

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 Puisset & 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 87

PÂTÉ EN CROÛTE DE GIBIER FAIT MAISON

Homemade game pâté en croûte

Wildpastete im Teigmantel hausgemacht

ou

ŒUF PARFAIT & TRUFFE DE SAISON

Soft-boiled egg & seasonal truffle

Œuf parfait & Trüffel der Saison

MÉDAILLON DE CERF RÔTI & JUS AUX AIRELLES

Roasted venison medallion & cranberry sauce

Gebratenes Hirschmedaillon & Preiselbeer-Jus

ou

FILETS DE PERCHE LOË FAÇON MEUNIÈRE

Loë perch filets meunière

Eglifilets Loë nach Müllerinneart

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

Selection of matured cheeses

Auswahl an gereiften Käsesorten


ou

FINGER CHOCOLAT-NOISETTE

Chocolate hazelnut finger

Finger-Gebäck Schokolade & Haselnuss

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
- VELOUTÉ DE POTIMARRON** 17
Fromage de chèvre & huile de pépin de courge
Creamy pumpkin soup | Goat cheese & pumpkin seed oil
Hokkaido-Cremesuppe | Ziegenkäse & Kürbiskernöl
- FRAÎCHEUR DE BETTERAVE & MOZZARELLA DI BUFALA**  21
Gel de betterave au gingembre & citronnelle, tuile au sésame
Fresh beetroot & buffalo mozzarella | Beetroot gel with ginger & lemongrass, sesame tuile
Frische Komposition aus Rande & Mozzarella di Bufala | Randen-Gel mit Ingwer & Zitronengras, Sesam-Tuile
- ŒUF PARFAIT & TRUFFE DE SAISON** 26
Crémeux de topinambours
Soft-boiled egg & seasonal truffle | Creamy Jerusalem artichokes
Œuf parfait & Trüffel der Saison | Topinambur-Creme
- GRAVLAX D'OMBLE EN TARTARE** 23
Pomme, yuzu, céleri rémoulade & œufs de lompe
Arctic char gravlax tartare | Apple, yuzu, celeriac remoulade & lumpfish roe
Tartar aus Saibling nach Art von Graved Lachs | Apfel, Yuzu, Sellerie mit Remoulade & Seehasenrogen
- PÂTÉ EN CROÛTE DE GIBIER FAIT MAISON** 25
Cerf, canard, foie gras, chutney de courge & coings
Homemade game pâté en croûte | Venison, duck, foie gras, squash & quince chutney
Wildpastete im Teigmantel hausgemacht | Hirsch, Ente, Foie gras, Chutney von Kürbis & Quitten

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

- RISOTTO À LA COURGE & GORGONZOLA** 🍷 29
Squash & gorgonzola risotto
Risotto mit Kürbis & Gorgonzola
- RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS, CRÈME DE PARMESAN & ROQUETTE** 34
Mushroom ravioli | Creamy Parmesan sauce & rocket
Pilz-Ravioli | Parmesan-Creme & Rukola
- CHOU FARCI À L'ORIENTALE & JUS AUX ÉPICES TAJINE** 32
Semoule de blé, raisins, oignons confits, amandes, coriandre, pois chiches, cannelle & sésame
Oriental-style stuffed cabbage & tajine spice jus
Wheat semolina, raisins, caramelised onions, almonds, coriander, chickpeas, cinnamon & sesame
Kohlwickel auf orientalische Art & Jus mit Tajine-Gewürzen
Weizengriess, Rosinen, karamellisierte Zwiebeln, Mandeln, Koriander, Kichererbsen, Zimt & Sesam

POISSONS

- DOS DE BAR SNACKÉ, JUS D'ARÊTES & CRUSTACÉS AU SAFRAN** 47
Fenouil & pommes de terre fondantes, toast de rouille, câprons, olives & herbes fraîches
Seared sea bass loin, saffron fish broth & shellfish jus
Caramelised fennel & potatoes, rouille toasts with capers, olives & fresh herbs
Gesnacktes Seebarschfilet, Gräten-Krustentier-Jus mit Safran
Fenchel und zartschmelzende Kartoffeln, Toast mit Rouille-Sauce, Kapernäpfel, Oliven & frische Kräuter
- VOL-AU-VENT AUX FRUITS DE MER À LA NORMANDE** 44
Champignons de Paris, poireaux & carottes
Normandy-style seafood vol-au-vent | Button mushrooms, leeks & carrots
Vol-au-vent mit Meeresfrüchten auf normannische Art | Champignons, Lauch & Rüeblì
- JOUES DE LOTTES RÔTIÉS & SAUCE MASSALA** 🍷 39
Patates douces, pak choï, noix de cajou & jeunes pousses de coriandre
Roasted monkfish cheeks & Masala sauce | Sweet potatoes, pak choi, cashews & baby cress coriander
Gebratene Seeteufelbäckchen & Masala-Sauce | Süsskartoffeln, Pak-Choi, Cashewnüsse & junge Koriandersprossen
- 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

