

# Room Service

12h - 23h OU 24/24 | N°5060

## À Partager

- PORTION DE FRITES ✓ 11  
Mayonnaise maison au sel fou de l'Île de Ré  
*Portion of French fries | Homemade mayonnaise with 'Sel fou' from Île de Ré*
- TOMME ARTISANALE DU MOMENT ✓ 16  
*Tomme cheese of the moment*
- PIMIENTOS DE PADRÓN SAUTÉS ✓ 20  
Huile à l'ail & fleur de sel  
*Sautéed Padrón peppers, garlic oil & fleur de sel*
- 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*
- AILERONS DE POULET 25  
Sauce Hoi Sin, sésame & coriandre  
*Chicken wings with Hoisin sauce | Sesame & coriander*
- ARDOISE DE SAUMON FUMÉ & BLINIS 29  
Fromage frais au citron  
*Plate of smoked salmon & blinis | Fromage frais with lemon*
- PLANCHETTE DE CHARCUTERIE SUISSE 29  
Viande séchée, lard sec & jambon cru  
*Plate of Swiss charcuterie | Dried meat, bacon & cured ham*

## Plats

- SALADE CÉSAR ✓ 26  
Sucrine, filet de poulet pané, œuf dur, tomates cerises, Parmesan & sauce aux anchois  
*Romaine Lettuce, crispy chicken, hard-boiled egg, cherry tomatoes, Parmesan & anchovy sauce*
- BURGER DE BŒUF & FRITES 41  
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*
- SANDWICH À L'ITALIENNE & FRITES ✓ 37  
Focaccina, burrata, tomates fraîches & séchées, basilic & câpres  
*Italian Sandwich & French fries  
Focaccina, burrata, fresh & dried tomatoes, basil & capers*
- TARTARE DE BŒUF & TOASTS (150G) 38  
Câpres, cornichons, persil, moutarde & ketchup  
*Beef tartar & toast  
Capers berries, pickles, parsley, mustard & ketchup*

TABOULÉ DE QUINOA ✓ 25  
Feta, concombre, olives Taggiasche, tomates cerises & persil  
*Quinoa tabbouleh  
Feta cheese, cucumber, Taggiasche olives, cherry tomatoes & parsley*

TAGLIATELLES AUX TOMATES CERISES ✓ 31  
Parmesan, olives & basilic  
*Tagliatelle with cherry tomatoes, Parmesan, olives & basil*

## Enfant

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

## Desserts & Glaces

NEW YORK CHEESECAKE 15  
Coulis de fruits rouges  
*New York cheesecake | Red berry coulis*

BROWNIE FONDANT AUX NOIX DE PÉCAN 11  
Crème anglaise vanille  
*Pecan brownie | Vanilla custard*

TARTELETTE AUX FRUITS ROUGES 17  
*Red berry tartlet*

● ASSORTIMENT DE MINI-MACARONS (6 PIÈCES) 18  
*Assortment of mini-macarons*

COOKIE GOURMAND (1 PIÈCE) 6

## KALAN ARTISTE GLACIER SUISSE | BIO

GLACE ARTISANALE | 1 BOULE 6.50  
Crème Glacée : Caramel pointe de sel, Café, Chocolat au lait, Vanille de Madagascar, Pistache, Meringue  
Sorbet : Chocolat extra noir 74%, Fraise, Citron Basilic, Mangue Alphonso, Gingembre  
*Ice-Cream: Caramel pointe de sel, Madagascar vanilla, Coffee, Milk chocolate, Pistachio, Meringue  
Sorbet: Extra Dark Chocolate 74%, Strawberry, Alphonso Mango, Lemon Basil, Ginger*

## 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

6h30 - 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 : Bleue   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 d'orange frais		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 Chanoyu

Noirs : English Breakfast   Earl Grey   Masala Chai	8
Verts : Maojiang   Love Mint   Green Jasmine	
Tisanes : Verbena Lemongrass   Rooibos	

### ○ Informations

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

Les boissons sont disponibles de 6h30 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 6:30am 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.