

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

TATAKI DE THON

Tuna tataki | Thunfisch-Tataki

ou

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE

Pan-fried foie gras escalope | Foie-gras-Schnitzel aus der Pfanne

ou

FRICASSÉE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Fricassee with snails from Burgundy | Fricassée von der Weinbergsschnecke



CŒUR DE FILET DE BŒUF & ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE

Heart of beef tenderloin & pan-fried foie gras | Herz vom Rinderfilet & Foie-gras aus der Pfanne

ou

QUEUE DE HOMARD SNACKÉE

Grilled lobster tail | Gebratener Hummerschwanz

ou

FILETS DE PERCHE LOË FAÇON MEUNIÈRE

Loë perch filets meunière | Eglifilets Loë nach Müllerinheart



CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

Selection of matured cheeses | Auswahl an gereiften Käsesorten

ou

DÉLICE CHOCOLAT COCO

Chocolate & coconut delight | Kokosnuss-Schokoladen-Genuss

ou




SOUFFLÉ GLACÉ AU GRAND MARNIER

Iced Grand Marnier soufflé | Eis-Soufflé mit Grand Marnier



CHF 88




Les Entrées

- MÉLI-MÉLO DE JEUNES POUSSÉS**  15
Vinaigrette au balsamique
Mix of green salads | Balsamic vinaigrette
Gemischter Jungblattsalat | Balsamico-Vinaigrette
- VELOUTÉ DE POIREAUX & POMMES DE TERRE** 17
Oignons caramélisés au vinaigre de cidre
Leek & potato velouté | Caramelised onions & cider vinegar
Lauch- & Kartoffelvelouté | Karamellisierte Zwiebeln mit Apfelweinessig
- ASPERGES BLANCHES À L'HUILE DE NOISETTE**   sur demande | on request 22
Sauce gribiche, julienne d'asperges vertes & noisettes grillées
White asparagus in hazelnut oil | Gribiche sauce, julienne asparagus & grilled hazelnuts
Weisser Spargel mit Haselnussöl | Sauce gribiche, Julienne vom grünen Spargel & geröstete Haselnüsse
- ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE** 27
Coulis de framboises acidulé, pistaches, pain d'épices & brioche
Pan-fried foie gras escalope | Tangy raspberry coulis, pistachios, gingerbread & brioche
Foie-gras-Schnitzel aus der Pfanne | Leicht saure Himbeersauce, Pistazien, Gewürzbrot & Brioche
- FRICASSÉE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE** 25
Émulsion à l'ail confit, huile de persil & tarte fine aux morilles
Fricassee with snails from Burgundy | Garlic confit emulsion, parsley oil & morel tart
Fricassée von der Weinbergschnecke | Emulsion aus eingelegtem Knoblauch, Petersilienöl & feine Morcheltorte
- TATAKI DE THON** 24
Condiment mangue & fruit de la passion, gingembre, sésame & coriandre
Tuna tataki | Mango & passion fruit, ginger, sesame & coriander
Thunfisch-Tataki | Gewürzt mit Mango & Passionsfrucht, Ingwer, Sesam & Koriander

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

RAVIOLES ARTISANALES À LA RICOTTA	35
Asperges & crème aux morilles	
<i>Large hand-crafted ricotta ravioli Asparagus & morel cream</i>	
<i>Handgemachte Ravioli mit Ricotta Spargel & Morchelcreme</i>	
FALAFELS AUX ÉPINARDS  	29
Jeunes carottes rôties, caviar d'aubergines, roquette & crème végétale au curry	
<i>Spinach falafels Roasted baby carrots, aubergine caviar, rocket & curry vegan cream</i>	
<i>Falafel mit Spinat Gebratene junge Karotten, Auberginenkaviar, Rucola & vegetarische Creme mit Curry</i>	
BALLOTINE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS 	39
Jus corsé & croquette de risotto aux asperges	
<i>Chicken & mushroom ballotine Seasoned jus, asparagus & risotto croquette</i>	
<i>Geflügel-Ballotine mit Pilzen Würzige Sauce & Risotto-Krokette mit Spargel</i>	
JARRET DE PORC THURGOVIEN CONFIT AU MIEL & À LA SAUGE	48
Polenta crémeuse au Parmigiano Reggiano & asperges vertes	
<i>Ham hock confit from Thurgau with honey & sage Creamy Parmigiano Reggiano polenta & asparagus</i>	
<i>Thurgauer Schweinshaxe in Honig & Salbei Cremige Polenta mit Parmigiano Reggiano & grünem Spargel</i>	
AIGUILLETTE DE RUMSTECK BLACK ANGUS	220G 45
Jus au poivre, saladine & pommes frites	
<i>Strips of Black Angus rump steak Black pepper jus, small side salad & French-fried potatoes</i>	
<i>Aiguillette vom Rumpsteak Black Angus Pfeffersauce, kleiner Salat & Pommes frites</i>	
COEUR DE FILET DE BŒUF & ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE	56
Jus au vin rouge & cassolette de légumes	
Mille-feuille de pommes de terre & fromage frais aromatisé à la truffe blanche	
<i>Heart of beef tenderloin & pan-fried foie gras escalope</i>	
<i>Red wine jus, oven-roasted vegetables, potato mille-feuille & fromage frais flavoured with white truffle</i>	
<i>Herz vom Rinderfilet & Foie-gras-Schnitzel aus der Pfanne</i>	
<i>Rotweinjus, Pfannengemüse, Kartoffel-Blätterteig & mit weissem Trüffel aromatisierter Frischkäse</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

