

Café Bellagio

12h - 14h & 19h - 21h30



Le Chef Antoine Puisselet & l'ensemble des équipes vous souhaitent la bienvenue au Café Bellagio. Vous y découvrirez une cuisine bistronomique de saison, gourmande & généreuse, alliant produits traditionnels & saveurs exotiques.

Follow us on    @hotelroyalplazamtx

Les Entrées

MÉLI-MÉLO DE SALADES VERTES	15
Julienne de crudités & vinaigrette au balsamique	
<i>Mix of green salads Julienne of raw vegetables & balsamic vinaigrette</i>	
<i>Gemischter grüner Salat Rohkost-Julienne & Balsamico-Vinaigrette</i>	
GASPACHO DE POIVRONS ROUGES	17
Croûtons & basilic	
<i>Red bell pepper gazpacho Croûtons & basil</i>	
<i>Gaspacho aus roten Peperoni Croûtons & Basilikum</i>	
BURRATA DES POUILLES & TOMATE RÔTIE AU VINAIGRE BALSAMIQUE	19
<i>Burrata mozzarella from Puglia & fried tomato with balsamic vinegar</i>	
<i>Burrata aus Apulien & Geschmorte Tomate mit Balsamico-Essig</i>	
CANNELLONI DE COURGETTE À LA FETA 🍷	21
Basilic, pignons de pin & concassé de tomates à l'huile d'olive	
<i>Courgette & feta cannelloni Basil, pine kernels & crushed tomatoes with olive oil</i>	
<i>Zucchini-Cannelloni mit Feta Basilikum, Pinienkerne & Tomaten-Concassé in Olivenöl</i>	
TARTARE DE BŒUF AROMATISÉ À LA TRUFFE	75G 18
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>	
TATAKI DE TRUITE SAUMONÉE AU SÉSAME	22
Fine gelée gingembre & citronnelle, algues wakame & zestes de combava	
<i>Salmon trout tataki with sesame seeds Delicate ginger & lemongrass jelly, wakame seaweed & combava zest</i>	
<i>Tataki von Lachsforelle mit Sesam Feines Ingwergelee & Zitronengras, Wakame-Algen & Combava-Zesten</i>	
QUEUE DE HOMARD & MIMOSA D'ŒUF SAFRANÉ	28
Tuile de pain acidulée & herbes fraîches	
<i>Lobster tail & saffron egg mimosa Sour bread wafer & fresh herbs</i>	
<i>Hummerschwanz mit Safran-Ei-Mimosa Säuerliche Brot-Tuile & frische Kräuter</i>	

Les Plats

VÉGÉTARIENS

- LÉGUMES D'ÉTÉ EN FEUILLE DE BRICK 29
Artichauts grillés, courgettes, sauce vierge aux tomates & pignons de pin
Summer vegetables in filo pastry | Grilled artichokes, courgettes, virgin sauce with tomatoes & pine kernels
Sommergemüse im Brickblatt | Grillierte Artischocken, Zucchini, Sauce vierge mit Tomate & Pinienkernen
- LINGUINE MARINARA AU BEURRE NOISETTE & BASILIC, CITRON CONFIT 23
Linguine, marinara tomato sauce with brown butter & basil, preserved lemon
Linguine, Marinara-Sauce mit Nussbutter & Basilikum, konfierte Zitrone

VIANDES

- TARTARE DE BŒUF AROMATISÉ À LA TRUFFE 150g 35
Crème de mozzarella, tomates séchées, Parmesan, câprons & pommes frites
Truffle-seasoned beef tartar | Mozzarella cream, sun-dried tomatoes, Parmesan, caper berries & French-fried potatoes
Rindstatar mit Trüffelgeschmack | Mozzarella-Creme, getrocknete Tomaten, Parmesan, Kapernäpfel & Pommes Frites
- TAJINE DE POULET AUX CITRONS CONFITS 🍷 37
Courgettes & carottes rôties, pois chiches, amandes torréfiées & coriandre fraîche
Chicken tajine with preserved lemon | Fried courgettes & carrots, chickpeas, toasted almonds & fresh coriander
Poulet-Tajine mit konfiertes Zitrone | Zucchini & geröstete Karotten, Kichererbsen, geröstete Mandeln & frischer Koriander
- SECRETO DE PORC THURGOVIEN COMME UNE TAGLIATA 44
Artichauts grillés, tomates confites, Parmesan, olives Taggiasche, anchois & roquette
Tagliata of Thurgau pork secreto | Grilled artichokes, braised tomatoes, Parmesan, Taggiasche olives, anchovies & arugula
Secreto vom Thurgauer Schwein nach Tagliata-Art | Grillierte Artischocken, konfierte Tomate, Parmesan, Taggiasca-Oliven, Sardellen & Rukola
- FAUX-FILET DE BŒUF RÔTI 240g 48
Saladine, pommes frites & mayonnaise façon béarnaise
Roast sirloin of beef | French-fried potatoes, small salad & Béarnaise-style mayonnaise
Gebratenes Rindsfilet | Pommes frites, Saladine & Mayonnaise nach Béarnaise-Art
- FILET D'AGNEAU RÔTI & JUS AU SIROP D'ÉRABLE 54
Déclinaison de carottes, Kadaïf & coques d'oignons rouges
Roast lamb fillet & maple syrup jus | Carrot variations, kadaïf noodles & red onion shells
Gebratenes Lammfilet & Jus mit Ahornsirup | Karotten, Kadaïf & Rote Zwiebel-Schälchen