- POULET CHASSEUR & RIZ PILAF** 🍷 39
Champignons de Paris, légumes & estragon
Chicken chasseur & rice pilaf | Button mushrooms, vegetables & tarragon
Poulet nach Jägerart & Pilaw-Reis | Champignons, Gemüse & Estragon
- CONFIT D'AGNEAU EN PARMENTIER GRATINÉ AUX HERBES** 44
Copeaux de carottes, ail en chemise & herbes fraîches
Confit lamb parmentier casserole with herbs | Carrot ribbons, roasted whole garlic & fresh herbs
Lamm-Confit als Kartoffelpüree-Auflauf mit Kräutern überbacken | Rüeblispäne, Knoblauch in Schale & frische Kräuter
- MÉDAILLON DE CERF RÔTI & JUS AUX AIRELLES** 49
Mousseline de panais, marrons & croustillant au chou rouge confit
Roasted venison medallion & cranberry sauce | Parsnip mash, chestnuts & crispy candied red cabbage parcels
Gebratenes Hirschmedaillon & Preiselbeer-Jus | Pastinakenmousseline, Marroni & Croustillant mit glasiertem Rotkraut
- FILET DE BŒUF & ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE** 56
Palet de polenta, blettes sautées & jus corsé au Pinot noir
Beef tenderloin & duck foie gras escalope, pan fried | Polenta slice, sautéed chard & Pinot noir reduction
Rinderfilet & gebratenes Entenstopfleber-Schnitzel | Polentaplätzchen, sautierte Krautstiele & herzhafter Jus mit Pinot noir
- ENTRECÔTE PARISIENNE & BEURRE DU CHEF AU POIVRE VERT** 250G 48
Saladine, pommes frites & mayonnaise au sel fou de l'île de Ré
Parisian rib steak & Chef's butter with green pepper
Small salad, French-fried potatoes & mayonnaise with "sel fou" from Île de Ré
Entrecôte Parisienne & Chefkoch Butter mit grünem Pfeffer
Kleiner Salat, Pommes & mayonnaise mit "sel fou" von der Île de Ré

Les Fromages

- CHARIOT 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 & apporteront la touche sucrée parfaite pour terminer de votre repas !

| | |
|---|-------|
| FINGER CHOCOLAT-NOISETTE | 18 |
| Mousse au chocolat & praliné noisette du Piémont | |
| <i>Chocolate hazelnut finger Chocolate mousse & Piedmont hazelnut praline</i> | |
| <i>Finger-Gebäck Schokolade & Haselnuss Mousse au Chocolat & Praliné mit Piemont-Haselnüssen</i> | |
| TARTE TATIN | 17 |
| Crème double & gel de pomme verte | |
| <i>Tarte Tatin Double cream & green apple gel</i> | |
| <i>Tarte Tatin Doppelrahm & Gelee aus grünem Apfel</i> | |
| RIZ AU LAIT ULTRA CRÉMEUX AU DULCE DE LECHE 🍷 | 16 |
| Mousse de lait & tuile chocolat blond | |
| <i>Extra creamy dulce de leche rice pudding Milk mousse & blond chocolate crisp</i> | |
| <i>Extra-cremiger Milchreis mit Dulce de leche Milchmousse & blondes Schokoladenblatt</i> | |
| TAJINE AUX FRUITS D'AUTOMNE | 17 |
| Poire compotée aux épices, noisettes torréfiées, figues & gel à la prune | |
| <i>Autumn fruit tajine Spiced pear compote, roasted hazelnuts, figs & plum gel</i> | |
| <i>Tajine mit Herbstfrüchten Birnenkompott mit Gewürzen, geröstete Haselnüsse, Feigen & Pflaumen-Gel</i> | |
| TRILOGIE DE DOUCEURS | 18 |
| <i>Dessert trilogy</i> | |
| <i>Dessert-Trilogy</i> | |
| KALAN ARTISTE GLACIER SUISSE | |
| Savourez de délicieuses glaces artisanales, créées avec passion à Lausanne, avec des ingrédients 100% naturels & biologiques pour une expérience gustative authentique & rafraîchissante. | |
| BOULE CRÈME GLACÉE | 5.50 |
| Caramel pointe de sel Vanille de Madagascar Café Chocolat au lait Pistache | |
| <i>Caramel pointe de sel Madagascar vanilla Coffee Milk chocolate Pistachio</i> | |
| <i>Karamell pointe de sel Madagaskar-Vanille Kaffee Milkschokolade Pistazie</i> | |
| BOULE SORBET | 5.50 |
| Chocolat extra noir 74% Fraise Abricot Mangue Alphonso Citron Basilic | |
| <i>Extra Dark Chocolate 74% Strawberry Apricot Alphonso Mango Lemon Basil</i> | |
| <i>Extra dunkle Schokolade 74% Erdbeere Aprikose Mango Alphonso Zitrone Basilikum</i> | |
| 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 |
| Réserve Gastronomique - A.O.C. BIO & DEMETER 2023 <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 2023 <i>Vignobles Baylet, Sadirac, France</i> Sauvignon blanc, Sémillon, Sauvignon gris & Muscadelle | 10CL | 9 |
| Pinot Grigio 2023 <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 2023 <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 |
| Chassellice 2023 <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. 2023 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Suisse</i> Amigne | 37.5CL | 39 |
| 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 | 51 |

