

# Café Bellagio

12h - 14h & 19h - 21h30

Nous sommes ravis de vous accueillir dans notre restaurant. Notre Maître d'hôtel Apolline Semunovic & son équipe vous permettront de passer un moment culinaire unique dans une ambiance chaleureuse.

Grâce au Chef Antoine Puisselet & 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

### ŒUF PARFAIT & CRÈME AUX MORILLES

*Soft-boiled egg & creamy morel sauce | Œuf parfait mit Morchelcreme*

OU

### FRICASSÉE D'ESCARGOTS & CONSOMMÉ DE VOLAILLE AU PERSIL

*Fricassée of escargot & chicken parsley broth | Schneckenragout & Geflügelconsommé mit Petersilie*



### MAGRET DE CANARD RÔTI & LÉGUMES AU PORTO

*Roast duck breast & vegetable stew with port | Gebratene Entenbrust & Gemüseragout mit Portwein*

OU

### FILET DE BŒUF & BEURRE AU POIVRE VERT

*Beef tenderloin & green pepper butter | Rinderfilet & Butter mit grünem Pfeffer*

OU

### DOS DE CABILLAUD NACRÉ & BEURRE CITRONNÉ COMME UNE HOLLANDAISE

*Cod fillet & hollandaise-style lemony butter sauce | Kabeljau-Rücken & Zitronenbutter-Hollandaise*

OU

### FILETS DE PERCHE LOË FAÇON MEUNIÈRE

*Loë perch filets meunière | Eglifilets Loë nach Müllerinnear*



### CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

*Selection of matured cheeses | Auswahl an gereiften Käsesorten*

OU

### CHOU FAÇON PARIS-BREST

*Paris-Brest pastry | Ofenküchlein Paris-Brest*

OU


### MOUSSE AU CHOCOLAT 70% DE PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE

*Papua New Guinea chocolate mousse 70% | Mousse au chocolat Papua-Neuguinea 70 %*



CHF 86

# Les Entrées

<b>MÉLI-MÉLO DE JEUNES POUSSÉS</b>	16
Crudités & vinaigrette au balsamique de pomme <i>Mix of green salads   Raw vegetables &amp; Apple balsamic vinaigrette</i> <i>Gemischter Jungblattsalat   Rohkost &amp; Apfel-Balsamico-Vinaigrette</i>	
<b>VELOUTÉ DE PETITS POIS AU LAIT D'AMANDE </b>	17
Huile de noisette & noisettes torréfiées <i>Creamy pea soup with almond milk   Hazelnut oil &amp; roasted hazelnuts</i> <i>Erbsencremesuppe mit Mandelmilch   Haselnussöl &amp; geröstete Haselnüsse</i>	
<b>VARIÉTÉS DE RADIS EN CARPACCIO</b>	19
Yuzu, huile d'olive & poivre Kororima <i>Assorted radish carpaccio   Yuzu, olive oil &amp; Korarima seeds</i> <i>Buntes Rettich-Carpaccio   Yuzu, Olivenöl &amp; Kororima</i>	
<b>ŒUF PARFAIT &amp; CRÈME AUX MORILLES</b>	24
Duo d'asperges crues & cuites <i>Soft-boiled egg &amp; creamy morel sauce   Raw &amp; cooked asparagus combo</i> <i>Œuf parfait mit Morchelcreme   Duo von rohen &amp; gekochten Spargeln</i>	
<b>FRICASSÉE D'ESCARGOTS &amp; CONSOMMÉ DE VOLAILLE AU PERSIL</b>	25
Croustillants de moelle de bœuf & ail confit <i>Fricassée of escargot &amp; chicken parsley broth   Crispy beef marrow parcels &amp; garlic confit</i> <i>Schneckenragout &amp; Geflügelconsommé mit Petersilie   Knuspriges Rindermark mit konfiertem Knoblauch</i>	
<b>ANCHOIS EN ESCABÈCHE &amp; COULIS DE PIMIENTO DEL PIQUILLO</b>	21
Focaccia & tapenade d'olives Taggiasca <i>Anchovies in escabeche sauce &amp; Piquillo pepper coulis   Focaccia &amp; Taggiasca olive tapenade</i> <i>Sardellen Escabeche an Piquillo-Coulis   Focaccia &amp; Taggiasca-Oliven-Tapenade</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