Les Plats

POISSONS

DOS DE FILET DE LIEU NOIR 	38
Croustillant de fine ratatouille, mini rondini & pesto de basilic <i>Coley loin Small-diced ratatouille crisp, mini rondini courgettes & basil pesto</i> <i>Seelachs-Rücken Feines Ratatouille-Croustillant, Mini-Rondini & Basilikumpesto</i>	
QUEUES DE CREVETTES SAUCE SATAY	43
Salade de vermicelles de haricots mungo, crudités & sauce Dam Toi <i>Tail-on prawns with satay sauce Angel-hair noodle salad, raw vegetables & Dam Toi sauce</i> <i>Garnelenschwänze in Satay-Sauce Salat von Vermicelles, Rohkost & Dam Toi-Sauce</i>	
FILETS DE PERCHE LOË FAÇON MEUNIÈRE	180G 45
Saladine, pommes frites & sauce tartare <i>Loë perch filets meunière Small side salad, French-fried potatoes & tartar sauce</i> <i>Egliflets Loë nach Müllerinart Kleiner Salat, Pommes frites & Tartaresauce</i>	
SOLE RÔTIE	500G 61
Légumes de saison, pommes Grenailles & sauce Chimichurri <i>Roasted sole Seasonal vegetables, Grenailles potatoes & Chimichurri sauce</i> <i>Gebratene Seezunge Saisongemüse, Grenailles-Kartoffeln & Chimichurri-Sauce</i>	
LINGUINE AU HOMARD	35
Sauce marinara au beurre noisette & basilic, citron confit <i>Linguine with lobster Marinara tomato sauce with brown butter & basil, preserved lemon</i> <i>Hummer-Linguine Marinara-Sauce mit Nussbutter & Basilikum, konfierte Zitrone</i>	

Allergies & restrictions alimentaires

Nos équipes se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients de nos plats.
Our staff will be pleased to inform you about the ingredients that are part of our meals.

Provenances

Boeuf, Poulet, Porc : Suisse - Agneau : Irlande

Perche : Suisse - Truite saumonée : Norvège - Lieu Noir : Islande - Crevette : Vietnam - Sole : Sénégal - Homard : USA & Canada

Beef, Chicken, Pork: Switzerland - Lamb: Ireland

Loë Perch: Switzerland - Salmon trout: Norway - Coley: Iceland - Prawn: Vietnam - Sole: Senegal - Lobster: USA & Canada

