

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

CHF 78

CEVICHE DE DAURADE AU LAIT DE COCO

Sea bream ceviche with coconut milk | Ceviche von der Goldbrasse mit Kokosmilch

ou

TARTARE DE BŒUF AROMATISÉ À LA TRUFFE

Truffle-seasoned beef tartar | Rindstatar mit Trüffelgeschmack

TAGLIATELLES MARINARA AU HOMARD

Lobster tagliatelle | Tagliatelle mit Hummer

ou

FILETS DE PERCHE LOË FAÇON MEUNIÈRE

Loë perch filets meunière | Eglifilets Loë nach Müllerinnear

ou

FILET DE BŒUF & BEURRE AU POIVRE VERT

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

ou

BURGER GOURMET AU FOIE GRAS

Foie gras gourmet burger | Gourmet-Burger mit Foie gras

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Selection of matured cheeses | Auswahl an gereiften Käsesorten

ou

PROFITEROLES & SAUCE CHOCOLAT AU POIVRE TIMUT

Profiteroles & chocolate sauce with Timut pepper | Profiteroles & Schokoladen-Sauce mit Timut-Pfeffer

ou

OPÉRA MOKA & CHOCOLAT

Opéra | Operntorte

Les Entrées

MÉLI-MÉLO DE JEUNES POUSSÉS 16
Crudités & vinaigrette au balsamique de pomme

Mix of green salads | Raw vegetables & Apple balsamic vinaigrette
Gemischter Jungblattsalat | Rohkost & Apfel-Balsamico-Vinaigrette

GASPACHO DE POIVRONS ROUGES  *Summer special*  17

Pimiento del Piquillo, croûtons & basilic

Red bell pepper gazpacho | Pimiento del Piquillo, croûtons & basil
Gazpacho aus roten Peperoni | Pimiento del Piquillo, Croûtons & Basilikum

CANNELLONI DE CONCOMBRE À LA FETA 19

Concassé de tomates, olives & basilic

Cucumber cannelloni with feta | Tomato, olive & basil concasse
Gurken-Cannelloni mit Feta | Tomaten-Concassé, Oliven & Basilikum

BURRATA & CAVIAR DE COURGETTES 21

Crumble Parmesan & focaccia maison

Burrata & courgette caviar | Savoury Parmesan crumble & homemade focaccia
Burrata und Zucchetti-Kaviar | Crumble mit Parmesan & hausgemachte Focaccia

CEVICHE DE DAURADE AU LAIT DE COCO 24

Gingembre, coriandre, oignons rouges & citron vert

Sea bream ceviche with coconut milk | Ginger, coriander, red onions & lime
Ceviche von der Goldbrasse mit Kokosmilch | Ingwer, Koriander, rote Zwiebeln & Limette

CREVETTES SAUVAGES RÔTIES AU CHORIZO 26

Jus de crustacés, rouille & herbes fraîches

Wild shrimp roasted with chorizo | Shellfish jus, rouille & fresh herbs
Wildgarnelen gebraten mit Chorizo | Krustentierjus, Rouille-Sauce & frische Kräuter

TARTARE DE BŒUF AROMATISÉ À LA TRUFFE 75G 22

Crème de mozzarella, tomates séchées, Parmesan & câprons

Truffle-seasoned beef tartar | Mozzarella cream, sun-dried tomatoes, Parmesan & caper berries
Rindstatar mit Trüffelgeschmack | Mozzarella-Creme, getrocknete Tomaten, Parmesan & Kapernäpfel


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

TOMATE FARCIE AU QUINOA & JEUNE FENOUIL  34
Courgettes, poivrons, Parmesan, amandes, basilic & gastrique de tomate au vinaigre balsamique
Tomato stuffed with quinoa, baby fennel | Courgettes, bell peppers, Parmesan, almonds, basil, tomato gastrique with balsamic vinegar
Gefüllte Tomate mit Quinoa, junger Fenchel | Zucchetti, Peperoni, Parmesan, Mandeln, Basilikum & süss-sauer karamellisierte Tomatenjus mit Balsamico-Essig

TAGLIATELLES MARINARA & BURRATA  34
Sauce tomate au beurre noisette & pesto basilic
Tagliatelle Marinara & Burrata | Tomato sauce with brown butter & basil pesto
Tagliatelle Marinara & Burrata | Tomatensauce mit Nussbutter & Basilikumpesto