## VÉGÉTARIENS

- PANEER BUTTER MASSALA** 32  
Riz parfumé, naan & coriandre  
*Paneer butter masala | Aromatic rice, naan & coriander*  
*Paneer Butter Masala | Parfumreis, Naan & Koriander*
- RISOTTO AUX ASPERGES** 32  
Tuiles de parmesan  
*Asparagus risotto | Parmesan cheese wafer*  
*Spargelrisotto | Parmesan-Tuiles*
- RAVIOLES RICOTTA & CRÈME AUX MORILLES** 34  
Chiffonnade de pousses d'épinards  
*Ricotta ravioli & creamy morel sauce | Chiffonnade of baby spinach*  
*Ricotta-Ravioli & Morchelcreme | Spinatsprossen-Chiffonnade*
- ROYALE D'ARTICHAUTS & PETITS VIOLETS SAUTÉS** 🍷 35  
Haricots coco au pesto de tomates séchées  
*Artichoke royale & sautéed purple artichokes | Borlotti beans with sun-dried tomato pesto*  
*Artischocken-Eierstich & sautierte violette Artischocken | Cocobohnen mit Pesto aus getrockneten Tomaten*

## VIANDES

- PRESSÉ DE VOLAILLE AUX MORILLES** 44  
Asperges, pommes Grenaille & crème au vin jaune  
*Poultry terrine with morels | Asparagus, baby potatoes & creamy vin jaune sauce*  
*Geflügelterrine mit Morcheln | Spargeln, Patatli & Vin Jaune-Creme*
- MAGRET DE CANARD RÔTI** 46  
Petit ragoût de légumes au porto  
*Roast duck breast | Small vegetable stew with port*  
*Gebratene Entenbrust | Kleines Gemüseragout mit Portwein*
- PAPET VAUDOIS COMME UN PARMENTIER** 🍷 39  
Espuma au Vacherin Mont-d'Or & saladine  
*Cottage pie style 'papet vaudois' | Vacherin Mont-d'Or foam & small salad*  
*Parmentier von Papet vaudois | Vacherin Mont-d'Or-Espuma & kleiner Salat*
- ENTRECÔTE PARISIENNE** 250G 47
- FILET DE BŒUF** 180G 49  
Saladine, pommes frites & beurre du Chef au poivre vert  
*Parisian rib steak / Beef tenderloin | Small salad, French-fried potatoes & chef's butter with green pepper*  
*Entrecôte Parisienne / Rinderfilet | Kleiner Salat, Pommes frites & Chefkoch Butter mit grünem Pfeffer*

# Les Plats

## POISSONS

- PAVÉ DE SANDRE & CROUSTADE DE COQUILLAGES** 39  
Crèmeux de céleri rave, riz noir au vin rouge & échalotes  
*Zander steak & puff pastry shellfish slice | Creamy celeriac, black rice with red wine & shallots*  
*Zanderfilet & Muschelcreme-Croustade | Selleriecreme, schwarzer Reis mit Rotwein & Schalotten*
- FILET D'ÉGLEFIN RÔTI & BISQUE DE HOMARD** 🍷 45  
Galettes de pommes de terre aux fines herbes, courgettes & fromage frais au tarama  
*Baked haddock & lobster bisque | Potato pancakes with herbs, courgettes & fromage frais with taramasalata*  
*Gebraatenes Schellfischfilet & Hummerbisque | Kartoffel-Tätschli mit Kräutern, Zucchini & Tarama-Frischkäse*
- DOS DE CABILLAUD NACRÉ & BEURRE CITRONNÉ COMME UNE HOLLANDAISE** 48  
Asperges, mousseline de petits pois & perles du japon  
*Cod fillet & hollandaise-style lemony butter sauce | Asparagus, pea purée & tapioca*  
*Niedergegarter Kabeljau-Rücken & Zitronenbutter-Hollandaise | Spargeln, Erbsenmousseline & Boba-Perlen*
- FILETS DE PERCHE LOË FAÇON MEUNIÈRE** 180G 49  
Saladine, pommes frites & sauce tartare  
*Loë perch fillets meunière | Small side salad, French-fried potatoes & tartare sauce*  
*Eglifilets Loë nach Müllerinneart | Kleiner Salat, Pommes frites & Tartarsauce*

# Le Chariot de Fromages

- SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS SUISSES & FRANÇAIS** 16  
Chutney de saison & fruits secs  
*Selection of Swiss & French matured cheeses | Seasonal chutney & dried fruit*  
*Auswahl an gereiften Käsesorten aus der Schweiz & Frankreich | Saisonales Chutney & Trockenfrüchte*

### 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.*

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

# Les Desserts

Craquez pour l'une des créations gourmandes de notre Chef Pâtissier, Matthieu Cotte.  
Des classiques revisités qui sauront séduire votre palais !

