



SUNSET BAR

CARTE DES METS & DES BOISSONS

ROYALPLAZA

★ ★ ★ ★ MONTREUX

Follow us on    @hotelroyalplazamtx

10h - 12h



PETIT DÉJEUNER TARDIF

LATE BREAKFAST

Corbeille du boulanger (viennoiseries, beurre & confiture) 15
Servie avec une boisson chaude à choix & un jus d'orange frais
Baker's basket : mini French pastries, butter & jam
Served with one hot drink of your choice & one fresh orange juice

À PARTAGER

✓ Portion de frites		8
<i>Portion of French fries</i>		
<i>Portion Pommes Frites</i>		
✓ Caviar d'aubergines		14
Croûtons à l'huile d'olive		
<i>Aubergine caviar Olive oil croûtons</i>		
<i>Auberginenkaviar Croûtons mit Olivenöl</i>		
✓ Tomme artisanale à la truffe d'été		13
<i>Tomme cheese with summer truffle</i>		
<i>Tomme mit Sommertrüffel</i>		
✓ Sticks de mozzarella panés	6 pièces	22
Sauce andalouse au basilic		
<i>Crispy mozzarella sticks Andalous sauce with basil</i>		
<i>Panierte Mozzarella-Sticks Andalous Sauce mit Basilikum</i>		
Crevettes croustillantes	5 pièces	21
Sauce aigre-douce		
<i>Crispy shrimps Sweet & sour sauce</i>		
<i>Knusprige Krevetten Süß-saure Sauce</i>		
Ardoise de saumon fumé & blinis		23
Fromage frais au citron		
<i>Plate of smoked salmon & blinis Fromage frais with lemon</i>		
<i>Geräucherter Lachs auf Schieferplatte & Blinis Frishkäse mit Zitrone</i>		
Planchette de charcuterie suisse		24
<i>Plate of Swiss charcuterie</i>		
<i>Aufschnittplatte</i>		

✓ Proposition végétarienne 🌿 Option végétarienne disponible

Provenances - Bœuf, Porc, Poulet : Suisse | Saumon : Pologne | Crevettes : Vietnam

Les prix sont en francs suisses - Services & TVA inclus

PLATS

- ✓ Salade de pois chiches 19
Feta, concombre, olives Taggiasche, tomates cerises & persil
Chickpea salad | Feta cheese, cucumber, Taggiasche olives, cherry tomatoes & parsley
Kichererbsen-Salat | Feta, Gurke, Taggiasche-Oliven, Kirschtomaten & Petersilie
- ✓ Salade César 23
Sucrine, poulet pané, œuf, tomates, Parmesan & sauce aux anchois
Romaine Lettuce, crispy chicken, hard-boiled egg, tomatoes, Parmesan & anchovy sauce
Römersalat, paniertes Hähnchen, hartgekochtes Ei, Tomaten, Parmesan & Sardellensauce
- ✓ Italian Club Sandwich & frites 28
Focaccina, burrata, tomates fraîches & séchées, basilic & câpres
Italian Club Sandwich & French fries
Focaccina, burrata, fresh & dried tomatoes, basil & capers
Italienisches Club-Sandwich & Pommes frites
Focaccina, Burrata, frische & getrocknete Tomaten, Basilikum & Kapern
- Burger de bœuf, bun du Boulanger & frites 34
Fromage à raclette, rösti & mayonnaise à l'huile de truffe
Beef burger & French fries | Raclette cheese, rösti & truffle oil mayonnaise
Rindfleischburger & Pommes frites | Raclettekäse, Rösti & Mayonnaise mit Trüffelöl
- Burger de la semaine 26
Burger of the week | Burger der Woche
- Tartare de bœuf & huile aromatisée à la truffe blanche 150g 31
Tomates séchées, roquette, câprons, Parmesan & toasts
Beef tartar with oil flavoured with white truffle
Dried tomatoes, rocket, capers, Parmesan & toasts
Rindstatar mit weissem Trüffel aromatisiertes Öl
Getrocknete Tomaten, Rucola, Kapernäpfel, Parmesan & Toast
- Escalope de porc panée & gratinée au Cheddar 33
Pickles de jalapeños, oignons rouges, roquette & sauce pimentée
Breaded pork cutlet with a Cheddar cheese topping gratin
Jalapeño pickles, red onions, rocket & chilli sauce
Panierte & mit Cheddar überbackene Schweineschnitzel
Jalapeños-Pickles, rote Zwiebeln, Rucola & Chilisauce

