

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

TARTARE DE BŒUF À L'AIL NOIR

Beef tartar with black garlic

Rindstatar mit schwarzem Knoblauch

ou

NOIX DE PÉTONCLE RÔTIES AU CHORIZO

Roasted scallops with chorizo

Gebratene Jakobsmuscheln mit Chorizo



JARRET DE PORC CONFIT 8 HEURES, MIEL & SAUCE SOJA

8-hour confit pork shank, honey & soy glaze

Zart confierte Schweinshaxe mit Honig-Soja-Glasur

ou

DOS DE CABILLAUD AUX LÉGUMES PRINTANIERS & SAUCE HOLLANDAISE

Cod fillet with spring vegetables & hollandaise sauce

Kabeljau-Rücken mit Frühlingsgemüse & Sauce Hollandaise



CHARIOT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS

Selection of regional cheeses

Auswahl an Käsesorten aus unseren Regionen

ou

CHOU AU TOBLERONE


Toblerone chou

Toblerone-Windbeutel



CHF 84 🍷

Les Entrées

MÉLI-MÉLO DE JEUNES POUSSÉS	16
Crudités & vinaigrette au balsamique de pomme	
<i>Mix of green salads Raw vegetables & Apple balsamic vinaigrette</i>	
<i>Gemischter Jungblattsalat Rohkost & Apfel-Balsamico-Vinaigrette</i>	
VELOUTÉ D'ARTICHAUTS	18
Fromage frais & tartufata	
<i>Artichoke velouté Fromage frais & tartufata</i>	
<i>Artischockencremesuppe Frischkäse & Tartufata</i>	
ASPERGES BLANCHES & SAUCE HOLLANDAISE	24
Œuf dur, persil & piment d'Espelette	
<i>White asparagus & hollandaise sauce Hard-boiled egg, parsley & Espelette pepper</i>	
<i>Weisser Spargel & Sauce Hollandaise Gekochtes Ei, Petersilie & Piment d'Espelette</i>	
TARTARE DE BŒUF À L'AIL NOIR 	26
Graines de moutarde, Parmesan, roquette & toast	
<i>Beef tartar with black garlic Mustard seeds, Parmesan, rocket & toast</i>	
<i>Rindstatar mit schwarzem Knoblauch Senfkörner, Parmesan, Rucola & Toast</i>	
NOIX DE PÉTONCLE RÔTIES AU CHORIZO	26
Jus de crustacés, croustade à la rouille & herbes fraîches	
<i>Roasted scallops with chorizo Shellfish jus, rouille croustade & fresh herbs</i>	
<i>Gebatene Jakobsmuscheln mit Chorizo Krustentierjus, Croustade mit Rouille-Sauce & frische Kräuter</i>	

CHF 2 du prix de vente des plats ou des menus suivis du logo  seront reversés à l'Organisation Save the Children.
CHF 2 of the selling price of dishes or menus 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

FETA EN FEUILLE DE BRICK & COULIS DE POIVRONS ROUGES	29
Courgettes, pignons de pin, tomates & basilic	
<i>Feta cheese in brick pastry & red pepper coulis Courgettes, pine nuts, tomatoes & basil</i>	
<i>Feta im Brickblatt & rote Paprika-Coulis Zucchini, Pinienkerne, Tomaten & Basilikum</i>	
RAVIOLIS À L'AIL DES OURS & RICOTTA	34
Crème au Parmigiano Reggiano	
<i>Wild garlic & ricotta ravioli Parmigiano Reggiano cream</i>	
<i>Ravioli mit Bärlauch & Ricotta Parmigiano Reggiano Creme</i>	
RISOTTO AUX ASPERGES & MORILLES 🍷	36
<i>Risotto with asparagus & morels</i>	
<i>Risotto mit Spargel & Morcheln</i>	