PAVÉ DE TRUITE SAUMONÉE RÔTI 	39
Crème à l'oseille, févettes, tagliatelles, câprons & citron vert <i>Roasted rainbow trout fillet Sorrel cream, fava beans, tagliatelle, caper berries & lime</i> <i>Gebratenes Steak von der Lachsforelle Sauerampfercreme, Saubohnen, Tagliatelle, Kapernäpfel & Limetten</i>	
BLANQUETTE DE LOTTE CITRONNÉE	46
Asperges, morilles & pommes grenaille <i>Monkfish stew with lemon Asparagus, morels & new potatoes</i> <i>Seeteufel-Blanquette mit Zitrone Spargel, Morcheln & Grenaille-Kartoffeln</i>	
FILETS DE PERCHE LOË FAÇON MEUNIÈRE	180G 49
Saladine, pommes frites & sauce tartare <i>Loë perch filets meunière Small side salad, French-fried potatoes & tartare sauce</i> <i>Eglifilets Loë nach Müllerinart Kleiner Salat, Pommes frites & Tartarsauce</i>	
QUEUE DE HOMARD SNACKÉE	56
Rigatoni farcis asperges & homard, bisque crémeuse, pulpe de citron confit & œufs de lompe <i>Grilled lobster tail Rigatoni stuffed with asparagus & lobster, creamy bisque, preserved lemon pulp & lumpfish roe</i> <i>Gebratener Hummerschwanz Gefüllte Rigatoni mit Spargel & Hummer, cremige Bisque, eingelegtes Zitronenmark & Seehasenrogen</i>	

Les Fromages

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS	16
<i>Selection of matured cheeses</i> <i>Auswahl an gereiften Käsesorten</i>	

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.

 : régime végétalien | *vegan diet*

Les Desserts

Craquez pour l'une de nos créations à la fois gourmandes & raffinées, de notre Cheffe Pâtissière, Nassem Chadee. Des classiques revisités tout en légèreté mettant en avant des produits locaux & de saison qui sauront séduire votre palais !

DÉLICE CHOCOLAT COCO 🍫	16
Noix de coco, ganache chocolat croustillante, mousse coco & granité au jus de cacao <i>Chocolate & coconut delight Coconut, crispy chocolate ganache, coconut mousse & cocoa granita</i> <i>Kokosnuss-Schokoladen-Genuss Kokosnuss, knusprige Schokoladenganache, Kokosnussmousse & Granita mit Kakaosaft</i>	
MOELLEUX EARL GREY & ANANAS	14
Pain de Gênes & ananas infusés, billes de cheesecake & glace Earl Grey <i>Earl Grey & pineapple cake Infused Genoa bread & pineapple, cheesecake balls & Earl Grey ice cream</i> <i>Weichspeise mit Earl Grey & Ananas Genueser Biskuit & infundierte Ananas, Käsekuchen-Pralinen & Earl-Grey-Eis</i>	
OPÉRA VIN CUIT & CAFÉ ☕	16
Glace à la lie du Lavaux <i>Coffee & Vin cuit opera cake Lavaux lees ice cream</i> <i>Operntorte Vin cuit & Kaffee Eis mit Weintrub aus dem Lavau</i>	
SOUFFLÉ GLACÉ AU GRAND MARNIER	15
<i>Iced Grand Marnier soufflé</i> <i>Eis-Soufflé mit Grand Marnier</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 Grognuz, St-Saphorin, Suisse</i> Chasselas	10CL	9
"K" Blanc - A.O.C. <i>Henri Valloton, Fully, Suisse</i> Sauvignon & Paien	10CL	11
Château Landereau - A.O.C. Entre-deux-mers 2021 <i>Vignobles Baylet, Sadirac, France</i> Sauvignon blanc, Sémillon, Sauvignon gris & Muscadelle	10CL	9
Pinot Grigio 2021 <i>Istituto Agrario, San Michele All'Adige, Italie</i> Pinot Gris	10CL	10

Rosés

Gamaret - Vin de Pays 2022 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Gamaret	10CL	8
Love by Léoube - A.O.C. Vin Bio 2022 <i>Château Léoube, Côtes de Provence, France</i> Cinsault, Grenache & Mourvèdre	10CL	10

