

ROOM SERVICE

12H - 23H OU 24/24 | N°5060

SERVICES

Tout service en chambre, hors repas ou boissons, est facturé CHF 10
All room services, excluding meals or drinks, will be charged CHF 10

BOISSONS | DRINKS

Disponibles de 6h à 23h
Available from 6 am to 11 pm

METS | DISHES

Disponibles de 12h00 à 23h00 ou disponibles 24/24
Available from 12 p.m. to 11 p.m. or available 24/24

METS ENFANTS | KID DISHES

Disponibles de 12h à 23h | Jusqu'à 12 ans, ½ portion à 50%
Available from 12 pm to 11 pm | Till 12 years, ½ portion at 50%

CROQUE & BURGERS

Servi avec des pommes frites
Served with French fries

CROQUE-MADAME CLASSIQUE CHF 22

Œuf, fromage frais, jambon cuit & Gruyère salé AOP
Classic "Croque-Madame" | Egg, cheese, French ham & salted Gruyère AOP

BEEF BURGER CHF 29

Confiture d'oignons, fromage, tomate & sauce barbecue
Beef burger | Onion chutney, cheese, tomato & BBQ sauce

BURGER DE TARTARE DE BŒUF CHF 29

Jaune d'œuf coulant, câpres, cornichons & fines herbes
Beef tartare burger | Egg yolk, capers, pickles & fine herbs

CRISPY CHICKEN BURGER CHF 25

Salade croquante & sauce tartare
Crispy chicken burger | Crispy salad & tartare sauce

APÉRITIFS

BROCAMOLE CHF 14

Brocoli, sel de céleri & chips épicées
Broccoli guacamole | Celery salt & spicy chips

SAVEURS D'ASIE & SAUCE AIGRE-DOUCE CHF 18

Mini-nems végétariens (4 pièces) & crevettes en lacets (4 pièces)
Vegetarian mini-nems (4 pcs), shrimps in potato laces (4 pcs), sweet & sour sauce

ENERGY BALLS DE QUINOA & LENTILLES CHF 16

Fromage blanc aux fines herbes (6 pièces)
Quinoa & lentil energy balls | Fresh curd cheese with fine herbs (6 pieces)

NACHOS CROUSTILLANTS CHF 14

Panais & Gruyère d'Alpage
Crispy nachos | Parsnip & Gruyère

MINI-FLAMMKUCHEN CHF 14

Mini-tartes flambées alsaciennes (4 pièces)
Mini-Alsatian "tartes flambées" (4 pcs)

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE CHF 6

Pommes frites | Salade verte | Légumes de saison | Spaghetti
Side dishes: French fries | Green salad | Seasonal vegetables | Spaghetti

TARTARES

70GR CHF 20

140GR CHF 32

Servi avec des pommes frites

Served with French fries

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL

Toasts, jaune d'œuf, câpres, cornichons & fines herbes
Traditional beef tartare & toasts | Egg yolk, capers, pickles & fine herbs

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE

Toasts, tomates séchées, parmesan & pignons de pin
Italian beef tartare & toasts | Dried tomatoes, Parmesan & pine nuts

TARTARE DE SAUMON

Toasts, échalote, ciboulette, citron vert & crème épaisse
Salmon tartare & toasts | Shallot, chives, lime & thick cream

SALADE

SALADE CÉSAR CHF 19

Poulet pané croustillant, mini-sucrine, tomate, anchois & œuf dur
Caesar salad | Crispy chicken, lettuce, tomato, anchovies & boiled egg

DISPONIBLE 24/24

SALADE VERTE CHF 15

Sauce à l'huile d'olive & jus de citron
Green salad | Dressing with olive oil & lemon juice

ASSIETTE DE 5 FROMAGES AFFINÉS CHF 16

De Suisse & d'ailleurs | Fusette croustillante
Plate of 5 matured cheese from Switzerland & elsewhere | Crusty baguette

QUICHE AU FROMAGE APPENZELLER CHF 18

Mesclun de salade & vinaigrette
Appenzeller cheese quiche | Mesclun & vinaigrette

