

Room Service

12h - 23h OU 24/24 | N°5060

○ À Partager

- PORTION DE FRITES ✓ 10
Portion of French fries
- HOUMOUS AUX HARICOTS COCO & TANDOORI ✓ 14
Croûtons à l'huile d'olive
White bean hummus with Tandoori spices | Olive oil croutons
- TOMME ARTISANALE À L'AIL DES OURS ✓ 16
Tomme cheese with wild garlic
- CROQUETTES DE JALAPEÑOS AU FROMAGE (5 PIÈCES) ✓ 23
Chutney de mangue
Jalapeño cheese croquettes | Mango Chutney
- CREVETTES CROUSTILLANTES (5 PIÈCES) 25
Sauce aigre-douce
Crispy shrimps | Sweet & sour sauce
- ARDOISE DE SAUMON FUMÉ & BLINIS 28
Fromage frais au citron
Plate of smoked salmon & blinis | Lemon cream cheese
- PLANCHETTE DE CHARCUTERIE SUISSE 26
Plate of Swiss charcuterie

○ Desserts & Glaces

- TARTE DU MOMENT 11
Seasonal tart
- ENTREMET DU JOUR 13
Dessert of the day
- ASSORTIMENT DE MINI MACARONS (6 PIÈCES) 18
Assortment of mini macarons
- TIRAMISU TRADITIONNEL 14
Traditional tiramisu
- COOKIE MAISON (1 PIÈCE) 6
Homemade cookie
- GLACE ARTISANALE EN GOBELET (110ML) 9
Chocolat, Caramel Fleur de sel, Moka, Vanille & Stracciatella
Ice-Cream: Chocolate, Caramel Fleur de sel, Mocha, Vanilla & Stracciatella
- SORBET ARTISANAL EN GOBELET (110ML) 9
Framboise, Abricot du Valais, Fraise, Citron & Passion
Sorbet: Raspberry, Valais Apricot, Strawberry, Lemon & Passion

○ Plats

- SOUPE DE SAISON ✓ 18
Seasonal soup
- SALADE CÉSAR ✓ 26
Sucrine, filet de poulet pané, œuf dur, tomates cerises, Parmesan & sauce aux anchois
Lettuce, crumbed chicken fillet, hard-boiled egg, cherry tomatoes, Parmesan & anchovy sauce
- FOCACCINA BURGER & FRITES ✓ 34
Galette de légumes, roquette, fromage à raclette, rösti & mayonnaise au curry
*Focaccina burger & French fries
Vegetable patty, arugula, raclette cheese, rösti & curry mayonnaise*
- BURGER DE BŒUF & FRITES 38
Fromage à raclette, rösti & mayonnaise à l'huile de truffe
*Beef burger & French fries
Raclette cheese, rösti & truffle oil mayonnaise*
- TARTARE DE BŒUF À LA MOUTARDE VAUDOISE (150G) 38
Câpres, cornichons, oignons au vinaigre & toasts
Beef tartar with mustard | Capers, pickles, pickled onions & toasts
- NOIX DE PORC PANÉE & GRATINÉE AU CHEDDAR 40
Pickles de jalapeños, oignons rouges, roquette & sauce pimentée
*Breaded pork rump with a Cheddar cheese topping gratin
Jalapeño pickles, red onions, arugula & chilli sauce*

○ Enfant

- FILET DE POULET PANÉ & FRITES 14
Sauce BBQ
Crumbed Chicken fillet & French fries | BBQ sauce

○ Informations

Tout service en chambre, hors repas ou boissons, est facturé CHF 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 CHF 10.
All dishes with the ● 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

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
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
--	------	---	------	----

○ 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
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	18	75CL	120
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>			75CL	165
Chassel'ice <i>Cave des Rois, Lavaux, Suisse</i>	10CL	8	75cl	52

Apéritifs & Bières

Martini : Blanc Rouge Dry	4CL	8
Suze Campari	4CL	9
Porto Ramos Pinto : Tawny White	6CL	9
Aperol Hugo Giselle Lillet Spritz	20CL	16
Calanda sans alcool - Suisse	33CL	6
Lola Bier IPA <0.5% - Allemagne	33CL	12
Le Déluge - IPA 7.2% - Brasserie du Haut-Lac, Vevey	33CL	14
L'Ambrouille - Ambrée 6.5% - Brasserie du Haut-Lac, Vevey	33CL	14
Zéphyr - Blanche 6% - Brasserie du Haut-Lac, Vevey	33CL	14

Spiritueux

Whisky Jack Daniel's	4CL	16	70CL	160
Cognac Hennessy XO	4CL	35	70CL	750
Gin Bombay Sapphire	4CL	13	70CL	140
Vodka Grey Goose	4CL	19	70CL	280
Rhum Pampero Aniversario - 25 ans	4CL	19	70CL	210

Minérales, Jus & Sodas

○ Eaux Minérales

Henniez : Bleu Verte	50CL	7
------------------------	------	---

○ Boissons fruitées

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

○ Sodas

Vivi Soda (Bio) : Schorle Pomme Citron Gingembre	33CL	8
Coca Cola : Original Zéro	33CL	7
Fanta Sprite Rivella : Rouge Fusetea : Pêche Citron	33CL	7
Orangina	25CL	7
Swiss Mountain Spring : Tonic Bitter Lemon Ginger Beer	20CL	8
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

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 CHF 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 CHF 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.