VIANDES

VOL-AU-VENT D'ÉMINCÉ DE VOLAILLE	39
Morilles, asperges & pommes vapeur	
<i>Chicken vol-au-vent Morels, asparagus & steamed potatoes</i>	
<i>Vol-au-Vent mit Huhn Morcheln, Spargel & Salzkartoffeln</i>	
JARRET DE PORC CONFIT 8 HEURES, MIEL & SAUCE SOJA 🍷	44
Patate douce, pak choï & tzatziki aux jalapeños	
<i>8-hour confit pork shank, honey & soy glaze Sweet potato, pak choi & jalapeño tzatziki</i>	
<i>Zart confierte Schweinshaxe mit Honig-Soja-Glasur Süßkartoffel, Pak Choi & Jalapeño-Tzatziki</i>	
ENTRECÔTE PARISIENNE	250G 49
FILET DE BŒUF	160G 49
Saladine, pommes frites & beurre du Chef au poivre vert	
<i>Parisian rib steak / Beef tenderloin Small salad, French-fried potatoes & Chef's butter with green pepper</i>	
<i>Entrecôte Parisienne / Rinderfilet Kleiner Salat, Pommes frites & Chefkoch Butter mit grünem Pfeffer</i>	

Les Plats

POISSONS

QUEUES DE CREVETTES AU LAIT DE COCO & CURRY ROUGE	39
Riz jasmin, wok de légumes & coriandre <i>Prawn tails with coconut milk & red curry Jasmine rice, vegetables & coriander</i> <i>Garnelenschwänze in Kokosmilch & rotem Curry Jasminreis, Gemüse & Koriander</i>	
DOS DE CABILLAUD AUX LÉGUMES PRINTANIERS & SAUCE HOLLANDAISE	43
Asperges, petits pois & fèves <i>Cod fillet with spring vegetables & hollandaise sauce Asparagus, peas & broad beans</i> <i>Kabeljau-Rücken mit Frühlingsgemüse & Sauce Hollandaise Spargel, Erbsen & Saubohnen</i>	
NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES 🍤	46
Risotto à la bisque de homard, herbes fraîches & zestes de citron <i>Roast scallops Lobster bisque risotto, fresh herbs & lemon zest</i> <i>Gebratene Jakobsmuscheln Risotto mit Hummer-Bisque, frische Kräuter & Zitronenschale</i>	
FILETS DE PERCHE LOË FAÇON MEUNIÈRE	180G 49
Saladine, pommes frites & sauce tartare <i>Loë perch filets meunière Small side salad, French-fried potatoes & tartare sauce</i> <i>Eglifilets Loë nach Müllerinneckart Kleiner Salat, Pommes frites & Tartarsauce</i>	

Le Chariot de Fromages

SÉLECTION DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS	18
Laiterie de Gruyère à Montreux <i>Selection of regional cheeses Laiterie de Gruyère in Montreux</i> <i>Auswahl an Käsesorten aus unseren Regionen Laiterie de Gruyère in Montreux</i>	

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 !

CHOU AU TOBLERONE	18
Mousse Toblerone, crémeux au miel & amandes caramélisées <i>Toblerone chou Toblerone mousse, honey cream & caramelised almonds</i> <i>Toblerone-Windbeutel Toblerone-Mousse, Honig-Creme & karamellisierte Mandeln</i>	
MOUSSE RHUBARBE & VANILLE 🍷	16
Crème légère à la vanille & biscuit moelleux à l'amande <i>Rhubarb & vanilla mousse Light vanilla cream & soft almond biscuit</i> <i>Rhabarber- & Vanillemousse Leichte Vanillecreme & weicher Mandelbiskuit</i>	
TAPIOCA CRÉMEUX À LA NOIX DE COCO	16
Fraises fraîches & citron vert <i>Creamy coconut tapioca Fresh strawberries & lime</i> <i>Cremige Tapioka mit Kokosnuss Frische Erdbeeren & Limette</i>	
TARTELETTE PISTACHE	17
Mousse de lait à la fleur d'oranger & pistaches caramélisées <i>Pistachio tartlet Milk mousse with orange blossom & caramelised pistachios</i> <i>Pistazientörtchen Milchschaum mit Orangenblüten & karamellisierte Pistazien</i>	
CAFÉ GOURMAND	18
Crème brûlée, tiramisu, tartelette citron meringuée, brownie <i>Gourmet coffee Crème brûlée, tiramisu, lemon meringue tartlet, brownie</i> <i>Café gourmand Crème brûlée, Tiramisu, Zitronenbaisertörtchen, Brownie</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 Fruit de la Passion Citron Basilic <i>Extra Dark Chocolate 74% Strawberry Apricot Passion fruit Lemon Basil</i> <i>Extra dunkle Schokolade 74% Erdbeere Aprikose Passionsfrucht Zitrone Basilikum</i>	
EXTRA CHANTILLY	3
EXTRA CHOCOLAT	3
EXTRA ALCOOL	2CL 6