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. 2021 <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
Valpolicella Ripasso Superior 2020 <i>Domaine Corte Moschina, Roncà, Vérone, Italie</i> Corvina, Corvinone & Rondinella	10CL	10
Rudiae Primitivo Salento - I.G.P. 2020 <i>Vigneti Reale, Lecce, Italie</i> Primitivo	10CL	9

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 2021 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognuz, 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. 2021 <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, Yverne, 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

Rosé

Château d'Auvergnier Œil 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 2021 <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. 2021 <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

Champagne

Laurent-Perrier La Cuvée Brut <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i> Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier	375CL	75
---	-------	----

Les Vins

Vins Rosés

Gamaret - Vin de Pays 2021 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse Gamaret</i>	75CL	52
Dôle Blanche - A.O.C. 2021 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Suisse Pinot Noir & Gamay</i>	70CL	59
Love by Léoube - A.O.C. Vin Bio 2022 <i>Château Léoube, Côtes de Provence, France Cinsault, Grenache & Mourvèdre</i>	75CL	69

Champagnes & Pétillants

Laurent-Perrier La Cuvée Brut <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	75CL	120
Laurent-Perrier Cuvée Brut Rosé <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France Pinot noir</i>	75CL	165
Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France Chardonnay</i>	75CL	190
Laurent-Perrier Grand Siècle <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France Pinot noir</i>	75CL	350
Louis Roederer : Rosé Vintage 2009 <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
Chasselice 2021 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognez, Villeneuve, Suisse Chasselas</i>	75CL	52
Prosecco Vallate Extra Dry <i>Vallate, Veneto, Italie Glera</i>	75CL	54

Vins Blancs Français

La Pierrelée - Chablis - A.O.P. 2018 <i>La Chablisienne, Vincent Bartement, Chablis Chardonnay</i>	75CL	70
La Moynerie - Pouilly-Fumé - A.O.P. 2018 <i>Domaine Redde & Fils, Vallée de la Loire Sauvignon Blanc</i>	75CL	94
La Croix du Roy - Sancerre - A.O.P. 2016 <i>Domaine Lucien Crochet, Vallée de la Loire Sauvignon Blanc</i>	75CL	95
Château Landereau - A.O.C. Entre-deux-mers 2021 <i>Vignobles Baylet, Sadirac Sauvignon blanc, Sémillon, Sauvignon gris & Muscadelle</i>	75CL	54
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-Védrines - 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

Vin Blanc Italien

Pinot Grigio 2021 <i>Istituto Agrario, San Michele All'Adige Pinot Gris</i>	75CL	68
--	------	----

Les Vins

Vins Blancs Suisses

Chardonnay Romand - A.O.C. 2021 <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. 2021 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognoz, 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. 2021 <i>Jean & Pierre Testuz, Epesses, Lavaux</i> Chasselas	70CL	64
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
'K' Blanc - A.O.C. <i>Henri Vallotton, Fully, Valais</i> Sauvignon & Païen	75CL	75
Côté Nature, Assemblage blanc - Vin naturel 2021 <i>Provins, Sion, Valais</i> Muscat & Pinot gris	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 2021 <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. 2021 <i>Domaine Louis Bovard, Epesses, Lavaux</i> Pinot Noir & Merlot	70CL	79
Cuvée Louis - A.O.C. 2019 <i>Domaine Louis Bovard, St-Saphorin, Lavaux</i> Pinot Noir, Merlot & Syrah	70CL	89
Les Rois - A.O.C. 2020 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognoz, Villeneuve, Chablais</i> Pinot Noir	75CL	59
Henri - A.O.C. 2020 <i>Badoux vins, Aigle, Chablais</i> Gamaret & Garanoir	70CL	65
Monseigneur - A.O.C. 2021 <i>Badoux vins, Aigle, Chablais</i> Pinot Noir	70CL	70
Dôle du Caveau 2019 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Valais</i> Pinot Noir & Gamay	70CL	54
Humagne Rouge - A.O.C. 2021 <i>Varone Vins, Philippe Varone, Sion, Valais</i> Humagne Rouge	75CL	85
Cornalin - A.O.C. 2020 <i>Varone Vins, Philippe Varone, Sion, Valais</i> Cornalin	75CL	79
Syrah de Vétroz - A.O.C. Vignification en amphore 2020 <i>Cave de la Madeleine, Vétroz, Valais</i> Syrah	75CL	90
Roncaia - A.O.C. 2018 <i>Vinattieri Ticinesi, Ligornetto, Tessin</i> Merlot	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 Septentrion 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
Valpolicella Ripasso Superior 2020 <i>Domaine Corte Moschina, Roncà, Vérone, Italie</i> <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	75CL	69
<i>Corvina, Molinara & Rondinella</i> 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

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 Tomate	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
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.