RISOTTO TARTUFATA 37
Parmesan, roquette & huile aromatisée à la truffe blanche
Risotto Tartufata | Parmesan, rocket & white truffle infused oil
Risotto tartufata | Parmesan, Rucola & weissen Trüffel aromatisiertes Öl

POISSONS

SOLE ENTIÈRE RÔTIE 500G 65
Beurre citronné, saladine & pommes vapeurs persillées
Whole roasted sole | Lemon-butter sauce, small salad & steamed potatoes with parsley
Ganze Seezunge gebraten | Zitronenbutter, kleiner Salat & Petersilien-Salzkartoffeln

TENTACULE DE POULPE RÔTIE & SAUCE CHIMICHURRI 46
Poivrons de Padrón, mille-feuille de pommes de terre & fromage frais au poivron grillé
Roasted octopus & chimichurri sauce | Mild Padrón peppers, potato mille-feuille & fromage frais with grilled bell pepper
Gebratene Calamari-Tentakel mit Chimichurri-Sauce | Milde Padrón-Chilis, Millefeuille aus Kartoffeln & Fischkäse mit gegrillter Peperoni

TAGLIATELLES MARINARA AU HOMARD 48
Queue de homard rôtie & gremolata au citron confit
Lobster tagliatelle | Roasted lobster tail, gremolata with candied lemon & lobster marinara sauce
Tagliatelle mit Hummer | Gebratener Hummerschwanz, Gremolata mit eingelegter Zitrone & Marinara-Sauce mit Hummer

PAVÉ DE SAUMON RÔTI & CRÈME IODÉE  39
Légumes verts au thym citron & jeunes pousses
Roasted salmon steak & iodised cream | Green vegetables with lemon-thyme & shoots
Gebratenes Lachsfilet an Rahmsauce | Frischgemüse mit Zitronen-Thymian & Sprossen

FILETS DE PERCHE LOË FAÇON MEUNIÈRE 180G 49
Saladine, pommes frites & sauce tartare
Loë perch filets meunière | Small side salad, French-fried potatoes & tartare sauce
Eglifilets Loë nach Müllerinneart | Kleiner Salat, Pommes & Tartarsauce

Les Plats

VIANDES

- BALLOTINE DE VOLAILLE AUX PRUNEAUX & ÉPICES ORIENTALES** 🍷 39
Taboulé aux fines herbes & concombre
Poultry ballotine with prunes & Oriental spices | Cucumber & herb tabbouleh
Geflügel-Ballotine mit Trockenpflaumen & orientalischen Gewürzen | Taboulé mit frischen Kräutern & Gurke
- POITRINE DE PORC BRAISÉE & POLENTA CRÉMEUSE AU PARMESAN** 44
Concassé de tomates & poivrons, yahourt aux herbes & jalapeños
Braised pork belly & creamy Parmesan polenta | Tomato & bell pepper concasse, yoghurt with herbs & jalapeños
Geschmorter Schweinebauch & cremige Polenta mit Parmesan | Tomaten- und Peperoni-Concassé, Joghurt mit Kräutern & Jalapeños
- TARTARE DE BŒUF AROMATISÉ À LA TRUFFE & POMMES FRITES** 150G 39
Crème de mozzarella, tomates séchées, Parmesan & câprons
Truffle-seasoned beef tartar & French-fried potatoes | Mozzarella cream, sun-dried tomatoes, Parmesan & caper berries
Rindstatar mit Trüffelgeschmack & Pommes | Mozzarella-Creme, getrocknete Tomaten, Parmesan & Kapernäpfel
- BURGER GOURMET AU FOIE GRAS & POMMES FRITES** 46
Steak de bœuf, pain brioché, oignons confits, rösti, sucrine & sauce BBQ
Foie gras gourmet burger & French-fried potatoes | Minced beef steak, brioche bread, candied onions, rösti, sucrine & BBQ sauce
Gourmet-Burger mit Foie gras & Pommes | Rinderhacksteak, in der Pfanne gebratene Foie gras, Brioche, kandierte Zwiebeln, Rösti, Romana-Salat & BBQ-Sauce
- ENTRECÔTE PARISIENNE (250G) | FILET DE BŒUF (180G)** 48 | 49
Beurre du Chef au poivre vert, saladine & pommes frites avec mayonnaise au sel fou de l'île de Ré
Parisian rib steak / Beef tenderloin
Chef's butter with green pepper, small salad, French-fried potatoes with mayonnaise with "sel fou" from Île de Ré
Entrecôte Parisienne / Rinderfilet
Chefkoch Butter mit grünem Pfeffer, kleiner Salat, Pommes & mayonnaise mit "sel fou" von der Île de Ré

Les 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 et apporteront la touche sucrée parfaite pour la fin de votre repas !

