

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 Puisset & 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

BURRATA & PÊCHES CONFITES À L'HUILE DE ROMARIN

Burrata & peaches in rosemary oil | Burrata & kandierte Pfirsiche in Rosmarinöl

ou

TARTARE DE BOEUF AROMATISÉ À LA TRUFFE

Truffle-seasoned beef tartar | Rindstatar mit Trüffelgeschmack

ou

CEVICHE DE THON

Tuna ceviche | Thunfisch-Ceviche



ENTRECÔTE PARISIENNE (280G)

Parisian rib steak | Entrecôte Parisienne

ou

FILET DE BŒUF (180G)

Beef tenderloin | Rinderfilet

ou

FILETS DE PERCHE LOË FAÇON MEUNIÈRE

Loë perch filets meunière | Eglifilets Loë nach Müllerinneart

ou

TENTACULE DE POULPE RÔTI

Roast octopus tentacles | Gegrillte Oktopus-Tentakeln



CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

Selection of matured cheeses | Auswahl an gereiften Käsesorten

ou

RAVIOLE HIBISCUS FRAISE

Strawberry hibiscus ravioli | Ravioli mit Hibiskus & Erdbeere

ou




MOJITO PASSION À CROQUER

Crunchy Mojito Passion | Passions-Mojito zum Verlieben



CHF 82




Les Entrées

MÉLI-MÉLO DE JEUNES POUSSÉS 	16
Vinaigrette au balsamique de pomme <i>Mix of green salads Apple balsamic vinaigrette</i> <i>Gemischter Jungblattsalat Apfel-Balsamico-Vinaigrette</i>	
GASPACHO DE POIVRONS ROUGES  	17
Pimiento del Piquillo, croûtons & basilic <i>Red bell pepper gazpacho Pimiento del Piquillo, croûtons & basil</i> <i>Gazpacho aus roten Peperoni Pimiento del Piquillo, croûtons & Basilikum</i>	
BURRATA & PÊCHES CONFITES À L'HUILE DE ROMARIN	23
Noix de cajou, poudre de café grillé & origan frais <i>Burrata & peaches in rosemary oil Cashew nuts, roasted coffee powder & fresh oregano</i> <i>Burrata & kandierte Pfirsiche in Rosmarinöl Cashew-Nüsse, gemahlener Röstkaffee & frischer Oregano</i>	
MILLE-FEUILLE DE TOMATES & FROMAGE DE CHÈVRE	19
Sauce vierge aux pignons de pin <i>Goat cheese & tomato mille-feuille Sauce Vierge with pine nuts</i> <i>Blätterteigpastete mit Tomaten & Ziegenkäse Sauce vierge mit Pinienkernen</i>	
TARTARE DE BOEUF AROMATISÉ À LA TRUFFE	75G 21
Crème de mozzarella, tomates séchées, Parmesan & câprons <i>Truffle-seasoned beef tartar Mozzarella cream, sun-dried tomatoes, Parmesan & caper berries</i> <i>Rindstatar mit Trüffelgeschmack Mozzarella-Creme, getrocknete Tomaten, Parmesan & Kapernäpfel</i>	
CEVICHE DE THON	26
Coulis de tomates jaunes citronné, basilic, oignons rouges & pickles de jalapeños <i>Tuna ceviche Yellow tomato coulis with lemon, basil, red onion & jalapeño pickles</i> <i>Thunfisch-Ceviche Gelbes Tomatenpüree mit Zitrone, Basilikum, rote Zwiebeln & Jalapeño-Pickles</i>	
SALADE VIETNAMIENNE & PÉTONCLES RÔTIÉS	24
Vermicelles de haricots mungo & crudités, sauce Dam Toi <i>Vietnamese salad with roast scallops Vermicelli & crudités, Dam Toi sauce</i> <i>Vietnamesischer Salat mit gebratenen Kammuscheln Fadennudeln & rohes Gemüse, Dam-Toi-Sauce</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

