



# 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>		
✓ Mini-ratatouille servie froide		14
Croûtons à l'huile d'olive		
<i>Cold mini-ratatouille   Olive oil croûtons</i>		
<i>Mini-Ratatouille kalt serviert   Croûtons mit Olivenöl</i>		
✓ Tomme artisanale à la truffe d'été		13
<i>Tomme cheese with summer truffle</i>		
<i>Tomme mit Sommertrüffel</i>		
✓ Sticks de mozzarella panés	6 pièces	22
Sauce andalouse au basilic		
<i>Crispy mozzarella sticks   Andalousse sauce with basil</i>		
<i>Panierte Mozzarella-Sticks   Andalousse Sauce mit Basilikum</i>		
Crevettes croustillantes	5 pièces	21
Sauce aigre-douce		
<i>Crispy shrimps   Sweet &amp; sour sauce</i>		
<i>Knusprige Krevetten   Süß-saure Sauce</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

- ✓ Salade de pois chiches 19  
Feta, concombre, olives Taggiasche, tomates cerises & persil  
*Chickpea salad | Feta cheese, cucumber, Taggiasche olives, cherry tomatoes & parsley*  
*Kichererbsen-Salat | Feta, Gurke, Taggiasche-Oliven, Kirschtomaten & Petersilie*
- ✓ Salade César 23  
Sucrine, poulet pané, œuf, tomates, Parmesan & sauce aux anchois  
*Romaine Lettuce, crispy chicken, hard-boiled egg, tomatoes, Parmesan & anchovy sauce*  
*Römersalat, paniertes Hähnchen, hartgekochtes Ei, Tomaten, Parmesan & Sardellensauce*
- ✓ Italian Club Sandwich & frites 28  
Focaccina, burrata, tomates fraîches & séchées, basilic & câpres  
*Italian Club Sandwich & French fries*  
*Focaccina, burrata, fresh & dried tomatoes, basil & capers*  
*Italienisches Club-Sandwich & Pommes frites*  
*Focaccina, Burrata, frische & getrocknete Tomaten, Basilikum & Kapern*
- 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 de la semaine 27  
*Burger of the week | Burger der Woche*
- Tartare de bœuf & huile aromatisée à la truffe blanche 150g 31  
Tomates séchées, roquette, câprons, Parmesan & toasts  
*Beef tartar with oil flavoured with white truffle*  
*Dried tomatoes, rocket, capers, Parmesan & toasts*  
*Rindstatar mit weissem Trüffel aromatisiertes Öl*  
*Getrocknete Tomaten, Rucola, Kapernäpfel, Parmesan & Toast*
- Escalope de porc panée & gratinée au Cheddar 33  
Pickles de jalapeños, oignons rouges, roquette & sauce pimentée  
*Breaded pork cutlet with a Cheddar cheese topping gratin*  
*Jalapeño pickles, red onions, rocket & chilli sauce*  
*Panierte & mit Cheddar überbackene Schweineschnitzel*  
*Jalapeños-Pickles, rote Zwiebeln, Rucola & Chilisauce*

# DESSERTS

Tarte du moment		9
<i>Seasonal tart</i>		
<i>Jahreszeit Kuchen</i>		
Entremet du jour		12
<i>Dessert of the day</i>		
<i>Dessert des Tages</i>		
Assortiment de mini macarons	6 pièces	15
<i>Assortment of mini macarons</i>		
<i>Mini-Macarons Mischung</i>		
Tiramisu traditionnel		12
<i>Traditional tiramisu</i>		
<i>Traditionelles Tiramisu</i>		
Cookie maison	1 pièce	6
<i>Homemade cookie</i>		
<i>Hausgemachter 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> Cave Dizerens, Lavaux, Suisse	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 Sirocco - Bio	7
NOIRS	
Darjeeling   English Breakfast   Earl Grey   Black Chai   Ceylon Decaf	
VERTS	
Japanese Sencha   Jade Oolong   Green Tropic	
BLANC	
White Peach	
TISANES	
Rooibos Tangerine   Moroccan Mint   Piz Palü   Verbena	
Red Kiss   Camomille Orange Blossoms	

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*