SANDWICH PARISIEN CHF 19

Au jambon & fromage
Parisian sandwich with ham & cheese

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE CHF 22

Blinis, crème épaisse à l'échalote & citron
Plate of smoked salmon from Scotland, blinis, thick cream with shallot & lemon

PIZZA MARGARITA BIO CHF 25

Tomates, mozzarella & origan
Margarita Bio pizza | Tomatoes, mozzarella & oregano

PIZZA 4 FROMAGES BIO CHF 29

Mozzarella, Gorgonzola, Fontal & Emmental
4 Cheese Bio pizza | Mozzarella, Gorgonzola, Fontal & Emmental

TARTE AU CHOCOLAT & NOISETTES CHF 10

Chocolate & hazelnut tart

CHEESECAKE AU SPECULOOS CHF 10

Speculoos cheesecake

ALLERGIES

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients de nos mets & qui peuvent provoquer des allergies.

Our staff will be pleased to inform you about the ingredients that are part of our food & that may cause allergies.

PROVENANCES

Pour connaître la provenance de nos mets, n'hésitez pas à contacter nos collaborateurs qui se feront un plaisir de vous renseigner.

If you want to know the origin of our meat & fish, do not hesitate to contact our staff who will be happy to inform you.

ROOM SERVICE

6H - 23H OU 23H - 6H | N°5060

VINOOTHÈQUE

BLANCS | WHITE

Chardonnay Romand <i>Cave Dizerens, Lavaux, Suisse</i>	10 CL CHF 8 75 CL CHF 52
St-Saphorin "Le Louchy" <i>Cave des Rois, Lavaux, Suisse</i>	10 CL CHF 9 70 CL CHF 52
Cuvée des Anges - A.O.C. <i>Marcel Corboz, Epesses, Suisse</i>	35 CL CHF 34 70 CL CHF 61
Coup de l'Etrier - A.O.C. <i>Jean & Pierre Testuz, Epesses, Suisse</i>	35 CL CHF 35 70 CL CHF 64
La Moynerie - Pouilly-Fumé <i>Redde & Fils, Vallée de la Loire, France</i>	37.5 CL CHF 58 75 CL CHF 94

ROSÉS | ROSÉ

Gamaret - Vins de Pays <i>Cave Dizerens, Lavaux, Suisse</i>	10 CL CHF 8 75 CL CHF 52
Œil de Perdrix - A.O.C. <i>Thierry Grosjean & Cie, Neuchâtel, Suisse</i>	37.5 CL CHF 38 75 CL CHF 65

ROUGES | RED

Assemblage Vignefol <i>Cave Dizerens, Lavaux, Suisse</i>	10 CL CHF 8 75 CL CHF 52
Monseigneur - A.O.C. <i>Badoux Vins, Aigle, Suisse</i>	35 CL CHF 35 70 CL CHF 65
La Pressée - A.O.C. <i>Domaine Louis Bovard, Epesses, Suisse</i>	37.5 CL CHF 43 75 CL CHF 79
Château de Ricaud - Bordeaux Supérieur <i>Domaine Alain Thienot, Cadillac, France</i>	10 CL CHF 8 75 CL CHF 52

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT

Brut Réserve Cuvée	10 CL CHF 20 75 CL CHF 135
Brut Carte Jaune	37.5 CL CHF 75
Rosé Carte Jaune	10 CL CHF 24 75 CL CHF 175

PROSECCO

Millesimato Extra Dry	10 CL CHF 10 75 CL CHF 54
-----------------------	-----------------------------

APÉRITIFS & BIÈRES

Martini : Blanc Rouge Dry	4CL CHF 8
Pastis 51 Ricard Suze Campari	4CL CHF 9
Porto Ramos Pinto : Tawny White	6CL CHF 9
Aperol Spritz Hugo Spritz	20CL CHF 16
Calanda sans alcool (Suisse)	33CL CHF 7
Le Déluge (IPA 7.2% - Brasserie du Haut Lac, Vevey, Suisse)	33CL CHF 14
L'Ambrouille (Ambrée 6.5% - Brasserie du Haut Lac, Vevey, Suisse)	33CL CHF 14
Heineken (5% - Pays-Bas)	33CL CHF 8
Erdinger Weissbier (5.3% - Allemagne)	33CL CHF 10