GASPACHO AUX FRUITS ROUGES 15

Menthe du jardin & biscuit aux amandes

Red Berry Gazpacho | Fresh mint & almond biscuit

Gazpacho aus Beerenfrüchten | Gartenminze & Mandelplätzchen

PAVLOVA AUX ABRICOTS Summer special ☀️ 15

Crème double, meringue craquante & cardamome

Apricot Pavlova | Double cream, crunchy meringue & cardamom

Aprikosen-Pavlova | Doppelrahm, knuspriges Baiser & Kardamom

OPÉRA 16

Crème moka & ganache chocolat

Opéra | Mokka cream & chocolate ganache

Operntorte | Mokka-Creme & Schokoladen-Ganache

PROFITEROLES 18

Crème glacée à la vanille, sauce chocolat au poivre Timut & crème de la Gruyère

Profiteroles | Vanilla ice cream, chocolate sauce with Timut pepper & Gruyere cream

Profiteroles | Vanille-Glace, Schokoladen-Sauce mit Timut-Pfeffer & Greyerzer Rahm

TRILOGIE DE DOUCEURS 🍷 16

Dessert trilogy

Dessert-Trilogy

KALAN ARTISTE GLACIER SUISSE

Savourez de délicieuses glaces artisanales, créées avec passion à Lausanne, avec des ingrédients 100% naturel & biologiques pour une expérience gustative authentique & rafraîchissante.

BOULE CRÈME GLACÉE 5.50

Caramel pointe de sel | Vanille de Madagascar | Café | Chocolat au lait | Pistache | Meringue

Caramel pointe de sel | Madagascar vanilla | Coffee | Milk chocolate | Pistachio | Meringue

Karamell pointe de sel | Madagaskar-Vanille | Kaffee | Milkschokolade | Pistazie | Baiser

BOULE SORBET 5.50

Chocolat extra noir 74% | Fraise | Mangue Alphonso | Citron Basilic | Gingembre

Extra Dark Chocolate 74% | Strawberry | Alphonso Mango | Lemon Basil | Ginger

Extra dunkle Schokolade 74% | Erdbeere | Mango Alphonso | Zitrone Basilikum | Ingwer

EXTRA CHANTILLY 3

EXTRA CHOCOLAT 3

EXTRA ALCOOL 2CL 6

Les Vins

Crus au verre

Blancs

Chardonnay Romand - A.O.C. 2023 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Chardonnay	10CL	8
St-Saphorin Le Louchy - A.O.C. 2023 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognez, St-Saphorin, Suisse</i> Chasselas	10CL	9
K Blanc - A.O.C. <i>Henri Vallotton, Fully, Suisse</i> Sauvignon & Païen	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. 2023 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & 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 2023 <i>Michel & 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 & 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 & 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 & 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 & 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 & 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 & 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 & filles, Vétroz, Suisse</i> Syrah	37.5CL	50
Magdalena - A.O.C. 2021 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & 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 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 2023 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Gamaret	75CL	52
Château d'Auvernier Œil de Perdrix - A.O.C 2022 <i>Thierry Grosjean & 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 & 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 & 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 ^{ème} Cru Classé 2004 <i>Pierre Castéja, Barsac, Sauternes, Bordelais</i> Muscadelle, Sauvignon Blanc & Sémillon Doux	75CL	149
Château de Suduiraut - 1 ^{er} Cru Classé 1995 <i>Domaine Suduiraut, Sauternes, Bordelais</i> Sauvignon Blanc & Sémillon Doux	75CL	200
Château d'Yquem - 1 ^{er} 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 Grigio	75CL	68
---	------	----