<b>CHOU FAÇON PARIS-BREST</b>	18
Crème praliné aux noisettes du Piémont & crème glacée noisette <i>Paris-Brest pastry   Piedmont hazelnut praline cream &amp; hazelnut ice cream</i> <i>Ofenküchlein Paris-Brest   Praliné-Creme mit Piemonteser Haselnüssen &amp; Haselnussglace</i>	
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT 70% DE PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE</b>	17
Pop-corn & caramel fleur de sel <i>Papua New Guinea chocolate mousse 70%   Popcorn &amp; fleur de sel caramel</i> <i>Mousse au chocolat Papua-Neuguinea 70 %   Popcorn &amp; Karamell Fleur de Sel</i>	
<b>TARTELETTE CITRON AU BISCUIT MADELEINE</b> 🍷	15
Touche de miel & citron confit <i>Mini lemon tart with madeleine biscuit   Drizzle of honey &amp; candied lemon</i> <i>Zitronentörtchen mit Madeleine   Ein Hauch Honig &amp; Kandierte Zitrone</i>	
<b>TAJINE DE FRUITS</b>	16
Autour de la rhubarbe & de la fraise, amandes caramélisées <i>Fruit tajine   Rhubarb &amp; strawberry medley, caramelised almonds</i> <i>Frucht-Tajine   Mit Rhabarber, Erdbeeren &amp; karamellisierten Mandeln</i>	
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	18
<i>Gourmet coffee</i> <i>Café gourmand</i>	
<b>BOULE DE GLACE</b>	4
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>	
<b>BOULE DE SORBET</b>	4
Framboise, Abricot du Valais, Citron, Fraise & Fruit de la passion <i>Raspberry, Valais Apricot, Lemon, Strawberry &amp; Passion fruit</i> <i>Himbeere, Aprikose aus dem Wallis, Zitrone, Erdbeere &amp; Passionsfrucht</i>	
<b>EXTRA CHANTILLY</b>	3
<b>EXTRA CHOCOLAT</b>	3
<b>EXTRA ALCOOL</b>	2CL 6

# Les Vins

## Crus au verre

### Blancs

Chardonnay Romand - A.O.C.   2022 <i>Michel &amp; Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Chardonnay	10CL	8
St-Saphorin Le Louchy - A.O.C.   2023 <i>Cave des Rois, Marco &amp; François Grognez, St-Saphorin, Suisse</i> Chasselas	10CL	9
*K* Blanc - A.O.C. <i>Henri Vallotton, Fully, Suisse</i> Sauvignon & Paien	10CL	11
Réserve Gastronomique - A.O.C.   BIO & DEMETER   2022 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, Suisse</i> Chasselas & Chardonnay	10CL	11
Amigne de Vétroz 2 abeilles Tradition - A.O.C.   2022 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz &amp; filles, Vétroz, Suisse</i> Amigne	10CL	12
Château Landereau - A.O.C. Entre-deux-mers   2022 <i>Vignobles Baylet, Sadirac, France</i> Sauvignon blanc, Sémillon, Sauvignon gris & Muscadelle	10CL	9
Pinot Grigio   2022 <i>Istituto Agrario, San Michele All'Adige, Italie</i> Pinot Gris	10CL	10

### Rosés

Gamaret - Vin de Pays   2022 <i>Michel &amp; Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Gamaret	10CL	8
Love by Léoube - A.O.C.   BIO   2022 <i>Château Léoube, Côtes de Provence, France</i> Cinsault, Grenache & Mourvèdre	10CL	10

### Rouges

Vignefol - Vin de Pays   2022 <i>Michel &amp; Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Gamaret, Garanoir, Syrah & Merlot	10CL	8
Equinox - A.O.C.   BIO & DEMETER   2022 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, 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   2021 <i>Domaine Corte Moschina, Roncà, Vérone, Italie</i> Corvina, Corvinone & Rondinella	10CL	10