SPIRITUEUX

Whisky Jack Daniel's	4 CL CHF 16 70CL CHF 160
Cognac Hennessy XO	4 CL CHF 35 70 CL CHF 750
Gin Bombay Sapphire	4 CL CHF 16 70 CL CHF 185
Vodka Grey Goose	4 CL CHF 19 70 CL CHF 280
Rhum Pampero Aniversario - 25 ans	4 CL CHF 19 70 CL CHF 210

INFORMATIONS

Sur demande, notre Maître d'Hôtel vous conseillera dans le choix de votre vin, vous informera sur les millésimes & vous proposera, si vous le désirez, notre carte des vins du restaurant Café Bellagio. Pour la protection de la jeunesse, la loi interdit la vente de vin, bière & cidre aux jeunes de moins de 16 ans - de spiritueux, apéritif & alcool aux jeunes de moins de 18 ans. Le personnel peut exiger une pièce d'identité.

Upon request, our Maitre d'Hotel will advise you about your choice of wine, inform you about the different vintages & propose for you the wine menu of the Café Bellagio. For the protection of minors, the law prohibits the sale of wine, beer & cider to people under the age of 16 years old - & the sale of spirits, aperitifs & alcopops to people under the age of 18 years old. The staff may require an identity card.

MINÉRALES & SODAS

Henniez : Bleue Verte	50CL CHF 7
Evian San Pellegrino	50CL CHF 8
Perrier	33CL CHF 8
Jus de pomme Ramseier	33CL CHF 7
Coca Cola : Original Light Zéro	33CL CHF 7
Fanta Sprite Rivella : Rouge Fusetea : Pêche Citron	33CL CHF 7
Orangina	25CL CHF 7
Schweppes : Tonic Bitter Lemon Ginger Ale	20CL CHF 7
Sirop Monin Grenadine Menthe Citron Pêche Fraise Framboise	30CL CHF 3
Diabolo : Limonade Romanette & sirop Monin	30CL CHF 5

BOISSONS FRUITÉES

Nectar de fruits Michel Abricot Ananas Pêche Pink Grapefruit	20CL CHF 6
Jus de fruits Michel : Orange Premium Tomate	20CL CHF 6
Boisson fruitée Michel : Cranberry	20CL CHF 6
Jus de fruits frais : Grapefruit Orange	20CL CHF 8

CAFÉS & THÉS

Café Espresso Ristretto Décaféiné	CHF 6
Verre de lait Glass of milk	CHF 6
Chocolat chaud Hot chocolate : Caotina ou Ovomaltine	CHF 7
Cappuccino	CHF 8
Latte Macchiato	CHF 9
THÉS BIO SIROCCO ORGANIC TEA	CHF 8
Noirs - Black : Darjeeling English Breakfast Earl Grey Black Chai tea with spices Ceylon Decaf	
Verts - Green : Japanese Sencha Jade Oolong Green Tropic	
Blanc - White : White Peach	
Tisanes - Herbal tea : Rooibos Tangerine Moroccan Mint Piz Palù Verbena Red Kiss	

SERVICE MINIBAR 23H-6H

Henniez : Bleue Verte	50CL CHF 6
Evian San Pellegrino	50CL CHF 7
Coca Cola : Original Zéro Fusetea : Citron	33CL CHF 6
Kinley Tonic Water Granini Orange	20CL CHF 6
Red Bull	25CL CHF 8
Cardinale Spéciale	33CL CHF 7
Heineken	33CL CHF 8
Vin blanc Henri Badoux Aigle	35CL CHF 20
Vin rouge Henri Badoux Aigle	35CL CHF 20
Champagne Veuve Clicquot Brut	37.5CL CHF 65
Whisky J.W. Black Label Vodka Absolut	5CL CHF 15
Gin Gordon's Cognac Hennessy	5CL CHF 15