FALAFELS AU CURCUMA & OIGNONS CARAMÉLISÉS 	32
Courgettes, artichaut & sauce vierge <i>Turmeric falafel with caramelised onions Courgettes & artichoke with Sauce Vierge</i> <i>Falafel mit Kurkuma & karamellisierten Zwiebeln Zucchini, Artischocken & Sauce vierge</i>	
LINGUINE MARINARA & BURRATA 	34
Sauce tomate au beurre noisette & pesto de basilic <i>Linguine Marinara & Burrata Tomato sauce with brown butter & basil pesto</i> <i>Linguine Marinara & Burrata Tomatensauce mit Nussbutter & Basilikumpesto</i>	
TAJINE DE POULET AUX FRUITS SECS 	39
Courgettes & carottes rôties, pois chiches, amandes torrifiées, citron confit & coriandre fraîche <i>Chicken tagine with dried fruit Courgettes & carrots, chickpeas, toasted almonds, preserved lemon & coriander</i> <i>Poulet-Tajine mit Trockenfrüchten Gebratene Zucchini & Karotten, Kichererbsen, geröstete Mandeln, kandierte Zitrone & frischer Koriander</i>	
POITRINE DE CANETTE & GASTRIQUE À LA CERISE	46
Polenta rôtie à la pistache & fromage frais au citron vert, betteraves <i>Duck breast with cherry sweet & sour sauce Roast polenta with pistachio & lime cream cheese, beetroot</i> <i>Jungentenbrust mit leicht saure karamellisierte Kirschsauce Gebratene Polenta mit Pistazien & Frischkäse mit grüner Zitrone, Roter Bete</i>	
TARTARE DE BOEUF AROMATISÉ À LA TRUFFE	150G 39
Crème de mozzarella, tomates séchées, parmesan, câprons & pommes frites <i>Truffle-seasoned beef tartar Mozzarella cream, sun-dried tomatoes, Parmesan, caper berries & French-fried potatoes</i> <i>Rindstatar mit Trüffelgeschmack Mozzarella-Creme, getrocknete Tomaten, Parmesan, Kapernäpfel & Pommes Frites</i>	
BURGER GOURMET AU FOIE GRAS & POMMES FRITES	44
Steak de bœuf, pain du boulanger, oignons confits, rösti, sucrine & sauce BBQ <i>Foie gras gourmet burger & French-fried potatoes Minced beef steak, brioche bread, candied onions, rösti, sucrine & BBQ sauce</i> <i>Gourmet-Burger mit Foie gras & Pommes frites Rinderhacksteak, in der Pfanne gebratene Foie gras, Brioche, kandierte Zwiebeln, Rösti, Romana-Salat & BBQ-Sauce</i>	
ENTRECÔTE PARISIENNE (280G) OU FILET DE BŒUF (180G)	280G 49
Saladine, pommes frites & sauce chimichurri <i>Parisian rib steak OR Beef tenderloin Small salad, French-fried potatoes & chimichurri sauce</i> <i>Entrecôte Parisienne OR Rinderfilet Kleiner Salat, Pommes frites & Chimichurri-Sauce</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

SOLE ENTIÈRE RÔTIE	500G	67
Beurre aux câpres, saladine & pommes vapeurs persillées <i>Whole roasted sole Butter with capers, small salad & steamed potatoes with parsley</i> <i>Ganze gebratene Scholle Kapernbutter, kleiner Salat & Dampfkartoffeln mit Petersilie</i>		
TENTACULE DE POULPE RÔTI		46
Olives, artichaut, mousseline de pois chiches, pickles de mini-poivrons & mayonnaise citronnée <i>Roast octopus tentacles Olives, artichoke, chickpea mousseline, mini bell pepper pickles & lemon mayonnaise</i> <i>Gegrillte Oktopus-Tentakeln Oliven, Artischocke, Kichererbsen-Püree, Pickles von der Mini-Paprika & Mayonnaise mit Zitrone</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 Müllerinneckart Kleiner Salat, Pommes frites & Tartarsauce</i>		
FILET DE DORADE SNACKÉ & BISQUE DE HOMARD 🍷		39
Vierge de courgette jaune & tomates au basilic, taboulé de boulghour aux herbes fraîches & poivrons <i>Roasted sea bream fillet & lobster bisque</i> <i>Sauce Vierge with yellow courgette, tomato & basil, bulgur tabbouleh with fresh herbs & peppers</i> <i>Kurzgebratenes Doraden-filet & Hummer-Bisque</i> <i>Sauce vierge aus gelben Zucchini & Tomaten mit Basilikum, bulgur-Taboulé mit frischen Kräutern & Paprika</i>		
LINGUINE MARINARA & QUEUE DE HOMARD RÔTIE		43
Sauce tomate au beurre noisette, gremolata au citron confit <i>Linguine Marinara & roasted lobster tail Tomato sauce with brown butter & preserved lemon gremolata</i> <i>Linguine Marinara & gebratener Hummerschwanz Tomatensauce mit Nussbutter & Gremolata mit kandierten Zitronen</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 !

