8
Valpolicella Ripasso Superior 2021 <i>Domaine Corte Moschina, Roncà, Vérone, Italie</i> Corvina, Corvinone & Rondinella	10CL	10

Champagne & Pétillants

Laurent-Perrier La Cuvée Brut <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	10CL	18
Chassel'ice 2023 <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

Demi-Bouteilles

Blancs

Les Murailles - A.O.C. 2022 <i>Badoux vins, Aigle, Suisse</i> Chasselas	35CL	38
Château Maison Blanche - Grand Cru A.O.C. 2022 <i>Jean-Daniel Suardet, Yverne, Suisse</i> Chasselas	37.5CL	45
Amigne de Vétroz 2 abeilles Tradition - A.O.C. 2023 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Suisse</i> Amigne	37.5CL	39
La Pierrelée - Chablis - A.O.P. 2019 <i>La Chablisienne, Vincent Bartement, Chablis, Bourgogne, France</i> Chardonnay	37.5CL	52
La Moynerie 2021 <i>Domaine Redde & Fils, Pouilly-Fumé, France</i> Sauvignon Blanc	37.5CL	51

Rosés

Dôle Blanche - A.O.C. 2023 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Suisse</i> Pinot Noir & Gamay	50CL	40
Château d'Auvernier Œil de Perdrix - A.O.C. 2022 <i>Thierry Grosjean & Cie, Neuchâtel, Suisse</i> Pinot Noir	35CL	38

Rouges

Monseigneur - A.O.C. 2022 <i>Badoux vins, Aigle, Suisse</i> Pinot Noir	35CL	42
Gamay de Vétroz - A.O.C. 2023 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Suisse</i> Gamay	37.5CL	30
Syrah de Vétroz - A.O.C. Vignification en amphore 2023 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Suisse</i> Syrah	37.5CL	50
Magdalena - A.O.C. 2022 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Suisse</i> Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc	37.5CL	65
Dôle du Caveau 2022 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Suisse</i> Pinot Noir & Gamay	50CL	40
Cornalin - A.O.C. 2022 <i>Varone Vins, Philippe Varone, Sion, Suisse</i> Cornalin	50CL	55

Champagne

Laurent-Perrier La Cuvée Brut <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i> Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier	37.5CL	75
---	--------	----

Les Vins

Vins Rosés

Gamaret - Vin de Pays 2023 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Gamaret	75CL	52
Château d'Auvernier Œil de Perdrix - A.O.C 2022 <i>Thierry Grosjean & Cie, Neuchâtel, Suisse</i> Pinot Noir	75CL	68
Dôle Blanche - A.O.C. 2023 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Suisse</i> Pinot Noir & Gamay	70CL	59
Love by Léoube - A.O.C. BIO 2023 <i>Château Léoube, Côtes de Provence, France</i> Cinsault, Grenache & Mourvèdre	75CL	65

Champagnes & Pétillants

Laurent-Perrier La Cuvée Brut <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	75CL	120
Laurent-Perrier Cuvée Brut Rosé <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i> Pinot noir	75CL	165
Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i> Chardonnay	75CL	190
Laurent-Perrier Grand Siècle <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i> Pinot noir	75CL	350
Louis Roederer : Cristal Rosé 2006 <i>Maison Louis Roederer, Reims, France</i> Pinot Noir & Chardonnay	75CL	800
Chasselice 2023 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognez, Villeneuve, Suisse</i> Chasselas	75CL	52
Prosecco Vallate Extra Dry <i>Vallate, Veneto, Italie</i> Glera	75CL	54