Les Vins

Crus au verre

Blancs

Chardonnay Romand - A.O.C. 2024 <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
Amour - A.O.C. BIO 2024 <i>Château d'Astros, Côtes de Provence, France</i> Grenache, Cinsault, Tibouren	10CL	10

Rouges

Vignefol - Vin de Pays 2023 <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	20
Chassel'ice 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. 2023 <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	375CL	45
Amigne de Vétroz 2 abeilles Tradition - A.O.C. 2023 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Suisse</i> Amigne	375CL	39
La Pierrelée - Chablis - A.O.P. 2019 <i>La Chablisienne, Vincent Bartement, Chablis, Bourgogne, France</i> Chardonnay	375CL	52
La Moynerie 2021 <i>Domaine Redde & Fils, Pouilly-Fumé, France</i> Sauvignon Blanc	375CL	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	375CL	30
Syrah de Vétroz - A.O.C. Vignification en amphore 2023 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Suisse</i> Syrah	375CL	50
Magdalena - A.O.C. 2022 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Suisse</i> Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc	375CL	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	375CL	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
Amour - A.O.C. BIO 2024 <i>Château d'Astros, Côtes de Provence, France</i> Grenache, Cinsault, Tibouren	75CL	65

Champagnes & Pétillants

Laurent-Perrier La Cuvée Brut <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	75CL	130
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. 2022 <i>Domaine Redde & Fils, Pouilly-Fumé, Vallée de la Loire</i> Sauvignon Blanc	75CL	85
Les Calcaires - Sancerre - A.O.P. 2020 <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, Sadoirac, 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</i> Chardonnay	75CL	52
Château du Châtelard - A.O.C. 2023 <i>Patrick Fonjallaz, Montreux, Lavaux</i> Chasselas	70CL	49
St-Saphorin Le Louchy - A.O.C. 2023 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognoz, St-Saphorin, Lavaux</i> Chasselas	70CL	54
Coup de l'Etrier - A.O.C. 2023 <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. 2023 <i>Jean-Daniel Suardet, Yvorne, Chablais</i> Chasselas	75CL	78
Petite Arvine - A.O.C. 2022 <i>La Tornale, Jean-Daniel Favre, Chamoson, Valais</i> Petite Arvine	75CL	75
Amigne de Vétroz 2 abeilles Tradition - A.O.C. 2023 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Valais</i> Amigne	75CL	75
Côté Nature, Assemblage blanc - Vin naturel 2021 <i>Provins, Sion, Valais</i> Muscat & Pinot gris	75CL	80
Réserve Gastronomique - A.O.C. BIO & DEMETER 2023 <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. 2024 <i>Tenuta Luigina, Tessin</i> Johanniter, Merlot & Viognier	75CL	80

Vins Rouges Suisses

Vignefol - Vin de Pays 2024 <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	72
La Pressée - A.O.C. 2023 <i>Domaine Louis Bovard, Epesses, Lavaux</i> Pinot Noir & Merlot	70CL	79
Les Rois - A.O.C. 2023 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognoz, 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. 2022 <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	95
Magdalena - A.O.C. 2021 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Valais</i> Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc	75CL	130
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 2023 <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 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 Septentrion 2022 <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.