Save the Children

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 Fromages & Desserts

SÉLECTION DE FROMAGES SUISSES AFFINÉS	15
<i>Selection of Swiss cheeses</i> <i>Auswahl an gereiften Käsesorten aus der Schweiz</i>	
DÉLICE AU CHOCOLAT	14
Croustillant chocolat praliné, ganache chocolat noir, confit & sorbet framboise <i>Chocolate praline crisp, dark chocolate ganache, raspberry confit & sorbet</i> <i>Schokoladen-Praliné-Croustillant, Ganache aus Zartbitterschokolade, Himbeerkonfit & Sorbet</i>	
CITRON MARGARITA	16
Crumble & crémeux au citron vert, baba infusé à la Tequila & enrobage chocolat blanc <i>Crumble & creamy lime pudding, Tequila-drenched baba & white chocolate coating</i> <i>Crumble & Limetten-Creme, in Tequila getränkter Baba, Überzug aus weisser Schokolade</i>	
FLEUR D'ORIENT	15
Crémeux à la pistache, mousse à la fleur d'oranger, croustillant au miel & glace pistache <i>Creamy pistachio pudding, orange blossom mousse, honey crisp & pistachio ice cream</i> <i>Pistaziencreme, Orangenblütenmousse, Honigkrokant & Pistazien-Glace</i>	
PARFAIT GLACÉ AU YAOURT	14
Déclinaison de fraises sur un croustillant granola, eau de fraise & fleur de sureau <i>Yoghurt parfait Strawberry variations on a granola crisp, strawberry & elderflower water</i> <i>Joghurt-Eisparfait Erdbeeren auf Granola-Croustillant, Erdbeerwasser & Holunderblüte</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 & Passion <i>Raspberry, Valais Apricot, Lemon, Strawberry & Passion</i> <i>Himbeere, Aprikose aus dem Wallis, Zitrone, Erdbeere & Passionsfrucht</i>	
EXTRA CHANTILLY	3
EXTRA CHOCOLAT	3
EXTRA ALCOOL	2CL 6

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 Grognoz, St-Saphorin, Suisse</i> Chasselas	10CL	9
Petite Arvine - Terre Natale - A.O.C. 2019 <i>Vogel Vins SA, Valais, Suisse</i> Petite Arvine	10CL	11
Roceno Grillo - I.G.P. 2018 <i>Sibilliana, Sicile, Italie</i> Grillo	10CL	6
Pinot Grigio 2021 <i>Istituto Agrario, San Michele All'Adige, Italie</i> Pinot Gris	10CL	10

○ Rosés

Gamaret - Vin de Pays 2021 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Gamaret	10CL	8
Love by Léoube - A.O.C. Vin Bio 2021 <i>Château Léoube, Côtes de Provence, France</i> Cinsault, Grenache & Mourvèdre	10CL	10

○ Rouges

Vignefol - Vin de Pays 2020 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Gamaret, Garanoir, Syrah & Merlot	10CL	8
Château de Ricaud - Bordeaux Sup. 2012 <i>Domaine Alain Thienot, Cadillac, France</i> Merlot & Cabernet Franc	10CL	8
Le Roselle - Ripasso Classico Sup. 2019 <i>Domaine Venti, Negrar, Italie</i> Corvina, Molinara & Rondinella	10CL	10
Rudiae Primitivo Salento - I.G.P. 2020 <i>Vigneti Reale, Lecce, Italie</i> Primitivo	10CL	9

○ Pétillants

Chassel'ice 2021 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognoz, Villeneuve, Suisse</i> Chasselas	10CL	8
Prosecco Vallate Extra Dry <i>Vallate, Veneto, Italie</i> Glera	10CL	10
Veuve Clicquot : Brut Réserve Cuvée	10CL	20
Veuve Clicquot : Rich	10CL	21
Veuve Clicquot : Rosé Carte Jaune <i>Maison Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France</i> Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier	10CL	24

Demi-Bouteilles

○ Blancs

Les Murailles - A.O.C 2020 <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
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

○ Rosés

Château d'Auvernier Œil de Perdrix - A.O.C 2021 <i>Thierry Grosjean & Cie, Neuchâtel, Suisse</i> Pinot Noir	35CL	38
---	------	----

○ Rouges

Monseigneur - A.O.C 2020 <i>Badoux vins, Aigle, Suisse</i> Pinot Noir	35CL	35
Bel Honneur - A.O.C 2018 <i>Badoux vins, Yvorne, Suisse</i> Merlot & Pinot Noir	35CL	40
La Pressée - A.O.C. 2019 <i>Domaine Louis Bovard, Epesses, Suisse</i> Pinot Noir & Merlot	375CL	43
Dôle du Caveau 2019 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Suisse</i> Pinot Noir & Gamay	50CL	38
Cornalin - A.O.C. 2020 <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

○ Champagnes

Veuve Clicquot : Brut Carte Jaune <i>Maison Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France</i> Pinot Noir, Chardonnay & 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 2019 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Suisse Pinot Noir & Gamay</i>	70CL	59
Château d'Auvernier Œil de Perdrix - A.O.C 2021 <i>Thierry Grosjean & Cie, Neuchâtel, Suisse Pinot Noir</i>	75CL	68
Love by Léoube - A.O.C. Vin Bio 2021 <i>Château Léoube, Côtes de Provence, France Cinsault, Grenache & Mourvèdre</i>	75CL	65

