



# SUNSET BAR

CARTE DES METS & DES BOISSONS

ROYALPLAZA

★ ★ ★ ★ MONTREUX

Follow us on    @hotelroyalplazamtx

# À PARTAGER

✓ Portion de frites		8
<i>Portion of French fries</i>		
<i>Portion Pommes Frites</i>		
✓ Tomme artisanale de la Venoge aux noisettes		13
<i>Tomme cheese from Venoge with hazelnuts</i>		
<i>Tomme aus Venoge mit Haselnüssen</i>		
Crevettes croustillantes	5 pièces	21
Sauce aigre-douce		
<i>Crispy shrimps   Sweet &amp; sour sauce</i>		
<i>Knusprige Krevetten   Süß-saure Sauce</i>		
Tarama de la Maison Petrossian	100g	22
Toasts de seigle croustillants		
<i>Tarama Petrossian house   Crispy rye toast</i>		
<i>Tarama Petrossian-Haus   Roggen-Knäckebrot</i>		
Ardoise de saumon fumé & blinis		23
Fromage frais au citron		
<i>Plate of smoked salmon &amp; blinis   Fromage frais with lemon</i>		
<i>Geräucherter Lachs auf Schieferplatte &amp; Blinis   Frishkäse mit Zitrone</i>		
Planchette de charcuterie suisse		24
<i>Plate of Swiss charcuterie</i>		
<i>Aufschnittplatte</i>		

✓ Proposition végétarienne    🌿 Option végétarienne disponible

Provenances : N'hésitez pas à demander à notre équipe pour connaître l'origine de nos produits.

Les prix sont en francs suisses - Services & TVA inclus

# PLATS

- ✓ Velouté de patates douces 15  
*Lait de coco & gingembre*  
*Sweet potato soup | Coconut milk & ginger*  
*Süßkartoffelcremesuppe | Kokosmilch & Ingwer*
- ✓ Salade César 23  
*Sucrine, poulet pané, œuf, Parmesan & sauce aux anchois*  
*Romaine Lettuce, crispy chicken, hard-boiled egg, Parmesan & anchovy sauce*  
*Römersalat, paniertes Hähnchen, hartgekochtes Ei, Parmesan & Sardellensauce*
- ✓ Wantans aux légumes & bouillon gingembre 24  
*Pak choï, sésame & coriandre*  
*Wantans with vegetables & ginger broth | Pak choï, sesame & coriander*  
*Wantans mit Gemüse & Ingwerbrühe | Pakchoi, Sesam & Koriander*
- Burger de bœuf, bun du Boulanger & frites 34  
*Fromage à raclette, rösti & mayonnaise à l'huile de truffe*  
*Beef burger & French fries | Raclette cheese, rösti & truffle oil mayonnaise*  
*Rindfleischburger & Pommes frites | Raclettekäse, Rösti & Mayonnaise mit Trüffelöl*
- Burger du moment & frites dès 27  
*Seasonal burger & French fries | Saisonaler Burger & Pommes frites*
- Tartare de bœuf à la moutarde 150g 31  
*Câprons, cornichons, persil, ketchup & toasts*  
*Beef tartar with mustard | Capers berries, pickles, parsley, ketchup & toast*  
*Rindstatar mit Senf | Kapernäpfel, Gewürzgurken, Petersilie, Ketchup & Toast*

# DESSERTS

New York cheesecake & coulis de fruit de saison		13
<i>New York cheesecake &amp; seasonal fruit coulis</i>		
<i>New York Cheesecake &amp; Coulis aus Saisonfrüchten</i>		
Brownie fondant aux noix de pécan & crème anglaise vanille		9
<i>Pecan brownie &amp; vanilla custard</i>		
<i>Brownie mit Pekannüssen &amp; Vanillesauce</i>		
Assortiment de mini-macarons	6 pièces	15
<i>Assortment of mini-macarons</i>		
<i>Mini-Macarons Mischung</i>		
Cookie gourmand	1 pièce	6
<i>Gourmet cookie</i>		
<i>Gourmet-Cookie</i>		
Glace artisanale en gobelet	110ml	7
Chocolat, Caramel Fleur de sel, Vanille, Moka & Stracciatella		
<i>Chocolate, Caramel Fleur de sel, Vanilla, Mocha &amp; Stracciatella</i>		
<i>Schokolade, Karamell Fleur de sel, Vanille, Mokka &amp; Stracciatella</i>		
Sorbet artisanal en gobelet	110ml	7
Framboise, Abricot du Valais, Fraise, Citron & Passion		
<i>Raspberry, Valais Apricot, Strawberry, Lemon &amp; Passion</i>		
<i>Himbeere, Aprikose aus dem Wallis, Erdbeere, Zitrone &amp; Passionsfrucht</i>		
Extra Chantilly		3
Extra Chocolat		3
Extra Alcool	2cl	6

## Provenances, allergies & intolérances

Notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients de nos plats & leur provenance.

