

Café Bellagio

12h - 13h30 & 19h - 21h00

Nous sommes ravis de vous accueillir dans notre restaurant. Notre Maître d'hôtel Apolline Semunovic & son équipe vous permettront de passer un moment culinaire unique dans une ambiance chaleureuse.

Grâce au Chef Antoine Puisselet & sa brigade, vous y découvrirez une cuisine bistronomique de saison, gourmande & créative, alliant produits traditionnels & saveurs exotiques.

Nous vous souhaitons un bon appétit !

ROYALPLAZA

★ ★ ★ ★ ★ MONTREUX

Follow us on     @hotelroyalplazamtx

MENU

Gourmand

ŒUF PARFAIT & CRÈME AU VACHERIN FRIBOURGEOIS

Perfect egg with Vacherin Fribourgeois cream

Perfekt gegartes Ei mit Vacherin-Fribourgeois-Creme

ou

GRAVLAX DE TRUITE SAUMONÉE À LA BETTERAVE

Beetroot-cured trout gravlax

Mit Roter Bete gebeizte Lachsforelle



POITRINE DE PORC CONFITE À LA BIÈRE & AU PAIN D'ÉPICES

Beer-braised pork belly with gingerbread spices

In Bier & Lebkuchengewürzen geschmorte Schweinebrust

ou

PAVÉ DE SAUMON RÔTI & RISOTTO À LA BISQUE DE HOMARD

Roasted salmon fillet & lobster bisque risotto

Gebratenes Lachsfilet mit Hummerbisque-Risotto



CHARIOT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS

Selection of regional cheeses

Auswahl an Käsesorten aus unseren Regionen

ou

FINGER CHOCOLAT CACAHUÈTE

Dark chocolate & peanut finger with soft caramel

Dunkler Schokoladen-Erdnuss-Riegel mit Weichkaramell



CHF 78

Les Entrées

MÉLI-MÉLO DE JEUNES POUSSES	16
Crudités & vinaigrette au balsamique de pomme	
<i>Mix of green salads Raw vegetables & Apple balsamic vinaigrette</i>	
<i>Gemischter Jungblattsalat Rohkost & Apfel-Balsamico-Vinaigrette</i>	
VELOUTÉ DE PATATES DOUCES AU LAIT DE COCO	17
Huile de sésame & coriandre	
<i>Sweet potato velouté with coconut milk Sesame oil & coriander</i>	
<i>Süßkartoffel-Velouté mit Kokosmilch Sesamöl & Koriander</i>	
ŒUF PARFAIT & CRÈME AU VACHERIN FRIBOURGEOIS	23
Saucisson vaudois & croûtons	
<i>Perfect egg with Vacherin Fribourgeois cream Vaud sausage & croutons</i>	
<i>Perfekt gegartes Ei mit Vacherin-Fribourgeois-Creme Waadtländer Wurst & Croutons</i>	
FOIE GRAS POCHÉ & VIN CHAUD AUX ÉPICES TAJINE	26
Poire, confiture de coing & brioche	
<i>Poached foie gras with mulled wine & tajine spices Pear, quince jam & brioche</i>	
<i>Pochierte Foie Gras mit Glühwein & Tajine-Gewürzen Birne, Quittenkonfitüre & Brioche</i>	
TARTARE DE BŒUF THAÏ 🍱	21
Sauce hoi sin, yuzu, gingembre, noix de cajou & coriandre	
<i>Thai-style beef tartare Hoisin sauce, yuzu, ginger, cashew nuts & coriander</i>	
<i>Thailändisches Rindstatar Hoisin-Sauce, Yuzu, Ingwer, Cashewnüsse & Koriander</i>	
GRAVLAX DE TRUITE SAUMONÉE À LA BETTERAVE	24
Crème au raifort & blinis maison	
<i>Beetroot-cured trout gravlax Horseradish cream & homemade blinis</i>	
<i>Mit Roter Bete gebeizte Lachsforelle Meerrettichcreme & hausgemachte Blinis</i>	

CHF 2 du prix de vente des plats ou des menus suivis du logo 🍱 seront reversés à l'Organisation Save the Children.
CHF 2 of the selling price of dishes or menus followed by the logo 🍱 will be donated to the Organization Save the Children.