### Champagne & Pétillants

Laurent-Perrier La Cuvée Brut <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	10CL	18
Chasselice   2022 <i>Cave des Rois, Marco &amp; François Grognez, 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   2022 <i>Badoux vins, Aigle, Suisse</i> Chasselas	35CL	38
Château Maison Blanche - Grand Cru A.O.C.   2022 <i>Jean-Daniel Suardet, Yverne, Suisse</i> Chasselas	37.5CL	45
Amigne de Vétroz 2 abeilles Tradition - A.O.C.   2022 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz &amp; filles, Vétroz, Suisse</i> Amigne	37.5CL	39
Johanniter - A.O.C.   BIO & DEMETER   2020 <i>Domaine La Capitaine, Gland/Begnins, Suisse</i> Johanniter	50CL	68
La Pierrelée - Chablis - A.O.P.   2019 <i>La Chablisienne, Vincent Bartement, Chablis, Bourgogne, France</i> Chardonnay	37.5CL	58
La Moynerie   2020 <i>Domaine Redde &amp; Fils, Pouilly-Fumé, France</i> Sauvignon Blanc	37.5CL	48

### Rosés

Dôle Blanche - A.O.C.   2023 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Suisse</i> Pinot Noir & Gamay	50CL	40
Château d'Auvernier CEil de Perdrix - A.O.C   2022 <i>Thierry Grosjean &amp; Cie, Neuchâtel, Suisse</i> Pinot Noir	35CL	38

### Rouges

Monseigneur - A.O.C.   2022 <i>Badoux vins, Aigle, Suisse</i> Pinot Noir	35CL	42
Gamay de Vétroz - A.O.C.   2022 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz &amp; filles, Vétroz, Suisse</i> Gamay	37.5CL	30
Syrah de Vétroz - A.O.C.   Vignification en amphore   2022 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz &amp; filles, Vétroz, Suisse</i> Syrah	37.5CL	50
Magdalena - A.O.C.   2021 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz &amp; filles, Vétroz, Suisse</i> Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc	37.5CL	58
Dôle du Caveau   2022 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Suisse</i> Pinot Noir & Gamay	50CL	38
Cornalin - A.O.C.   2022 <i>Varone Vins, Philippe Varone, Sion, Suisse</i> Cornalin	50CL	55

### Champagne

Laurent-Perrier La Cuvée Brut <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i> Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier	37.5CL	75
---	--------	----

# Les Vins

## Vins Rosés

Gamaret - Vin de Pays   2022 <i>Michel &amp; Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Gamaret	75CL	52
Château d'Auvernier Œil de Perdrix - A.O.C   2022 <i>Thierry Grosjean &amp; Cie, Neuchâtel, Suisse</i> Pinot Noir	75CL	68
Dôle Blanche - A.O.C.   2022 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Suisse</i> Pinot Noir & Gamay	70CL	59
Love by Léoube - A.O.C.   BIO   2022 <i>Château Léoube, Côtes de Provence, France</i> Cinsault, Grenache & Mourvèdre	75CL	65

## Champagnes & Pétillants

Laurent-Perrier La Cuvée Brut <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	75CL	120
Laurent-Perrier Cuvée Brut Rosé <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i> Pinot noir	75CL	165
Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i> Chardonnay	75CL	190
Laurent-Perrier Grand Siècle <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i> Pinot noir	75CL	350
Louis Roederer : Cristal Rosé   2006 <i>Maison Louis Roederer, Reims, France</i> Pinot Noir & Chardonnay	75CL	800
Chasselice   2022 <i>Cave des Rois, Marco &amp; François Grognez, Villeneuve, Suisse</i> Chasselas	75CL	52
Prosecco Vallate Extra Dry <i>Vallate, Veneto, Italie</i> Glera	75CL	54