RAVIOLE HIBISCUS FRAISE	16
Moelleux amande, confit rhubarbe, fraises fraîches & sorbet menthe <i>Strawberry hibiscus ravioli Soft almond cake, rhubarb confit, fresh strawberries & mint sorbet</i> <i>Ravioli mit Hibiskus & Erdbeere Mandelkuchen, Rhabarber-Konfit, frische Erdbeeren & Minzsorbet</i>	
DÉLICE CHOCOLAT & ABRICOT DU VALAIS	14
Croquant & crémeux chocolat, émulsion & sorbet abricot <i>Chocolate & Valais apricot delight Crunchy & creamy chocolate cake, emulsion & apricot sorbet</i> <i>Schokoladenschmaus mit Aprikosen aus dem Wallis Knusprige & cremige Schokolade, Emulsion & Aprikosensorbet</i>	
VACHERIN GLACÉ FAÇON PÊCHE MELBA 	16
Meringue, confit framboise & sorbet pêche de vigne <i>Peach Melba ice cream cake Meringue, raspberry confit & vine peach sorbet</i> <i>Glasierter Vacherin nach Pêche-Melba-Art Meringue, Himbeer-Konfit & Sorbet vom Weinbergpfirsich</i>	
MOJITO PASSION À CROQUER	15
Biscuit mentholé au citron vert, crémeux passion & granité mojito <i>Crunchy Mojito Passion Lime & mint biscuit, passion fruit cream & mojito granita</i> <i>Passions-Mojito zum Verlieben Menthol-Biskuit mit grüner Zitrone, Passionsfruchtcreme & Mojito-Granité</i>	
TRILOGIE DE DOUCEURS MAISON 	16
<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
Réserve Gastronomique - BIO & DEMETER 2021 <i>Domaine La Capitaine, Gland/Begnins, Suisse</i> Chasselas & Chardonnay	10CL	11
Amigne de Vétroz 2 abeilles 2021 <i>Cave de la Madeleine, Vétroz, Suisse</i> Amigne	10CL	12
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
Equinox - BIO & DEMETER 2021 <i>Domaine La Capitaine, Gland/Begnins, La Côte, 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 2020 <i>Domaine Corte Maschina, Roncà, Vérone, Italie</i> Corvina, Corvino & 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
Chasselice 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, Yvorne, Suisse</i> Chasselas	375CL	40
Amigne de Vétroz 2 abeilles 2021 <i>Cave de la Madeleine, Vétroz, Suisse</i> Amigne	375CL	39
Johanniter - BIO & DEMETER 2020 <i>Domaine La Capitaine, Gland/Begnins, Suisse</i> Johanniter	50CL	68
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

