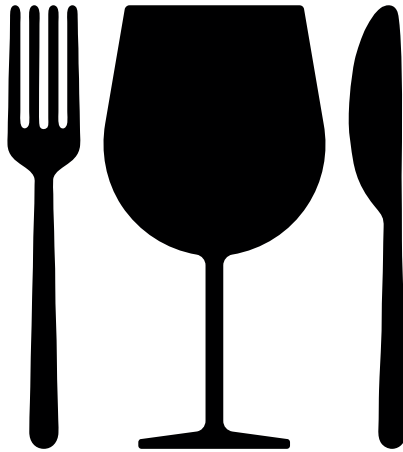


SUNSET BAR

CARTE DES BOISSONS & METS



Join & follow us on    #royalplazamtx



BIÈRES



PRESSIONS - DRAFTS

Heineken (5% - Pays-Bas)	25cl	CHF	7.00	50cl	CHF	11.00
Panaché (Heineken & Romanette)	25cl	CHF	7.00	50cl	CHF	11.00

BOUTEILLES - BOTTLES

Calanda sans alcool (Suisse)	33cl	CHF	6.00
Cardinal Spéciale (5.2% - Suisse)	33cl	CHF	7.00
Heineken (5% - Pays-Bas)	33cl	CHF	7.00
Erdinger Weissbier (5.3% - Allemagne)	33cl	CHF	9.00
Desperados (5.9% - France)	33cl	CHF	9.00

ARTISANALES - CRAFTS

Brasserie du Haut-Lac, Vevey, Suisse

Le Déluge (IPA - 7.2%)	33cl	CHF	14.00
L'Ambrouille (Ambrée - 6.5%)	33cl	CHF	14.00



APÉRITIFS



Martini : Blanc Rouge Dry	4cl	CHF	8.00
Kir au Chardonnay Romand (Cave Dizerens, Lavaux, Suisse)	10cl	CHF	9.00
Pastis 51 Ricard Suze Campari	4cl	CHF	9.00
Aperol Spritz Hugo Spritz	20cl	CHF	16.00

Services & TVA inclus | All prices include service & VAT



VINOTHÈQUE



BLANCS - *WHITE*

Chardonnay Romand Cave Dizerens, Lavaux, Suisse	10cl	CHF 8.00	75cl	CHF 52.00
St-Saphorin "Le Louchy" Cave des Rois, Lavaux, Suisse	10cl	CHF 9.00	70cl	CHF 52.00
Pinot Grigio Istituto Agrario, San Michele All'Adige, Italie	10cl	CHF 10.00	75cl	CHF 68.00

ROSÉS - *ROSÉ*

Gamaret - Vins de Pays Cave Dizerens, Lavaux, Suisse	10cl	CHF 8.00	75cl	CHF 52.00
L'Esprit de Ste Marguerite - A.O.C. Vin Bio Château Ste Marguerite, Côtes de Provence, France	10cl	CHF 10.00	75cl	CHF 65.00

ROUGES - *RED*

Assemblage Vignefol Cave Dizerens, Lavaux, Suisse	10cl	CHF 8.00	75cl	CHF 52.00
Château de Ricaud Bordeaux Sup. Domaine Alain Thienot, Cadillac, France	10cl	CHF 8.00	75cl	CHF 52.00
Le Roselle - Ripasso Classico Sup. Domaine Venti, Negrar, Italie	10cl	CHF 10.00	75cl	CHF 69.00

PÉTILLANTS - *SPARKLING*

Champagne Brut Réserve Cuvée Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France	10cl	CHF 20.00	75cl	CHF 135.00
Champagne Rich Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France	10cl	CHF 23.00	75cl	CHF 160.00
Prosecco Millesimato Extra Dry Vinopera srl Bervini, Chions, Italie	10cl	CHF 10.00	75cl	CHF 54.00