Les prix sont en francs suisses - Services & TVA inclus | All prices are in Swiss francs & include service & VAT

Les Plats

VIANDES

POITRINE DE PORC CONFITE À LA BIÈRE & AU PAIN D'ÉPICES 44

Mousseline de pomme de terre gourmande

Beer-braised pork belly with gingerbread spices | Creamy potato mousseline

In Bier & Lebkuchengewürzen geschmorte Schweinebrust | Cremige Kartoffelmousseline

BLANQUETTE DE POULET AU VIN JAUNE 39

Champignons & riz pilaf aux petits légumes

Chicken blanquette with Vin Jaune wine | Mushrooms & vegetable pilaf rice

Hähnchen-Blanquette mit Vin Jaune | Pilaw-Reis mit Gemüse & Pilzen

TARTARE DE BŒUF THAÏ 41

Sauce hoi sin, yuzu, gingembre, noix de cajou & coriandre

Thai-style beef tartare | Hoisin sauce, yuzu, ginger, cashew nuts & coriander

Thailändisches Rindstatar | Hoisin-Sauce, Yuzu, Ingwer, Cashewnüsse & Koriander

MAGRET DE CANARD RÔTI & JUS AUX ÉPICES VADOUVAN 🍷 48

Tatin d'endives, fruits exotiques & noix de cajou

Roasted duck breast with Vadouvan-spiced jus | Caramelized endive tatin, exotic fruits & cashew nuts

Gebratene Entenbrust mit Vadouvan-Jus | Endivien-Tatin mit exotischen Früchten & Cashewnüssen

FILET DE BŒUF RÔTI 160G 49

Saladine, pommes frites & sauce béarnaise

Roasted beef fillet | Fr ench fries, small salad & Béarnaise sauce

Gebratenes Rinderfilet | Pommes frites, kleiner Salat & Sauce Béarnaise

VÉGÉTARIENS

RISOTTO AU PARMESAN & TARTUFATA 🍷 36

Parmesan risotto with tartufata

Parmesanrisotto mit Tartufata

RAVIOLES ARTISANALES DU MOMENT DE LA MAISON BUONA PASTA 34

Homemade seasonal ravioli from Buona Pasta

Hausgemachte Ravioli von Buona Pasta

Les Plats

POISSONS

MOULES FRITES À LA NORMANDE

39

Vin blanc, crème, fondue de poireaux & champignons de paris

Normandy-style mussels with french fries | White wine, cream, leek fondue & button mushrooms

Miesmuscheln „Normandie-Art“ mit Pommes frites | Weißwein, Rahm, Lauchfondue & Champignons

FILETS DE PERCHE LOË FAÇON MEUNIÈRE

180G

49

Saladine, pommes frites & sauce tartare

Loë perch filets meunière | Small side salad, French-fried potatoes & tartare sauce

Eglifilets Loë nach Müllerinneart | Kleiner Salat, Pommes frites & Tartarsauce

PAVÉ DE SAUMON RÔTI & RISOTTO À LA BISQUE DE HOMARD

44

Saladine d'herbes fraîches & citron confit

Roasted salmon fillet & lobster bisque risotto | Fresh herb salad & preserved lemon

Gebratenes Lachsfilet mit Hummerbisque-Risotto | Kräutersalat & kandierte Zitrone

Le Chariot de Fromages

SÉLECTION DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS

18

Laiterie de Gruyère à Montreux

Selection of regional cheeses | Laiterie de Gruyère in Montreux

Auswahl an Käsesorten aus unseren Regionen | Laiterie de Gruyère in Montreux

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*

Les Desserts

Craquez pour l'une des créations gourmandes de notre Chef Pâtissier, Matthieu Cotte.
Des classiques revisités qui sauront séduire votre palais !