## Vins Blancs Français

Chablis La Pierrelée - Chablis - A.O.P.   2018 <i>La Chablisienne, Vincent Bartement, Bourgogne</i> Chardonnay	75CL	78
Rully 1er cru Montpalais   2021 <i>Jean Baptiste Ponsot, Côte Chalonnaise, Bourgogne</i> Chardonnay	75CL	110
La Moynerie Pouilly-Fumé - A.O.P.   2020 <i>Domaine Redde &amp; Fils, Pouilly-Fumé, Vallée de la Loire</i> Sauvignon Blanc	75CL	94
Les Calcaires - Sancerre - A.O.P.   2019 <i>Domaine Lucien Crochet, Vallée de la Loire</i> Sauvignon Blanc	75CL	95
Château Landereau - A.O.C. Entre-deux-mers   2022 <i>Vignobles Baylet, Sadirac, Bordelais</i> Sauvignon blanc, Sémillon, Sauvignon gris & Muscadelle	75CL	54
Château Smith Haut Lafitte - Grand Cru Classé   2011 <i>Domaine Famille Cathiard, Pessac-Léognan, Graves, Bordelais</i> Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris & Sémillon	75CL	325
Château Doisy-Védrières - 2 <sup>ème</sup> Cru Classé   2004 <i>Pierre Castéja, Barsac, Sauternes, Bordelais</i> Muscadelle, Sauvignon Blanc & Sémillon   Doux	75CL	149
Château de Suduiraut - 1 <sup>er</sup> Cru Classé   1995 <i>Domaine Suduiraut, Sauternes, Bordelais</i> Sauvignon Blanc & Sémillon   Doux	75CL	200
Château d'Yquem - 1 <sup>er</sup> Cru Supérieur   1994 <i>Château d'Yquem, Sauternes, Bordelais</i> Sauvignon Blanc & Sémillon   Liqueureux	75CL	1500

## Vin Blanc Italien

Pinot Grigio   2022 <i>Istituto Agrario, San Michele All'Adige</i> Pinot Gris	75CL	68
---	------	----



# Les Vins

## Vins Blancs Suisses

Chardonnay Romand - A.O.C.   2022 <i>Michel &amp; Jean-François Dizerens, Lutry, Lavaux Chardonnay</i>	75CL	52
Château du Châtelard - A.O.C.   2022 <i>Patrick Fonjallaz, Montreux, Lavaux Chasselas</i>	70CL	49
St-Saphorin Le Louchy - A.O.C.   2023 <i>Cave des Rois, Marco &amp; François Grognez, St-Saphorin, Lavaux Chasselas</i>	70CL	54
Coup de l'Etrier - A.O.C.   2022 <i>Jean &amp; Pierre Testuz, Epesses, Lavaux Chasselas</i>	70CL	64
Les Murailles - A.O.C.   2021 <i>Badoux vins, Aigle, Chablais Chasselas</i>	70CL	75
Château Maison Blanche - Grand Cru A.O.C.   2015 <i>Jean-Daniel Suardet, Yverne, Chablais Chasselas</i>	75CL	78
'K' Blanc - A.O.C. <i>Henri Valloton, Fully, Valais Sauvignon &amp; Païen</i>	75CL	75
Côté Nature, Assemblage blanc - Vin naturel   2021 <i>Provins, Sion, Valais Muscat &amp; Pinot gris</i>	75CL	80
Amigne de Vétroz 2 abeilles Tradition - A.O.C.   2022 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz &amp; filles, Vétroz, Valais Amigne</i>	75CL	75
Réserve Gastronomique - A.O.C.   BIO & DEMETER   2022 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, La Côte Chasselas &amp; Chardonnay</i>	75CL	68
Johanniter - A.O.C.   BIO & DEMETER   2021 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, La Côte Johanniter</i>	75CL	89
Viognier Collection Agéonor - A.O.C.   BIO & DEMETER   2021 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, La Côte Viognier</i>	75CL	95
Müller-Thurgau - BIO   2022 <i>Weingut Besson-Strasser, Zurich Müller-Thurgau</i>	75CL	75
Dama Bianca - I.G.T.   2023 <i>Tenuta Luigina, Tessin Johanniter, Merlot &amp; Viognier</i>	75CL	78