Les Vins

Vins Blancs Suisses

Chardonnay Romand - A.O.C. 2023 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Lavaux</i> Chardonnay	75CL	52
Château du Châtelard - A.O.C. 2022 <i>Patrick Fonjallaz, Montreux, Lavaux</i> Chasselas	70CL	49
St-Saphorin Le Louchy - A.O.C. 2023 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognez, St-Saphorin, Lavaux</i> Chasselas	70CL	54
Coup de l'Etrier - A.O.C. 2022 <i>Jean & Pierre Testuz, Epesses, Lavaux</i> Chasselas	70CL	64
Les Murailles - A.O.C. 2021 <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 Tradition - A.O.C. 2023 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Valais</i> Amigne	75CL	75
Réserve Gastronomique - A.O.C. BIO & DEMETER 2022 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, La Côte</i> Chasselas & Chardonnay	75CL	68
Johanniter - A.O.C. BIO & DEMETER 2021 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, La Côte</i> Johanniter	75CL	89
Viognier Collection Agénor - A.O.C. BIO & DEMETER 2021 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, La Côte</i> Viognier	75CL	95
Müller-Thurgau - BIO 2022 <i>Weingut Besson-Strasser, Zurich</i> Müller-Thurgau	75CL	75
Dama Bianca - I.G.T. 2022 <i>Tenuta Luigina, Tessin</i> Johanniter, Merlot & Viognier	75CL	78

Vins Rouges Suisses

Vignefol - Vin de Pays 2022 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Lavaux</i> Gamaret, Garanoir, Syrah & Merlot	75CL	52
Dézaley Jupiter - Grand Cru A.O.C. 2022 <i>Patrick Fonjallaz, Epesses, Lavaux</i> Pinot Noir	70CL	68
La Pressée - A.O.C. 2022 <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. 2021 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognez, Villeneuve, Chablais</i> Pinot Noir	75CL	59
Henri - A.O.C. 2022 <i>Badoux vins, Aigle, Chablais</i> Gamaret & Garanoir	70CL	65
Monseigneur - A.O.C. 2022 <i>Badoux vins, Aigle, Chablais</i> Pinot Noir	70CL	75
Dôle du Caveau 2022 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Valais</i> Pinot Noir & Gamay	70CL	57
Humagne Rouge - A.O.C. 2021 <i>Varone Vins, Philippe Varone, Sion, Valais</i> Humagne Rouge	75CL	85
Cornalin - A.O.C. 2021 <i>Varone Vins, Philippe Varone, Sion, Valais</i> Cornalin	75CL	79
Gamay de Vétroz - A.O.C. 2022 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Valais</i> Gamay	75CL	55
Syrah de Vétroz - A.O.C. Vignification en amphore 2023 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Valais</i> Syrah	75CL	90
Magdalena - A.O.C. 2021 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Valais</i> Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc	75CL	120
Domaine Châtroz Rouge - A.O.C. 2018 <i>Cave Fin Bec, Sion, Valais</i> Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc	75CL	136
Equinox - A.O.C. BIO & DEMETER 2022 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, La Côte</i> Gamaret, Garanoir, Gamay & Diolinoir	75CL	68
Gamaret Nature BIO & DEMETER 2022 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, La Côte</i> Gamaret	75CL	90
Zweigelt Vom Rheinfall BIO 2020 <i>Weingut Besson-Strasser, Zurich</i> Zweigelt	75CL	89

Les Vins

Vins Rouges Français

La Demoiselle de Sociando-Mallet 2020 <i>Jean Gautreau, Haut Médoc, Bordelais</i> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc</i>	75CL	90
Château Luchey-Halde 2016 <i>Bordeaux Sciences Agro, Pessac-Léognan, Graves, Bordelais</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, Bordelais</i> <i>Merlot & Cabernet Franc</i>	75CL	1900
Château de Ricaud - Bordeaux Sup. 2012 <i>Domaine Alain Thienot, Cadillac, Bordelais</i> <i>Merlot & 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 & 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 & 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 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 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 : <i>Select a soda with your drink:</i> Coca-Cola, Swiss Mountain Spring, Sprite, Red Bull, Jus de fruits, Henniez	5
Accompagnement offert à l'achat d'une bouteille de spiritueux. <i>Free side drink with every bottle of spirits.</i>	



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.