Vins Blancs Français

Chablis La Pierrelée - Chablis - A.O.P. 2018 <i>La Chablisienne, Vincent Bartement, Bourgogne</i> Chardonnay	75CL	78
Rully 1er cru Montpalais 2021 <i>Jean Baptiste Ponsot, Côte Chalonnaise, Bourgogne</i> Chardonnay	75CL	110
La Moynerie Pouilly-Fumé - A.O.P. 2020 <i>Domaine Redde & Fils, Pouilly-Fumé, Vallée de la Loire</i> Sauvignon Blanc	75CL	85
Les Calcaires - Sancerre - A.O.P. 2020 <i>Domaine Lucien Crochet, Vallée de la Loire</i> Sauvignon Blanc	75CL	90
Château Landereau - A.O.C. Entre-deux-mers 2023 <i>Vignobles Baylet, Sadirac, Bordelais</i> Sauvignon blanc, Sémillon, Sauvignon gris & Muscadelle	75CL	54
Château Smith Haut Lafitte - Grand Cru Classé 2011 <i>Domaine Famille Cathiard, Pessac-Léognan, Graves, Bordelais</i> Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris & Sémillon	75CL	325
Château Doisy-Védrières - 2 ^{ème} Cru Classé 2004 <i>Pierre Castéja, Barsac, Sauternes, Bordelais</i> Muscadelle, Sauvignon Blanc & Sémillon Doux	75CL	149
Château de Suduiraut - 1 ^{er} Cru Classé 1995 <i>Domaine Suduiraut, Sauternes, Bordelais</i> Sauvignon Blanc & Sémillon Doux	75CL	200
Château d'Yquem - 1 ^{er} Cru Supérieur 1994 <i>Château d'Yquem, Sauternes, Bordelais</i> Sauvignon Blanc & Sémillon Liqueureux	75CL	1500

Vin Blanc Italien

Pinot Grigio 2023 <i>Istituto Agrario, San Michele All'Adige</i> Pinot Grigio	75CL	68
---	------	----

Les Vins

Vins Blancs Suisses

Chardonnay Romand - A.O.C. 2023 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Lavaux</i> Chardonnay	75CL	52
Château du Châtelard - A.O.C. 2023 <i>Patrick Fonjallaz, Montreux, Lavaux</i> Chasselas	70CL	49
St-Saphorin Le Louchy - A.O.C. 2023 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognoz, St-Saphorin, Lavaux</i> Chasselas	70CL	54
Coup de l'Etrier - A.O.C. 2023 <i>Jean & Pierre Testuz, Epesses, Lavaux</i> Chasselas	70CL	64
Les Murailles - A.O.C. 2021 <i>Badoux vins, Aigle, Chablais</i> Chasselas	70CL	75
Château Maison Blanche - Grand Cru A.O.C. 2023 <i>Jean-Daniel Suardet, Yvorne, Chablais</i> Chasselas	75CL	78
Petite Arvine - A.O.C. 2022 <i>La Tornale, Jean-Daniel Favre, Chamoson, Valais</i> Petite Arvine	75CL	75
Amigne de Vétroz 2 abeilles Tradition - A.O.C. 2023 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Valais</i> Amigne	75CL	75
Côté Nature, Assemblage blanc - Vin naturel 2021 <i>Provins, Sion, Valais</i> Muscat & Pinot gris	75CL	80
Réserve Gastronomique - A.O.C. BIO & DEMETER 2023 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, La Côte</i> Chasselas & Chardonnay	75CL	68
Johanniter - A.O.C. BIO & DEMETER 2021 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, La Côte</i> Johanniter	75CL	89
Viognier Collection Agénor - A.O.C. BIO & DEMETER 2021 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, La Côte</i> Viognier	75CL	95
Müller-Thurgau - BIO 2022 <i>Weingut Besson-Strasser, Zurich</i> Müller-Thurgau	75CL	75
Dama Bianca - I.G.T. 2022 <i>Tenuta Luigina, Tessin</i> Johanniter, Merlot & Viognier	75CL	80