Rosés

Dôle Blanche - A.O.C. 2021 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Suisse</i> Pinot Noir & Gamay	50CL	40
Château d'Auvernier CEil 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
Gamay de Vétroz 2022 <i>Cave de la Madeleine, Vétroz, Valais</i> Gamay	375CL	30
Syrah de Vétroz - A.O.C. Vignification en amphore 2021 <i>Cave de la Madeleine, Vétroz, Suisse</i> Syrah	375CL	50
Magdalena 2021 <i>Cave de la Madeleine, Vétroz, Suisse</i> Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc	375CL	58
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
Château Luchey-Halde 2016 <i>Bordeaux Sciences Agro, Pessac-Léognan, France</i> Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot & Cabernet Franc	375CL	65
Laurent-Perrier La Cuvée Brut <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i> Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier	375CL	75

Les millésimes mentionnés sur notre carte sont susceptibles d'évoluer. | *The mentioned vintages on the menu are subject to change.*

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, Bourgogne Chardonnay</i>	75CL	70
Rully 1er cru Montpalais 2020 <i>Jean Baptiste Ponsot, Bourgogne Chardonnay</i>	75CL	105
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, Sadrac Sauvignon blanc, Sémillon, Sauvignon gris & Muscadelle</i>	75CL	54
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-Védrières - 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 Grognez, St-Saphorin, Lavaux</i> Chasselas	70CL	54
Coup de l'Etrier - A.O.C. 2021 <i>Jean & Pierre Testuz, Epesses, Lavaux</i> Chasselas	70CL	64
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 Valloton, Fully, Valais</i> Sauvignon & Païen	75CL	75
Côté Nature, Assemblage blanc - Vin naturel 2021 <i>Provins, Sion, Valais</i> Muscat & Pinot gris	75CL	80
Amigne de Vétroz 2 abeilles 2021 <i>Cave de la Madeleine, Vétroz, Valais</i> Amigne	75CL	75
Réserve Gastronomique - BIO & DEMETER 2021 <i>Domaine La Capitaine, Gland/Begnins, La Côte</i> Chasselas & Chardonnay	75CL	68
Johanniter - BIO & DEMETER 2021 <i>Domaine La Capitaine, Gland/Begnins, La Côte</i> Johanniter	75CL	89
Viognier Collection Agéner - BIO & DEMETER 2021 <i>Domaine La Capitaine, Gland/Begnins, La Côte</i> Viognier	75CL	95
Müller-Thurgau - BIO 2022 <i>Weingut Besson-Strasser, Zurich</i> Müller-Thurgau	75CL	75

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
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 Grognez, 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
Gamay de Vétroz 2022 <i>Cave de la Madeleine, Vétroz, Valais</i> Gamay	75CL	55
Syrah de Vétroz - A.O.C. Vignification en amphore 2020 <i>Cave de la Madeleine, Vétroz, Valais</i> Syrah	75CL	90
Magdalena 2021 <i>Cave de la Madeleine, Vétroz, Valais</i> Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc	75CL	120
Domaine Châtroz Rouge - A.O.C. 2022 <i>Cave Fin Bec, Sion, Valais</i> Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Ancelotta	75CL	136
Equinox - BIO & DEMETER 2021 <i>Domaine La Capitaine, Gland/Begnins, La Côte</i> Gamaret, Garanoir, Gamay & Diolinoir	75CL	68
Zweigelt Vom Rheinfall BIO <i>Weingut Besson-Strasser, Zurich</i> Zweigelt	75CL	89
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, Bordeaux</i> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc</i>	75CL	90
Château Luchey-Halde 2014 <i>Bordeaux Sciences Agro, Pessac-Léognan, Graves, Bordeaux</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, Bordeaux</i> <i>Merlot & Cabernet Franc</i>	75CL	2400
Château de Ricaud - Bordeaux Sup. 2012 <i>Domaine Alain Thienot, Cadillac, Bordeaux</i> <i>Merlot & Cabernet Franc</i>	75CL	52
Saint Joseph Septentrion 2019 <i>Cave Saint Désirat, Côtes du Rhône, Vallée 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
Châteauneuf du Pape « Pied de Baud » - AOC BIO 2019 <i>Domaine La Manarine, Châteauneuf du Pape, Vallée du Rhône</i> <i>Cépages : Grenache & Mourvèdre</i>	75CL	135

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</i> <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	75CL	69
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

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.