

*La* MONTREUX *Rouvenettaz*  
LE JARDIN D'HIVER

**PROVENANCE DE NOS VIANDES ET POISSONS :**

CHARCUTERIES : SUISSE & ITALIE	VONGOLE : ITALIE
FOIE GRAS : FRANCE	CREVETTES : ARGENTINE
PORC : SUISSE	MOULES : FRANCE
BŒUF : SUISSE	HUÎTRES : FRANCE
POULET : SUISSE	LANGOUSTE : CARAÏBES
SAUMON : NORVÈGE	

**PROVENANCE DE NOTRE PAIN :**

PAIN : SUISSE



## POUR COMMENCER

<b>PLANCHETTE DE NOËL</b> 	27.-
TERRINE DE CAMPAGNE, JAMBON À LA TRUFFE, CHARCUTERIE ITALIENNE, VACHERIN D'ALPAGE DE LA TZINTRE AU LAIT CRU	
<b>FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON</b>	31.-
ACCOMPAGNÉ DE SA CONFITURE DE FIGUE, TOASTS ET SALADINE HIVERNALE	
<b>PLANCHETTE DE JAMBON CUIT À LA TRUFFE</b>	24.-
<b>BEIGNETS DE VINZEL ET SALADINE CROQUANTE</b>	16.-
EN COLLABORATION AVEC LA PINTE VAUDOISE GASTROVAUD À PULLY, LE CHEF GAËL BRANDY NOUS PROPOSE UNE RECETTE CLASSIQUE POUR SUBLIMER CE PRODUIT RÉGIONAL	
<b>SALADE DE TRÉVISE « TARDIVE »</b> 	19.-
LARDONS SAUTÉS AU VINAIGRE, ŒUF COULANT ET CHIPS À LA FARINA BONA POSSIBILITÉ DE SERVIR LA SALADE SANS LARDONS	
<b>VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR ET RAVIOLI AU FOIE GRAS</b> 	17.50
HUILE DE NOIX DU MOULIN DE SÉVERY	
<b>BISQUE D'ÉCREVISSES DU LAC</b>	17.50
TOASTS AU BEURRE, ROUILLE DE LA MÉDITERRANÉE	
<b>BURRATA AL TARTUFO</b>	17.50
HOUMOUS DE POIS CHICHE AU PIMENT D'ESPELETTE	
<b>DAHL DE LENTILLES AU LAIT DE COCO ET CURRY</b>	28.-
ACCOMPAGNÉ DE RIZ BASMATI ET SON PAIN LIBANAIS	

## NOS PÂTES MAISON

<b>RAVIOLI À LA COURGE, BEURRE DE SAUGE, RICOTTA SALÉE</b>	26.-
<b>SPAGHETTI CHITARRA ALLE VONGOLE</b>	32.-
<b>RAVIOLI DE CERF, BEURRE DE NORMANDIE ÉMULSIONNÉ</b>	29.-



POUR UNE ALIMENTATION PLUS SAINE NOUS FABRIQUONS NOS PÂTES FRAÎCHES ARTISANALEMENT DANS NOTRE LABORATOIRE DI PASTA «TEMPO DI PASTA». RETROUVEZ NOS PRODUITS À L'ÉPICERIE FINE «MINISTRONE» À MONTREUX.

## CÔTÉ MER

	3pcs	6pcs	12pcs
<b>LA FINE DE CLAIRE N° 3</b>	14.50	29.-	58.-
LÉGÈRE, AVEC UN GOÛT SALÉ ET IODÉ PEU PRONONCÉ			
<b>GILLARDEAU SPÉCIALE N° 3</b>	23.-	42.-	84.-
VOLUPTUEUSE ET FERME, FINESSE AROMATIQUE ET PERSISTANCE			
<b>SAUMON LÉGÈREMENT FUMÉ EN STYLE SASHIMI</b>			28.50
CHOU ROUGE, GRAINES DE SÉSAME AU YUZU ET SAUCE MISO BLANC			
<b>POËLÉE DE VONGOLE EN PERSILLADE</b>			34.-
<b>MOULES DE BOUCHOT À LA MARINIÈRE, POMMES FRITES</b>			32.-

## POUR LES ENFANTS

<b>RIGATONI, SAUCE TOMATE OU BOLOGNAISE</b>	14.-
<b>PILONS DE POULET, POMMES GRENAILLE ET LÉGUMES</b>	14.-
<b>RAVIOLI À LA COURGE, BEURRE DE SAUGE, RICOTTA SALÉE</b>	15.-
<b>PORTION DE POMMES FRITES</b>	7.50

## CÔTÉ BRASÉRO

<b>CÔTE DE BŒUF 600 GR RASSIE 30 JOURS (pour 2 pers.)</b>	110.-
BEURRE CAFÉ DE PARIS	
<b>ENTRECÔTE DE BŒUF DIAMANT</b>	44.-
SAUCE CHIMICHURRI	
<b>BURGER DE BŒUF</b>	29.50
FROMAGE D'ALPAGE ET SAUCE RELISH	
<b>BURGER DE LÉGUMES-POIS CHICHES BIO</b>	29.-
COURGE GRILLÉE, SAUCE RELISH	
<b>FILET DE POULET SNACKÉ IP SUISSE</b>	32.-
MOUARDE CRÉMEUSE AU CITRON NOIR DE CHEZ DUDIT JO	
<b>QUEUE DE LANGOUSTE SNACKÉE AU BRASÉRO</b>	49.-
SAUCE CRUSTACÉS	
<b>QUEUES DE CREVETTES ROUGES</b>	34.-
SAUCE VIERGE AU THYM	

TOUS LES PLATS CÔTÉ BRASÉRO SONT SERVIS AVEC DES POMMES GRENAILLE RÔTIÉS ET LÉGUMES DU MOMENT

## LES DESSERTS

<b>TIRAMISU MAISON</b>	12.-
<b>CRUMBLE AUX POMMES MAISON</b>	14.-
BOULE DE GLACE VANILLE	
<b>L'AFFOGATO DE NOËL</b>	9.50
BOULE DE GLACE VANILLE, ESPRESSO, LIQUEUR DE NOISETTES	
<b>CHEESECAKE AU SPÉCULOOS</b> 	14.50
CHUTNEY DE PRUNE AIGRE DOUX, DÉLICATEMENT ÉPICÉ	
<b>RAISINS À LA LIE DE LA RÉGION, GLACE CANNELLE</b>	13.-

## LES GLACES ARTISANALES

<b>CHOCOLAT</b>	4.20
<b>VANILLE</b>	4.20
<b>NOISETTE</b>	4.20
<b>CANNELLE</b>	4.20
<b>CHANTILLY</b>	1.90

## LES FROMAGES

<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b>	15.-
 <b>VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP</b> FROMAGE À PÂTE MI-DURE, D'ALPAGE AU LAIT CRU	
 <b>JERSEY BLUE</b> FROMAGE À PÂTE PERSILLÉE	
 <b>LA DZOZETTE</b> FROMAGE À PÂTE MOLLE, LAIT CRU	



LES PRESIDI SLOW FOOD SONT DES PROJETS CRÉÉS POUR SAUVER DES PRODUCTIONS ALIMENTAIRES ARTISANALES ET DE QUALITÉ, MENACÉES DE DISPARITION. ILS PROTÈGENT AINSI LES RÉGIONS ET LEUR ÉCOSYSTÈME UNIQUES, SAUVEGARDENT DES TECHNIQUES ET DES SAVOIR-FAIRE TRADITIONNELS ET ENCOURAGENT LA CONSERVATION DE LA FAUNE ET FLORE INDIGÈNE.