Rosés

| | | |
|--|------|----|
| Dôle Blanche - A.O.C. 2023 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Suisse</i> Pinot Noir & Gamay | 50CL | 40 |
| Château d'Auvernier Œil 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. 2023 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Suisse</i> Gamay | 37.5CL | 30 |
| Syrah de Vétroz - A.O.C. Vignification en amphore 2023 <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 | 65 |
| Dôle du Caveau 2022 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Suisse</i> Pinot Noir & Gamay | 50CL | 40 |
| 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 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. 2023 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Suisse</i> Pinot Noir & Gamay | 70CL | 59 |
| Love by Léoube - A.O.C. BIO 2023 <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 2023 <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 | 85 |
| Les Calcaires - Sancerre - A.O.P. 2019 <i>Domaine Lucien Crochet, Vallée de la Loire</i> Sauvignon Blanc | 75CL | 90 |
| Château Landereau - A.O.C. Entre-deux-mers 2023 <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 2023 <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 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 & François Grognoz, St-Saphorin, Lavaux Chasselas</i> | 70CL | 54 |
| Coup de l'Etrier - A.O.C. 2022 <i>Jean & 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. 2017 <i>Jean-Daniel Suardet, Yvorne, Chablais Chasselas</i> | 75CL | 78 |
| Petite Arvine - A.O.C. 2022 <i>La Tornale, Jean-Daniel Favre, Chamoson, Valais Petite Arvine</i> | 75CL | 75 |
| Amigne de Vétroz 2 abeilles Tradition - A.O.C. 2023 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Valais Amigne</i> | 75CL | 75 |
| Côté Nature, Assemblage blanc - Vin naturel 2021 <i>Provins, Sion, Valais Muscat & Pinot gris</i> | 75CL | 80 |
| Réserve Gastronomique - A.O.C. BIO & DEMETER 2023 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, La Côte Chasselas & 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 Agénor - 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. 2022 <i>Tenuta Luigina, Tessin Johanniter, Merlot & Viognier</i> | 75CL | 80 |

Vins Rouges Suisses

| | | |
|--|------|-----|
| Vignefol - Vin de Pays 2022 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Lavaux Gamaret, Garanoir, Syrah & 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 & Merlot</i> | 70CL | 79 |
| Les Rois - A.O.C. 2023 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognoz, Villeneuve, Chablais Pinot Noir</i> | 75CL | 59 |
| Henri - A.O.C. 2022 <i>Badoux vins, Aigle, Chablais Gamaret & 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 & 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 & filles, Vétroz, Valais Gamay</i> | 75CL | 55 |
| Syrah de Vétroz - A.O.C. Vignification en amphore 2023 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Valais Syrah</i> | 75CL | 95 |
| Magdalena - A.O.C. 2021 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Valais Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc</i> | 75CL | 130 |
| Domaine Châtroz Rouge - A.O.C. 2018 <i>Cave Fin Bec, Sion, Valais Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc</i> | 75CL | 136 |
| Equinox - A.O.C. BIO & DEMETER 2022 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, La Côte Gamaret, Garanoir, Gamay & 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 2018 <i>Jean Gautreau, Haut Médoc, Bordelais</i> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc</i> | 75CL | 85 |
| Château Luchey-Halde 2016 <i>Bordeaux Sciences Agro, Pessac-Léognan, Graves, Bordelais</i> <i>Cabernet Sauvignon & Franc, Merlot, Petit Verdot</i> | 75CL | 89 |
| 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 | 130 |

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 :
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.