

Room Service

12h - 23h OU 24/24 | N°5060

À Partager

- PORTION DE FRITES ✓ 10
Portion of French fries
- TAPENADE D'OLIVES NOIRES DE KALAMATA ✓ 12
Croûtons à l'huile d'olive
Kalamata black olive tapenade | Olive oil croutons
- HOUMOUS & PAIN PITA ✓ 13
Hummus with pita bread
- RATATOUILLE À TARTINER SERVIE FROIDE ✓ 13
Croûtons à l'huile d'olive
Ratatouille spread served cold | Olive oil croutons
- COTTAGE CHEESE À L'AIL & AUX FINES HERBES ✓ 14
Croûtons à l'huile d'olive
Garlic and herb cottage cheese | Olive oil croutons
- SALADE VERTE ✓ 15
Sauce : Huile d'olive citron ou vinaigrette à la moutarde
Green salad | Sauce: Olive oil with lemon or mustard vinaigrette
- GASPACHO DU MOMENT ✓ 18
Gazpacho of the moment
- AILERONS DE POULET ÉPICÉS (6PIÈCES) 25
Sauce BBQ
Spicy chicken wings with BBQ sauce
- PLANCHETTE DE CHARCUTERIE & FROMAGES 26
Suisse
Mixed platter of cured meat & cheese
- BEIGNETS DE SANDRE & SAUCE TARTARE (6PIÈCES) 28
Pike-perch nuggets with tartar sauce

Desserts & Glaces

- BROWNIE MAISON AUX NOIX & SAUCE CARAMEL 11
Homemade brownie with walnuts & caramel sauce
- TARTE AUX FRUITS DE SAISON 10
Seasonal fruit tart
- ASSORTIMENT DE MINI-PÂTISSERIES 14
Selection of mini-pastries
- GLACE ARTISANALE EN GOBELET (110ML) 9
Chocolat, Caramel Fleur de sel, Vanille & Stracciatella
Ice-Cream: Chocolate, Caramel Fleur de sel, Vanilla & Stracciatella
- SORBET ARTISANAL EN GOBELET (110ML) 9
Framboise, Abricot, Fraise & Mangue
Sorbet: Raspberry, Apricot, Strawberry & Mango

Plats

- SALADE CÉSAR 23
Sucrine, poulet, œuf dur, Parmesan & sauce aux anchois
Lettuce, chicken, hard-boiled egg, Parmesan & anchovy sauce
- GRANDE SALADE DU MOMENT ✓ 23
Large freshly-prepared seasonal salad
- PENNE MARINARA ✓ 24
Penne Marinara
- PIZZA MARGARITA ✓ 25
Tomates, mozzarella & origan
Margarita Bio pizza | Tomatoes, mozzarella & oregano
- BURGER DE BŒUF, PAIN DU BOULANGER & FRITES ✓ 34
Fromage à raclette, rösti & mayonnaise à l'huile de truffe
Beef burger & French fries | Raclette cheese, rösti & truffle oil mayonnaise
- CLUB SANDWICH DINDE OU SAUMON FUMÉ & FRITES ✓ 35
Sauce à l'estragon, courgette grillée, tomate & œuf
*Turkey or smoked salmon Club Sandwich & French fries
Tarragon sauce, grilled courgette, tomato & egg*
- TARTARE DE BŒUF, TOAST DE FOCACCIA & FRITES 37
Tomates séchées, pignons, câpres, olives & pesto de roquette
*Italian beef tartar, Focaccia toast & French fries
Sun-dried tomatoes, pine nuts, capers, olives & rocket pesto*

Enfants jusqu'à 12 ans

- PENNE MARINARA ✓ 14
Penne Marinara
- FILET DE POULET PANÉ & SAUCE BBQ 14
Breaded chicken fillet & BBQ sauce
- 1/2 FILET DE BAR AU CITRON 14
1/2 Sea bass fillet with lemon

Les plats enfants de viande & poisson sont servis avec une garniture à choix : Frites | Tarte fine de ratatouille | Émincé de fenouil | Purée de patates douces au lait de coco

The kid's dishes with meat & fish are served with one choice of side dish: French fries | Fine ratatouille tart | Thinly sliced fennel | Sweet potato purée with coconut milk

Informations

Tout service en chambre, hors repas ou boissons, est facturé 10.

Tous les mets avec le ●, sont disponibles 24/24, les autres sont disponibles de 12h à 23h.

✓ Proposition végétarienne / Option végétarienne disponible.

All room services, excluding meals or drinks, will be charged 10.

All dishes with the dot ● are available 24/24, the others are available from 12pm to 11pm.

✓ Vegetarian option / Vegetarian option available.

Provenances : Bœuf, Dinde, Porc, Poulet : Suisse | Saumon : Pologne | Sandre : Russie | Bar : Grèce

Nos équipes se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients qui peuvent provoquer des allergies ou intolérances.

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

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

Room Service

6h - 23h | N°5060

Vinothèque

○ Blancs

Chardonnay Romand <i>Cave Dizereys, Lavaux, Suisse</i>	10CL	8	75CL	52
St-Saphorin "Le Louchy" <i>Cave des Rois, Lavaux, Suisse</i>	10CL	9	70CL	54
Champ Noé - A.O.C. <i>Jean-Luc Blondel, Villette, Suisse</i>	50CL	29	70CL	56
Coup de l'Etrier - A.O.C. <i>Jean & Pierre Testuz, Epesses, Suisse</i>	35CL	35	70CL	64
La Moynerie - Pouilly-Fumé <i>Redde & Fils, Vallée de la Loire, France</i>	37.5CL	58	75CL	94

○ Rosés

Gamaret - Vins de Pays <i>Cave Dizereys, Lavaux, Suisse</i>	10CL	8	75CL	52
OEil de Perdrix - A.O.C. <i>Thierry Grosjean & Cie, Neuchâtel, Suisse</i>	37.5CL	38	75CL	68

○ Rouges

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

○ Pétillants

Champagne Brut Réserve Cuvée <i>Domaine de Veuve Clicquot Ponsardin, France</i>	10CL	20	75CL	135
Champagne Brut Carte Jaune <i>Domaine de Veuve Clicquot Ponsardin, France</i>			37.5CL	75
Champagne Rosé Carte Jaune <i>Domaine de Veuve Clicquot Ponsardin, France</i>	10CL	24	75CL	175
Prosecco Millesimato Extra Dry <i>Vinopera srl Bervini, Chions, Italie</i>	10CL	10	75CL	54

Apéritifs & Bières

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

Spiritueux

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

Minérales, Jus & Sodas

○ Eaux Minérales

Henniez : Bleue Verte	50CL	7
Evian San Pellegrino	50CL	8
Perrier	33CL	8

○ Boissons fruitées

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

○ Sodas

Jus de pomme Ramseier	33CL	7
Coca Cola : Original Light Zéro	33CL	7
Fanta Sprite Rivella : Rouge Fusetea : Pêche Citron	33CL	7
Orangina	25CL	7
Schweppees : Tonic Bitter Lemon Ginger Ale	20CL	7
Sirup Monin : Grenadine Menthe Citron Pêche Framboise	30CL	3
Diabolo : Limonade Romanette & sirup Monin	30CL	5

Cafés & Thés

Café Espresso Ristretto Décaféiné Verre de lait	6
Chocolat chaud : Caotina ou Ovomaltine	7
Cappuccino	8
Latte Macchiato	9

○ Thés Bio Sirocco

Noirs : Darjeeling English Breakfast Earl Grey Black Chai Ceylon Decaf	8
Verts & Blanc : Japanese Sencha Jade Oolong Green Tropic White Peach	
Tisanes : Rooibos Tangerine Moroccan Mint Piz Palù Verbena Red Kiss	

○ Informations

Tout service en chambre, hors repas ou boissons, est facturé 10.

Les boissons sont disponibles de 6h à 23h.

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 & alcopop aux jeunes de moins de 18 ans. Le personnel peut exiger une pièce d'identité.

All room services, excluding meals or drinks, will be charged 10.

Drinks are available from 6am to 11pm.

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.