Pétillants & Champagnes

Chasselice 2021 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognez, Villeneuve, Lavaux Chasselas</i>	75CL	52
Prosecco Vallate Extra Dry <i>Vallate, Veneto, Italie Glera</i>	75CL	54
Moscato d'Asti - D.O.C.G 2020 <i>Ca'Bianca, Alessandria, Italie Moscato Bianco</i>	75CL	54
Veuve Clicquot : Brut Réserve Cuvée <i>Maison Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier</i>	75CL	135
Veuve Clicquot : Rich <i>Maison Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier</i>	75CL	140
Veuve Clicquot : Rosé Carte Jaune <i>Maison Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier</i>	75CL	175
Veuve Clicquot : Vintage Brut 2012 <i>Maison Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier</i>	75CL	200
Ruinart : Blanc de Blancs <i>Maison Ruinart, Reims, France Chardonnay</i>	75CL	230
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

Vins Blancs Français

La Garrigue d'Aureillac - A.O.P. 2019 <i>Domaine Patrick Chabrier, Duché d'Uzes, Vallée du Rhône Viognier, Grenache Blanc, Marsanne</i>	75CL	60
La Pierrelée - Chablis - A.O.P. 2015 <i>La Chablisienne, Vincent Bartement, Chablis Chardonnay</i>	75CL	70
La Croix du Roy - Sancerre - A.O.P. 2016 <i>Domaine Lucien Crochet, Vallée de la Loire Sauvignon Blanc</i>	75CL	95
La Moynerie - Pouilly-Fumé - A.O.P. 2016 <i>Domaine Redde & Fils, Vallée de la Loire Sauvignon Blanc</i>	75CL	94
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-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

Vins Blancs Italiens

Roceno Grillo - I.G.P. 2018 <i>Sibilliana, Sicile Grillo</i>	75CL	40
Pinot Grigio 2021 <i>Istituto Agrario, San Michele All'Adige Pinot Gris</i>	75CL	68
Sauvignon - A.O.P. 2018 <i>Istituto Agrario, San Michele All'Adige Sauvignon</i>	75CL	68
Arneis Langhe - D.O.C. 2017 <i>Cordero di Montezemolo, La Morra Arneis</i>	75CL	60
Roero Arneis - D.O.C.G. 2011 <i>Agricola Bel Colle, Verduno Arneis</i>	75CL	70

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
Champ Noé - A.O.C. 2020 <i>Jean-Luc Blondel, Villette, Lavaux</i> Chasselas	70CL	56
Coup de l'Etrier - A.O.C. 2020 <i>Jean & Pierre Testuz, Epesses, Lavaux</i> Chasselas	70CL	64
L'Arpège - Calamin Grand Cru A.O.C. 2020 <i>Domaine Blondel, Cully, Lavaux</i> Chasselas	70CL	68
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
Petite Arvine - Terre Natale - A.O.C. 2019 <i>Vogel Vins SA, Valais</i> Petite Arvine	75CL	70
Sherpa - A.O.C. 2015 <i>Cave des Chevaliers, Salquenen, Valais</i> Heida, Chasselas & Blanc de Pinot Noir	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 2020 <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. 2019 <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
Réserve de la Cour - A.O.C. 2012 <i>Béat-Louis Bujard, Aran-Villette, Lavaux</i> Pinot Noir	75CL	78
Les Rois - A.O.C. 2017 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognez, Villeneuve, Chablais</i> Pinot Noir	75CL	59
Monseigneur - A.O.C. 2019 <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. 2020 <i>Varone Vins, Philippe Varone, Sion, Valais</i> Humagne Rouge	75CL	85
Cornalin - A.O.C. 2018 <i>Varone Vins, Philippe Varone, Sion, Valais</i> Cornalin	75CL	79
Syrah de Vétroz - A.O.C. 2020 <i>Cave de la Madeleine, Vétroz, Valais</i> Syrah	75CL	90
Roncaia - A.O.C. 2017 <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
Verruzzo - I.G.T. 2018 <i>Di Monteverro, Toscane</i> <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i>	75CL	85
Castel San Michele Riserva 2015 <i>Istituto Agrario, San Michele All'Adige, Trentin</i> <i>Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc</i>	75CL	70
Le Roselle - Ripasso Classico Sup. 2019 <i>Domaine Venti, Negrar, Vénétie</i> <i>Corvina, Molinara & Rondinella</i>	75CL	69
Amarone della Valpolicella - Classico D.O.C.G. 2013 <i>Cantina di Negrar, Negrar, Vénétie</i> <i>Corvina, Corvinone & Rondinella</i>	75CL	100

Vins Rouges Étrangers

Duas Quintas 2017 <i>Maison Louis Roederer, Ramos Pinto, Douro, Portugal</i> <i>Touriga Nacional & Franca</i>	75CL	57
Rioja RB Selección Histórica 2018 <i>Bodegas Franco-Españolas, Logroño, Espagne</i> <i>Tempranillo</i>	75CL	60

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

Les prix sont en francs suisses - Services & TVA inclus | *All prices are in Swiss francs & include service & VAT*

Les Boissons

Minérales, Jus & Sodas

Henniez : Bleue Verte	50CL	6
Evian San Pellegrino	50CL	7
Perrier	33CL	7
Nectar de fruits Michel : Abricot Ananas Pêche	20CL	5
Jus de fruits Michel : Orange Premium Tomato	20CL	5
Boisson fruitée Michel : Cranberry	20CL	5
Jus de fruits frais : Pamplmousse Orange	20CL	7
Jus de pomme Ramseier	33CL	6
Coca Cola : Original Zéro	33CL	6
Fanta Sprite Rivella : Rouge Fusetea : Pêche Citron	33CL	6
Orangina	25CL	6
Schweppes : Tonic Bitter Lemon Ginger Ale	20CL	6
Fever-Tree : Ginger beer	20CL	7
Red Bull	25CL	8
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

○ Pressions

Boxer Old - 5.2% - Suisse	30CL	7	50CL	11
Chopfab Blanche - 5% - Suisse	30CL	7	50CL	11
Panaché - Boxer Old & Romanette	30CL	7	50CL	11

○ Bouteilles

Calanda sans alcool - Suisse	33CL	6
Cardinal Spéciale - 5.2% - Suisse Heineken - 5% - Pays-Bas	33CL	7
Erdinger Weissbier - 5.3% - Allemagne	33CL	9
Desperados - 5.9% - France	33CL	9
Le Déluge - IPA 7.2% - Brasserie du Haut Lac, Vevey	33CL	14
L'Ambrouille - Ambrée 6.5% - Brasserie du Haut Lac, Vevey	33CL	14

○ Apéritifs

Martini : Blanc Rouge Dry	4CL	8
Pastis 51 Suze Campari	4CL	9
Porto Ramos Pinto : Tawny White	6CL	9
Kir au Chardonnay Romand - Cave Dizerens, Lavaux	10CL	9
Aperol Spritz Hugo Spritz	20CL	16

Liqueurs & Eaux-de-vie

	4CL
Amaretto Disaronno Originale Jägermeister Cointreau	15
Bailey's Limoncello della Costa d'Amalfi	15
Vieille Prune Morin Père & Fils	18
Morand : Abricotine Williamine	18
Grappa di Moscato Marolo	18
Grappa di Barolo Marolo	20

Spiritueux

○ Gins & Vodka

	4CL	70CL
Gordon's - UK	14	140
Tanqueray - UK	15	180
Bombay Sapphire - UK	16	185
Hendrick's - UK	19	200
Absolut - Suède	14	140
Grey Goose - France	19	280

○ Rhums & Tequilas

Havana Club : Blanc Brun - Cuba	14	140
Pampero Aniversario : 25 ans - Venezuela	19	210
José Cuervo Silver Especial - Mexique	16	185
Don Julio - Mexique	19	210

○ Cognacs, Armagnac & Calvados

Hennessy VSOP	16	240
Hennessy XO	35	750
Hennessy Paradis Extra	85	2500
Bas-Armagnac - 12 ans	25	400
Calvados Coeur de Lion	18	280

○ Whiskies

Bourbon Four Roses - US	14	140
Jameson - Irlande J&B Rare - UK	14	140
Jack Daniel's - US	16	160
Johnnie Walker Black Label - UK	16	180
Chivas Regal 12 ans - UK	16	185
Glenmorangie - 10 ans Cragganmore - 12 ans	18	280

○ Accompagnement | Side Drink

Sélectionnez un soda pour accompagner votre boisson :
Select a soda with your drink:
Coca-Cola, Sprite, Schweppes, Red Bull, Jus de fruits, Perrier

Accompagnement offert à l'achat d'une bouteille de spiritueux
Free side drink with every bottle of spirits.

Toute l'équipe du Café Bellagio vous remercie de
votre confiance & vous souhaite un excellent
moment parmi nous.

ROYAL PLAZA
★ ★ ★ ★ ★ MONTREUX