DESSERTS

Tarte du moment		9
<i>Seasonal tart</i>		
<i>Jahreszeit Kuchen</i>		
Entremet glacé du jour		12
<i>Dessert of the day</i>		
<i>Dessert des Tages</i>		
Assortiment de mini macarons	6 pièces	15
<i>Assortment of mini macarons</i>		
<i>Mini-Macarons Mischung</i>		
Tiramisu traditionnel		12
<i>Traditional tiramisu</i>		
<i>Traditionelles Tiramisu</i>		
Cookie maison	1 pièce	6
<i>Homemade cookie</i>		
<i>Hausgemachter Cookie</i>		
Glace artisanale en gobelet	110ml	7
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>		
Sorbet artisanal en gobelet	110ml	7
Framboise, Abricot du Valais, Fraise, Citron & Passion		
<i>Raspberry, Valais Apricot, Strawberry, Lemon & Passion</i>		
<i>Himbeere, Aprikose aus dem Wallis, Erdbeere, Zitrone & Passionsfrucht</i>		
Extra Chantilly		3
Extra Chocolat		3
Extra Alcool	2cl	6

BIÈRES

PRESSIONS

Heineken - 5% - Pays-Bas	30cl	7	50cl	11
Panaché - Heineken & Romanette	30cl	7	50cl	11

BOUTEILLES

Cardinal Spéciale - 5.2% - Suisse	33cl	7		
Le Déluge - IPA 7.2% - Brasserie du Haut-Lac, Vevey	33cl	14		
L'Ambrouille - Ambrée 6.5% - Brasserie du Haut-Lac, Vevey	33cl	14		
La Zéphyr - Blanche 6% - Brasserie du Haut-Lac, Vevey	33cl	14		
Calanda 0.0% - Suisse	33cl	6		
Lola Bier IPA <0.5% - Allemagne	33cl	12		

APÉRITIFS

Martini : Blanc Rouge Dry	4cl	8		
Suze Campari	4cl	9		
Kir au Chardonnay Romand - Cave Dizerens, Lavaux	10cl	9		
Aperol Spritz Hugo Spritz	20cl	16		

VINOTHÈQUE

BLANCS

Chardonnay Romand - A.O.C. Cave Dizerens, Lavaux, Suisse	10cl	8	75cl	52
St-Saphorin Le Louchy - A.O.C. Cave des Rois, Lavaux, Suisse	10cl	9	70cl	54
Château Landereau - A.O.C. Entre-deux-mers Vignobles Baylet, Sadirac, France	10cl	9	70cl	54
Pinot Grigio - A.O.C. Istituto Agrario, San Michele All'Adige, Italie	10cl	10	70cl	68

ROSÉS

Gamaret - Vins de Pays Cave Dizerens, Lavaux, Suisse	10cl	8	75cl	52
Love by Léoube - A.O.C. (Bio) Cave Dizerens, Lavaux, Suisse	10cl	10	75cl	65

ROUGES

Vignefol - Vins de Pays Cave Dizerens, Lavaux, Suisse	10cl	8	75cl	52
Humagne Rouge - A.O.C. Varone Vins, Philippe Varone, Sion, Suisse	10cl	12	75cl	85
Château de Ricaud - Bordeaux Sup. Domaine Alain Thienot, Cadillac, France	10cl	8	75cl	52
Le Roselle - Ripasso Classico Sup. Domaine Venti, Negrar, Italie	10cl	10	75cl	69

PÉTILLANTS

Chassell'ice Cave des Rois, Lavaux, Suisse	10cl	8	75cl	52
Prosecco Vallate Extra Dry Vallate, Veneto, Italie	10cl	10	75cl	54
La Cuvée Brut	10cl	18	75cl	120
Cuvée Brut Rosé			75cl	165
Blanc de Blancs Brut Nature Domaine Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France			75cl	190

MINÉRALES & SODAS

Henniez : Bleue Verte	50cl	6
Vivi Soda (BIO) : Pomme Citron Gingembre	33cl	7
Coca Cola : Original Zéro	33cl	6
Fanta Sprite Rivella : Rouge Fusetea : Pêche Citron	33cl	6
Orangina	25cl	6
Swiss Mountain Spring : Tonic Bitter Lemon Ginger Beer	20cl	7
Red Bull	25cl	8
Sanbittèr Rosso	10cl	6
Sirop Monin	30cl	2
Grenadine Menthe Citron Pêche Fraise Framboise		
Diabolo : Limonade Romanette & sirop Monin	30cl	4

BOISSONS FRUITÉES

Nectar de fruits Michel	20cl	5
Abricot Ananas Pêche		
Jus de fruits Michel : Orange Premium Tomate	20cl	5
Boisson fruitée Michel : Cranberry	20cl	5
Jus de fruits frais : Pamplemousse Orange	20cl	7

CAFÉS & THÉS

Café Espresso Ristretto Décaféiné	5
Verre de lait <i>Glass of milk</i>	5
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i> : Caotina ou Ovomaltine	6
Espresso Macchiato	6
Renversé <i>Coffee & milk</i>	6
Cappuccino	7
Double Espresso Latte Macchiato	8
Théière Sirocco - Bio	7
NOIRS	
Darjeeling English Breakfast Earl Grey Black Chai Ceylon Decaf	
VERTS	
Japanese Sencha Jade Oolong Green Tropic	
BLANC	
White Peach	
TISANES	
Rooibos Tangerine Moroccan Mint Piz Palü Verbena Red Kiss	