THÉS SIROCCO



Certifiés BIO | *Organic*

CHF 7.00 la théière | *Teapot*

NOIRS - *BLACK*

Purple Breeze - Darjeeling : Délicat & doux | *Delicate & sweet*

Ceylon Sunrise - English Breakfast : Aromatique & stimulant | *Aromatic & invigorating*

Gentle Blue - Earl Grey : Tonifiant & fleuri | *Bracing & floral*

Black Chai - Black tea with spices : Épicé & puissant | *Spicy & strong*

Ceylon Decaf - Black tea : Décaféiné & puissant | *Decaffeinated & strong-flavored*

VERTS & BLANC - *GREEN & WHITE*

Japanese Sencha - Green tea : Rafraîchissant & intense | *Refreshing & intense*

Jade Oolong - Green tea : Stimulant & bienfaisant | *Invigorating & beneficial*

Green Tropic : Tropical & vivifiant | *Tropical & brisk*

White Peach : Fruité & velouté | *Fruity & mild*

TISANES - *HERBAL TEA*

Rooibos Tangerine - Herbal tea : Velouté & fruité | *Mellow & fruity*

Moroccan Mint - Herbal tea : Rafraîchissant & stimulant | *Brisk & energizing*

Piz Palü - Herbal tea : Bienfaisant & équilibré | *Beneficial & harmonious*

Verbena - Herbal tea : Citronné & rafraîchissant | *Citrusy & refreshing*

Red Kiss - Fruit tea : Dynamisant & fruité | *Crisp & fruity*



CAFÉS



Café Espresso Ristretto Décaféiné	CHF 5.00
Verre de lait <i>Glass of milk</i>	CHF 5.00
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i> : Caotina ou Ovomaltine	CHF 6.00
Espresso Macchiato	CHF 6.00
Renversé <i>Coffee & milk</i>	CHF 6.00
Cappuccino	CHF 7.00
Double Espresso Latte Macchiato	CHF 8.00

FORMULE GOURMANDE CHF 8.00

1 Pâtisserie du jour + 1 Boisson chaude (non-alcoolisée) à choix

1 Pastry of the day + 1 Hot drink (non-alcoholic) to choose



BOISSONS FRUITÉES



Nectar de fruits Michel	20cl	CHF 5.00
Abricot Ananas Pêche Pink Grapefruit		
Jus de fruits Michel : Orange Premium Tomate	20cl	CHF 5.00
Boisson fruitée Michel : Cranberry	20cl	CHF 5.00
Jus de fruits frais : Grapefruit Orange	20cl	CHF 7.00



MINÉRALES & SODAS



EAUX MINÉRALES

Henniez : Bleue Verte	50cl	CHF	6.00
Evian San Pellegrino	50cl	CHF	7.00
Perrier	33cl	CHF	7.00

SODAS

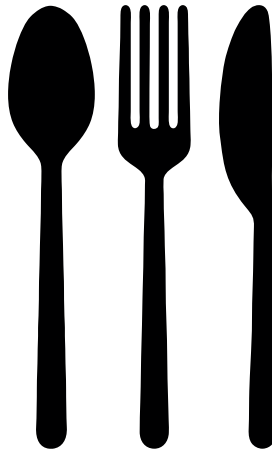
Jus de pomme Ramseier	33cl	CHF	6.00
Coca Cola : Original Light Zéro	33cl	CHF	6.00
Fanta Sprite Rivella : Rouge Fusetea : Pêche Citron	33cl	CHF	6.00
Orangina	25cl	CHF	6.00
Schweppes : Tonic Bitter Lemon Ginger Ale	20cl	CHF	6.00
Sanbittèr Rosso	10cl	CHF	6.00
Sirop Monin	30cl	CHF	2.00
Grenadine Menthe Citron Pêche Fraise Framboise			
Diabolo : Limonade Romanette & sirop Monin	30cl	CHF	4.00

BOISSON ÉNERGISANTE

Red Bull	25cl	CHF	8.00
----------	------	-----	------

SUNSET 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



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



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



DESSERTS



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

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.

ROYAL PLAZA

★ ★ ★ ★ ★ MONTREUX & SPA