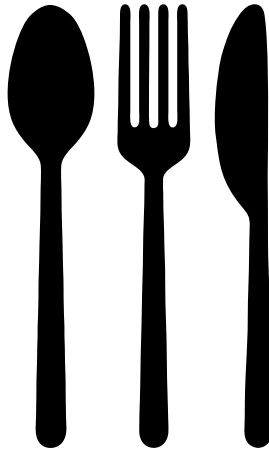


SINATRA'S BAR

CARTE DES METS



ENFANTS | KIDS

Jusqu'à 12 ans, ½ portion à 50% (hors apéritifs)

Till 12 years, ½ portion at 50% (except aperitif)

Join & follow us on    #royalplazamtx



APÉRITIFS



- ✓ Guacamole, nachos & crème fraîche CHF 9.00
Guacamole, nachos & fresh cream
- ✓ Assortiment de crudités & déclinaison de sauces CHF 11.00
Raw vegetable assortment & variation of sauces
- ✓ Camembert, miel, poire, fruits secs & baguette demi CHF 8.00
Camembert, honey, pear, dried fruits & baguette entier CHF 15.00
- ✓ Mini-nems végétariens CHF 9.00
Menthe & sauce aigre-douce (6 pièces)
Vegetarian mini-nems, mint & sweet & sour sauce (6 pieces)
- ✓ Mini-calzone à la compotée de légumes & féta (8 pièces) CHF 12.00
Mini-calzone with stewed vegetables & feta (8 pieces)
- Planchette méditerranéenne CHF 20.00
Jambon de Parme, chorizo, coppa, parmesan & foccacia
Mediterranean platter | Parma ham, chorizo, coppa, parmesan & foccacia
- Planchette du Val d'Anniviers CHF 20.00
Duo de saucissons entiers, Gruyère AOP & baguette
Val d'Anniviers Platter | Duo of whole dried sausages, Gruyère AOP & baguette



SOUPE & SALADES



✓ Bol de soupe du moment & baguette CHF 12.00
Bowl of soup of the moment & baguette



✓ Salade César CHF 15.00
Poulet pané croustillant, sucrine, tomate, anchois & œuf dur
Caesar salad | Crispy chicken, lettuce, tomato, anchovies & boiled egg

✓ Salade de chèvre chaud CHF 15.00
Mesclun, copeaux de radis, pignons & tomates séchées
Salad of warm goat cheese | Mesclun, radish chips, pine nuts & dried tomatoes

✓ Tomates grappes crues & rôties CHF 15.00
Burratina crémeuse & basilic frais
Raw & roasted Cherry tomatoes | Creamy burratina & fresh basil



CROQUES & BURGERS



🌿 Croque-Monsieur Classique CHF 14.00
Fromage frais, jambon cuit & Gruyère salé AOP
Classic Croque-Monsieur | Cheese, French ham & salted Gruyère AOP

Croque-Monsieur Valaisan CHF 16.00
Fromage "Bagnes N°30" & viande séchée
Valaisan Croque-Monsieur | "Bagnes N°30 cheese" & dried meat

🌿 Beef Burger & bun au sésame CHF 18.00
Confiture d'oignons, fromage, tomate & sauce barbecue
Beef burger & traditional bun | Onion chutney, cheese, tomato & BBQ sauce

🌿 Crispy Chicken Burger & bun au sésame CHF 16.00
Salade croquante & sauce tartare
Crispy chicken burger & sesame bun | Crispy salad & tartare sauce

• 🌿 Fish Burger & bun à l'encre de seiche CHF 17.00
Tomate séchée, œuf dur, câpres & mayonnaise au curry
Fish burger & cuttlefish ink bun | Dried tomato, boiled egg, capers & curry mayo

GARNITURE À CHOIX | SIDE DISHES CHF 5.00

Pommes frites | Salade verte | Légumes de saison
French fries | Green salad | Seasonal vegetables



TARTARES & ENTRECÔTE



Tartare de bœuf traditionnel & toasts 70gr CHF 10.00
Jaune d'œuf, câpres, cornichons & fines herbes 140gr CHF 18.00
Traditional beef tartare & toasts | Egg yolk, capers, pickles & fine herbs

Tartare de bœuf façon "Geisha" & toasts 70gr CHF 10.00
Sésame, coriandre, cacahuètes & sauce goma 140gr CHF 18.00
"Geisha" beef tartare & toasts | Sesame, coriander, peanuts & goma sauce

Tartare de saumon & toasts 70gr CHF 10.00
Échalote, ciboulette, citron vert & crème épaisse 140gr CHF 18.00
Salmon tartare & toasts | Shallot, chives, lime & thick cream



Entrecôte de bœuf du Chef 200gr CHF 34.00
Beurre Maître d'Hôtel au whisky & condiments
Chef's rib steak | Butter "Maître d'Hôtel" with whisky & condiments

GARNITURE À CHOIX | SIDE DISHES CHF 5.00

Pommes frites | Salade verte | Légumes de saison | Riz blanc
French fries | Green salad | Seasonal vegetables | White rice



DESSERTS



Tarte au chocolat & noisettes <i>Chocolate & hazelnut tart</i>	CHF 8.00
Panna Cotta à la vanille & coulis de fruits rouges <i>Panna Cotta with vanilla & red fruit coulis</i>	CHF 8.00
Moelleux aux amandes Cœur caramel & crème anglaise à la vanille <i>Almond molten cake Melted caramel center & vanilla custard</i>	CHF 8.00
Verrine à la crème double & coulis de fruits rouges Brisures de meringue cuite au feu de bois <i>Verrine with double cream & red fruit coulis Shavings of wood fire meringue</i>	CHF 8.00

ALLERGIES & INTOLÉRANCES

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients qui entrent dans la composition de nos mets & qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.

Our staff will be pleased to inform you about the ingredients that are part of our food & that may cause allergies or intolerances.

PROVENANCES

Porc, Bœuf, Poulet - *Pork, Beef, Chicken* : Suisse - *Switzerland*

Porc - *Pork* : Italie | Espagne - *Italy | Spain*

Saumon - *Salmon* : Écosse - *Scotland*

Carrelet - *Plaice* : Pays-Bas - *Netherlands*



Save the Children

En choisissant un plat portant le logo ●, CHF 2.00 du prix de vente seront directement reversés à l'organisation Save the Children en faveur des enfants & leurs familles dans le besoin.

For every chosen dish marked with the logo ●, CHF 2.00 of the selling price will directly be donated to the Association Save the Children to help children & their families in need.

ROYCL PLAZA

★ ★ ★ ★ ★ MONTREUX & SPA