## Vins Rouges Suisses

Vignefol - Vin de Pays   2022 <i>Michel &amp; Jean-François Dizerens, Lutry, Lavaux Gamaret, Garanoir, Syrah &amp; Merlot</i>	75CL	52
Dézaley Jupiter - Grand Cru A.O.C.   2022 <i>Patrick Fonjallaz, Epesses, Lavaux Pinot Noir</i>	70CL	68
La Pressée - A.O.C.   2022 <i>Domaine Louis Bovard, Epesses, Lavaux Pinot Noir &amp; Merlot</i>	70CL	79
Cuvée Louis - A.O.C.   2019 <i>Domaine Louis Bovard, St-Saphorin, Lavaux Pinot Noir, Merlot &amp; Syrah</i>	70CL	89
Les Rois - A.O.C.   2021 <i>Cave des Rois, Marco &amp; François Grognez, Villeneuve, Chablais Pinot Noir</i>	75CL	59
Henri - A.O.C.   2022 <i>Badoux vins, Aigle, Chablais Gamaret &amp; Garanoir</i>	70CL	65
Monseigneur - A.O.C.   2022 <i>Badoux vins, Aigle, Chablais Pinot Noir</i>	70CL	75
Dôle du Caveau   2022 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Valais Pinot Noir &amp; Gamay</i>	70CL	57
Humagne Rouge - A.O.C.   2021 <i>Varone Vins, Philippe Varone, Sion, Valais Humagne Rouge</i>	75CL	85
Cornalin - A.O.C.   2021 <i>Varone Vins, Philippe Varone, Sion, Valais Cornalin</i>	75CL	79
Gamay de Vétroz - A.O.C.   2022 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz &amp; filles, Vétroz, Valais Gamay</i>	75CL	55
Syrah de Vétroz - A.O.C.   Vignification en amphore   2021 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz &amp; filles, Vétroz, Valais Syrah</i>	75CL	90
Magdalena - A.O.C.   2021 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz &amp; filles, Vétroz, Valais Merlot, Cabernet Sauvignon &amp; Cabernet Franc</i>	75CL	120
Domaine Châtroz Rouge - A.O.C.   2018 <i>Cave Fin Bec, Sion, Valais Merlot, Cabernet Sauvignon &amp; Cabernet Franc</i>	75CL	136
Equinox - A.O.C.   BIO & DEMETER   2022 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, La Côte Gamaret, Garanoir, Gamay &amp; Diolinoir</i>	75CL	68
Gamaret Nature   BIO & DEMETER   2022 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, La Côte Gamaret</i>	75CL	90
Zweigelt Vom Rheinfall   BIO   2020 <i>Weingut Besson-Strasser, Zurich Zweigelt</i>	75CL	89

# Les Vins

## Vins Rouges Français

La Demoiselle de Sociando-Mallet   2020 <i>Jean Gautreau, Haut Médoc, Bordelais</i> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot &amp; Cabernet Franc</i>	75CL	90
Château Luchey-Halde   2016 <i>Bordeaux Sciences Agro, Pessac-Léognan, Graves, Bordelais</i> <i>Cabernet Sauvignon &amp; Franc, Merlot, Petit Verdot</i>	75CL	105
Château Cheval Blanc - 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé   1992 <i>Domaine Fourcaud-Laussac, Saint-Émilion, Bordelais</i> <i>Merlot &amp; Cabernet Franc</i>	75CL	1900
Château de Ricaud - Bordeaux Sup.   2012 <i>Domaine Alain Thienot, Cadillac, Bordelais</i> <i>Merlot &amp; Cabernet Franc</i>	75CL	52
Saint Joseph Septentrio   2020 <i>Cave Saint Désirat, St-Joseph, Vallée du Rhône</i> <i>Syrah</i>	75CL	75
Gigondas Terrasses de Montmirail   2020 <i>Alain Jaume, Gigondas, Vallée du Rhône</i> <i>Grenache, Syrah &amp; Mourvèdre</i>	75CL	95
Châteauneuf du Pape « Pied de Baud » - AOC BIO   2020 <i>Domaine La Manarine, Châteauneuf-du-Pape, Vallée du Rhône</i> <i>Grenache &amp; Mourvèdre</i>	75CL	135

## Vin Rouge Italien

Valpolicella Ripasso Superior   2021 <i>Domaine Corte Moschina, Roncà, Vérone</i> <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	75CL	69
---	------	----

# Les Boissons

## Minérales, Jus & Sodas

Henniez : Bleue   Verte	50cL   75cL	6   8
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 : 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 Chanoyu

Noirs : English Breakfast   Earl Grey   Masala Chai	7
Verts : Maojiang   Love Mint   Green Jasmine	
Tisanes : Verbena Lemongrass   Rooibos	

## 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.