Vins Rouges Suisses

Vignefol - Vin de Pays 2023 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Lavaux</i> Gamaret, Garanoir, Syrah & Merlot	75CL	52
Dézaley Jupiter - Grand Cru A.O.C. 2022 <i>Patrick Fonjallaz, Epesses, Lavaux</i> Pinot Noir	70CL	72
La Pressée - A.O.C. 2023 <i>Domaine Louis Bovard, Epesses, Lavaux</i> Pinot Noir & Merlot	70CL	79
Les Rois - A.O.C. 2023 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognoz, Villeneuve, Chablais</i> Pinot Noir	75CL	59
Henri - A.O.C. 2022 <i>Badoux vins, Aigle, Chablais</i> Gamaret & Garanoir	70CL	65
Monseigneur - A.O.C. 2022 <i>Badoux vins, Aigle, Chablais</i> Pinot Noir	70CL	75
Dôle du Caveau 2022 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Valais</i> Pinot Noir & Gamay	70CL	57
Humagne Rouge - A.O.C. 2021 <i>Varone Vins, Philippe Varone, Sion, Valais</i> Humagne Rouge	75CL	85
Cornalin - A.O.C. 2022 <i>Varone Vins, Philippe Varone, Sion, Valais</i> Cornalin	75CL	79
Gamay de Vétroz - A.O.C. 2022 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Valais</i> Gamay	75CL	55
Syrah de Vétroz - A.O.C. Vignification en amphore 2023 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Valais</i> Syrah	75CL	95
Magdalena - A.O.C. 2021 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Valais</i> Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc	75CL	130
Domaine Châtroz Rouge - A.O.C. 2018 <i>Cave Fin Bec, Sion, Valais</i> Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc	75CL	136
Equinox - A.O.C. BIO & DEMETER 2022 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, La Côte</i> Gamaret, Garanoir, Gamay & Diolinoir	75CL	68
Gamaret Nature BIO & DEMETER 2022 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, La Côte</i> Gamaret	75CL	90
Zweigelt Vom Rheinfall BIO 2020 <i>Weingut Besson-Strasser, Zurich</i> Zweigelt	75CL	89

Les Vins

Vins Rouges Français

La Demoiselle de Sociando-Mallet 2018 <i>Jean Gautreau, Haut Médoc, Bordelais</i> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc</i>	75CL	85
Château Luchey-Halde 2016 <i>Bordeaux Sciences Agro, Pessac-Léognan, Graves, Bordelais</i> <i>Cabernet Sauvignon & Franc, Merlot, Petit Verdot</i>	75CL	89
Château Cheval Blanc - 1 ^{er} Grand Cru Classé 1992 <i>Domaine Fourcaud-Laussac, Saint-Émilion, Bordelais</i> <i>Merlot & Cabernet Franc</i>	75CL	1900
Château de Ricaud - Bordeaux Sup. 2012 <i>Domaine Alain Thienot, Cadillac, Bordelais</i> <i>Merlot & Cabernet Franc</i>	75CL	52
Saint Joseph Septentrio 2022 <i>Cave Saint Désirat, St-Joseph, Vallée du Rhône</i> <i>Syrah</i>	75CL	75
Gigondas Terrasses de Montmirail 2020 <i>Alain Jaume, Gigondas, Vallée du Rhône</i> <i>Grenache, Syrah & Mourvèdre</i>	75CL	95
Châteauneuf du Pape « Pied de Baud » - AOC BIO 2020 <i>Domaine La Manarine, Châteauneuf-du-Pape, Vallée du Rhône</i> <i>Grenache & Mourvèdre</i>	75CL	130

Vin Rouge Italien

Valpolicella Ripasso Superior 2021 <i>Domaine Corte Moschina, Roncà, Vérone</i> <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	75CL	69
---	------	----

Les Boissons

Minérales, Jus & Sodas

Henniez : Bleue Verte	50cL 75cL	6 8
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 Chanoyu

Noirs : English Breakfast Earl Grey Masala Chai	7
Verts : Maojiang Love Mint Green Jasmine	
Tisanes : Verbena Lemongrass Rooibos	

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

Spiritueux

	4cL
Amaretto Disaronno Jägermeister Cointreau Limoncello	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 - UK	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.