FINGER CHOCOLAT CACAHUÈTE	18
Chocolat noir, cacahuètes torréfiées à la fleur de sel & caramel tendre <i>Dark chocolate & peanut finger with soft caramel</i> <i>Dunkler Schokoladen-Erdnuss-Riegel mit Weichkaramell</i>	
PANNA COTTA INFINIMENT VANILLÉE	16
Caviar d'agrumes & gel à la bergamote <i>Infinite vanilla panna cotta Citrus caviar & bergamot gel</i> <i>Panna Cotta mit intensiver Vanille Zitruskaviar & Bergamotte-Gelee</i>	
POIRE POCHÉE AUX ÉPICES DOUCES	16
Crèmeux à la fève tonka & sarrasin torréfié <i>Pear poached in mild spices Tonka bean cream & roasted buckwheat</i> <i>In milden Gewürzen pochierte Birne Tonka-Bohnen-Creme & gerösteter Buchweizen</i>	
VACHERIN GLACÉ AU CASSIS 🍷	16
Meringue craquante, crème double & gin aux baies noires <i>Blackcurrant iced vacherin Crispy meringue, double cream & black berry gin</i> <i>Schwarze Johannisbeere-Eis-Vacherin Knuspriges Baiser, Doppelrahm & Gin mit schwarzen Beeren</i>	
CAFÉ GOURMAND	18
Tatin au sablé breton, crème brûlée, chou Paris-Brest & brownie aux noix de pécan <i>Gourmet coffee Tatin with Breton shortbread, crème brûlée, Paris-Brest chou & pecan brownie</i> <i>Café gourmand Tatin mit bretonischem Shortbread, Crème Brûlée, Paris-Brest Windbeutel & Pekannuss-Brownie</i>	
KALAN ARTISTE GLACIER SUISSE	
Savourez de délicieuses glaces artisanales, créées avec passion à Lausanne, avec des ingrédients 100% naturels & biologiques pour une expérience gustative authentique & rafraîchissante.	
BOULE CRÈME GLACÉE	5.50
Caramel pointe de sel Vanille de Madagascar Café Noisette <i>Caramel pointe de sel Madagascar vanilla Coffee Hazelnut</i> <i>Karamell pointe de sel Madagaskar-Vanille Kaffee Haselnuss</i>	
BOULE SORBET	5.50
Chocolat extra noir 74% Fraise Cassis Fruit de la Passion Citron Basilic <i>Extra Dark Chocolate 74% Strawberry Blackcurrant Passion fruit Lemon Basil</i> <i>Extra dunkle Schokolade 74% Erdbeere Schwarze Johannisbeere Passionsfrucht Zitrone Basilikum</i>	
EXTRA CHANTILLY	3
EXTRA CHOCOLAT	3
EXTRA ALCOOL	2CL 6

Les Vins

Crus au verre

Blancs

Chardonnay Romand - A.O.C. 2024 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Chardonnay	10CL	8
St-Saphorin Le Louchy - A.O.C. 2024 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognez, St-Saphorin, Suisse</i> Chasselas	10CL	9
Réserve Gastronomique - A.O.C. BIO & DEMETER 2023 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, Suisse</i> Chasselas & Chardonnay	10CL	11
Amigne de Vétroz 2 abeilles Tradition - A.O.C. 2023 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Suisse</i> Amigne	10CL	12
Château Landereau - A.O.C. Entre-deux-mers 2023 <i>Vignobles Baylet, Sadirac, France</i> Sauvignon blanc, Sémillon, Sauvignon gris & Muscadelle	10CL	9
Pinot Grigio 2023 <i>Istituto Agrario, San Michele All'Adige, Italie</i> Pinot Gris	10CL	10

Rosés

Gamaret - Vin de Pays 2024 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Gamaret	10CL	8
Amour - A.O.C. BIO 2024 <i>Château d'Astros, Côtes de Provence, France</i> Grenache, Cinsault, Tibouren	10CL	10

Rouges

Vignefol - Vin de Pays 2024 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Gamaret, Garanoir, Syrah & Merlot	10CL	8
Equinox - A.O.C. BIO & DEMETER 2022 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, Suisse</i> Gamaret, Garanoir, Gamay & Diolinoir	10CL	11
Château de Ricaud - Bordeaux Sup. 2012 <i>Domaine Alain Thienot, Cadillac, France</i> Merlot & Cabernet Franc	10CL	8
Valpolicella Ripasso Superior 2021 <i>Domaine Corte Moschina, Roncà, Vérone, Italie</i> Corvina, Corvinone & Rondinella	10CL	10

Champagne & Pétillants

Laurent-Perrier La Cuvée Brut <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	10CL	19
Chassel'ice 2024 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognez, Villeneuve, Suisse</i> Chasselas	10CL	8
Prosecco Vallate Extra Dry <i>Vallate, Veneto, Italie</i> Glera	10CL	10

Demi-Bouteilles

Blancs

Les Murailles - A.O.C. 2024 <i>Badoux vins, Aigle, Suisse</i> Chasselas	35CL	38
Château Maison Blanche - Grand Cru A.O.C. 2023 <i>Jean-Daniel Suardet, Yverne, Suisse</i> Chasselas	37.5CL	45
Amigne de Vétroz 2 abeilles Tradition - A.O.C. 2023 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Suisse</i> Amigne	37.5CL	39
La Pierrelée - Chablis - A.O.P. 2019 <i>La Chablisienne, Vincent Bartement, Chablis, Bourgogne, France</i> Chardonnay	37.5CL	52
La Moynerie 2021 <i>Domaine Redde & