

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 À LA COURGE & PAIN PITA ✓ 13
Pumpkin hummus & pita bread
- AILERONS DE POULET ÉPICÉS (6PIÈCES) 23
Sauce BBQ
Spicy chicken wings & BBQ sauce
- CREVETTES CROUSTILLANTES (6PIÈCES) 26
Teintées au charbon de bambou | Mayonnaise curry, citron vert
Crispy shrimps with charred bamboo | Lime curry mayonnaise
- ARDOISE DE SAUMON FUMÉ & BLINIS 28
Plate of smoked salmon & blinis
- PLANCHETTE DE CHARCUTERIE & FROMAGES 26
Mixed platter of cured meat & cheese

Desserts & Glaces

- BROWNIE MAISON AUX NOIX & SAUCE CARAMEL 11
Homemade brownie with walnuts & caramel sauce
- COOKIES MAISON (1PIÈCE) 8
Homemade cookies
- 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
- SOUPE DE SAISON ✓ 18
Seasonal soup
- PÂTES ARTISANALES DU MOMENT ✓ 31
Freshly prepared pasta
- BURGER DE BŒUF & FRITES 34
Fromage à raclette, röstli & mayonnaise à l'huile de truffe
*Beef burger & French fries
Raclette cheese, röstli & truffle oil mayonnaise*
- BURGER VÉGÉTARIEN & FRITES ✓ 30
Galette de légumes, fromage à raclette & yaourt aux herbes
*Veggie burger & French fries
Vegetable patty, raclette cheese & herb yogurt*
- FOCCACCIA CLUB SANDWICH & FRITES 32
Crevettes, mayonnaise Tandoori, sucrine, œuf dur, coriandre & zeste de citron
*Focaccia Club Sandwich with shrimps & French fries
Tandoori mayonnaise, lettuce, hard-boiled egg, coriander & lemon zest*
- TARTARE DE BŒUF À L'ASIATIQUE & FRITES 33
Toasts, Sauce Hoi Sin, sésame, sake, gingembre & noix de cajou
*Asian beef tartare, toasts & French fries
Hoi Sin sauce, sesame, sake, ginger & cashew nuts*
- PÂTES ARTISANALES DU MOMENT ✓ 14
Freshly prepared pasta
- FILET DE POULET PANÉ & SAUCE BBQ 14
Frites ou légumes du moment
Crumbed chicken fillet, BBQ sauce | French fries or seasonal vegetables
- PAVÉ DE SAUMON 14
Frites ou légumes du moment
Salmon steak | French fries or seasonal vegetables

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, Porc, Poulet : Suisse | Saumon : Pologne | Crevettes : Vietnam - Chili

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 Dizerens, 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>	375CL	58	75CL	94

○ Rosés

Gamaret - Vins de Pays <i>Cave Dizerens, Lavaux, Suisse</i>	10CL	8	75CL	52
OEil de Perdrix - A.O.C. <i>Thierry Grosjean & Cie, Neuchâtel, Suisse</i>	375CL	38	75CL	68

○ Rouges

Assemblage Vignefol <i>Cave Dizerens, 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>	375CL	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>			375CL	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 72% - 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

20CL

Nectar de fruits Michel : Abricot Ananas Pêche Grapefruit	6
Jus de fruits Michel : Orange Premium Tomate	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
Schweppes : Tonic Bitter Lemon Ginger Ale	20CL	7
Sirop Monin : Grenadine Menthe Citron Pêche Framboise	30CL	3
Diabolo : Limonade Romanette & sirop 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

8

Noirs : Darjeeling English Breakfast Earl Grey Black Chai Ceylon Decaf	
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 & alcool 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.