

# Room Service

12h - 23h OU 24/24 | N°5060

## À Partager

- PORTION DE FRITES ✓ 10  
*Portion of French fries*
- TOMME ARTISANALE DE LA VENOGÉ AUX NOISETTES ✓ 16  
*Tomme cheese from Venoge with hazelnuts*
- CREVETTES CROUSTILLANTES (5 PIÈCES) 25  
Sauce aigre-douce  
*Crispy shrimps | Sweet & sour sauce*
- TARAMA DE LA MAISON PETROSSIAN (100G) 26  
Toasts de seigle croustillants  
*Tarama Petrossian house | Crispy rye toast*
- ARDOISE DE SAUMON FUMÉ & BLINIS 28  
Fromage frais au citron  
*Plate of smoked salmon & blinis | Fromage frais with lemon*
- PLANCHETTE DE CHARCUTERIE SUISSE 29  
*Plate of Swiss charcuterie*

## Plats

- VELOUTÉ DE PATATES DOUCES ✓ 18  
Lait de coco & gingembre  
*Sweet potato soup | Coconut milk & ginger*
- SALADE CÉSAR ✓ 26  
Sucrine, filet de poulet pané, œuf dur, Parmesan & sauce aux anchois  
*Romaine Lettuce, crispy chicken, hard-boiled egg, Parmesan & anchovy sauce*
- WANTANS AUX LÉGUMES & BOUILLON GINGEMBRE ✓ 29  
Pak choï, sésame & coriandre  
*Wantans with vegetables & ginger broth  
Pak choï, sesame & coriander*
- BURGER DE BŒUF & FRITES 39  
Fromage à raclette, rösti & mayonnaise à l'huile de truffe  
*Beef burger & French fries  
Raclette cheese, rösti & truffle oil mayonnaise*
- BURGER DU MOMENT & FRITES DÈS 32  
*Seasonal Burger & French fries*
- TARTARE DE BŒUF À LA MOUTARDE (150G) 37  
Câpres, cornichons, persil, ketchup & toasts  
*Beef tartar with mustard  
Capers berries, pickles, parsley, ketchup & toast*

## Desserts & Glaces

- NEW YORK CHEESECAKE 15  
Coulis de fruit de saison  
*New York cheesecake | Seasonal fruit coulis*
- BROWNIE FONDANT AUX NOIX DE PÉCAN 11  
Crème anglaise vanille  
*Pecan brownie | Vanilla custard*
- ASSORTIMENT DE MINI-MACARONS (6 PIÈCES) 18  
*Assortment of mini-macarons*
- COOKIE GOURMAND (1 PIÈCE) 6  
*Gourmet 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*

## 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, 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

# 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 &amp; Pierre Testuz, Epesses, Suisse</i>			70CL	64
La Moynerie - Pouilly-Fumé <i>Redde &amp; Fils, Vallée de la Loire, France</i>	375CL	58	75CL	94

### ○ Rosé

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

### ○ Champagnes & Pétillant

Champagne La Cuvée Brut <i>Domaine Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i>	10CL	18	75CL	120
Champagne La Cuvée Brut <i>Domaine Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i>			375CL	75
Champagne Cuvée Brut Rosé <i>Domaine Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, 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
Siroop 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.