# BIÈRES

## PRESSIONS

Heineken - 5% - Pays-Bas	30cl	7	50cl	11
Panaché - Heineken & Romanette	30cl	7	50cl	11

## BOUTEILLES

Cardinal Spéciale - 5.2% - Suisse	33cl	7		
Le Déluge - IPA 7.2% - Brasserie du Haut-Lac, Vevey	33cl	14		
L'Ambrouille - Ambrée 6.5% - Brasserie du Haut-Lac, Vevey	33cl	14		
La Zéphyr - Blanche 6% - Brasserie du Haut-Lac, Vevey	33cl	14		
Calanda 0.0% - Suisse	33cl	6		
Lola Bier IPA <0.5% - Allemagne	33cl	12		

# APÉRITIFS

Martini : Blanc   Rouge   Dry	4cl	8		
Suze   Campari	4cl	9		
Kir au Chardonnay Romand - Cave Dizerens, Lavaux	10cl	9		
Aperol Spritz   Hugo Spritz	20cl	16		

# VINOTHÈQUE

## BLANCS

<b>Chardonnay Romand - A.O.C.</b> Cave Dizerens, Lavaux, Suisse	10cl	8	75cl	52
<b>St-Saphorin Le Louchy - A.O.C.</b> Cave des Rois, Lavaux, Suisse	10cl	9	70cl	54
<b>Château Landereau - A.O.C. Entre-deux-mers</b> Vignobles Baylet, Sadirac, France	10cl	9	70cl	54
<b>Pinot Grigio - A.O.C.</b> Istituto Agrario, San Michele All'Adige, Italie	10cl	10	70cl	68

## ROSÉS

<b>Gamaret - Vins de Pays</b> Cave Dizerens, Lavaux, Suisse	10cl	8	75cl	52
<b>Love by Léoube - A.O.C. (Bio)</b> Château Léoube, Côtes de Provence, France	10cl	10	75cl	65

## ROUGES

<b>Vignefol - Vins de Pays</b> Cave Dizerens, Lavaux, Suisse	10cl	8	75cl	52
<b>Château de Ricaud - Bordeaux Sup.</b> Domaine Alain Thienot, Cadillac, France	10cl	8	75cl	52
<b>Valpolicella Ripasso Superior</b> Domaine Corte Moschina, Roncà, Vérone, Italie	10cl	10	75cl	69

## CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

<b>La Cuvée Brut</b>	10cl	18	75cl	120
<b>Cuvée Brut Rosé</b>			75cl	165
<b>Blanc de Blancs Brut Nature</b>			75cl	190
Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France				
<b>Chassel'ice</b> Cave des Rois, Lavaux, Suisse	10cl	8	75cl	52
<b>Prosecco Vallate Extra Dry</b> Vallate, Veneto, Italie	10cl	10	75cl	54

# MINÉRALES & SODAS

Henniez : Bleue   Verte	50cl	6
Vivi Soda (BIO) : Pomme   Citron Gingembre	33cl	7
Coca Cola : Original   Zéro	33cl	6
Fanta   Sprite   Rivella : Rouge   Fusetea : Pêche   Citron	33cl	6
Orangina	25cl	6
Swiss Mountain Spring : Tonic   Bitter Lemon   Ginger Beer	20cl	7
Red Bull	25cl	8
Sanbittèr Rosso	10cl	6
Sirop Monin	30cl	2
Grenadine   Menthe   Citron   Pêche   Fraise   Framboise		
Diabolo : Limonade Romanette & sirop Monin	30cl	4

# BOISSONS FRUITÉES

Nectar de fruits Michel	20cl	5
Abricot   Ananas   Pêche		
Jus de fruits Michel : Orange Premium   Tomate	20cl	5
Boisson fruitée Michel : Cranberry	20cl	5
Jus de fruits frais : Pamplemousse   Orange	20cl	7

# CAFÉS & THÉS

Café   Espresso   Ristretto   Décaféiné	5
Verre de lait   <i>Glass of milk</i>	5
Chocolat chaud   <i>Hot chocolate</i> : Caotina ou Ovomaltine	6
Espresso Macchiato	6
Renversé   <i>Coffee &amp; milk</i>	6
Cappuccino	7
Double Espresso   Latte Macchiato	8
Théière Chanoyu - Bio	7
NOIRS	
English Breakfast   Earl Grey   Masala Chai	
VERTS	
Maojiang   Love Mint   Green Jasmine	
TISANES	
Verbena Lemongrass   Rooibos	

10h - 12h



## PETIT DÉJEUNER TARDIF *LATE BREAKFAST*

Corbeille du boulanger (viennoiseries, beurre & confiture) 15

Servie avec une boisson chaude à choix & un jus d'orange frais

*Baker's basket : mini French pastries, butter & jam*

*Served with one hot drink of your choice & one fresh orange juice*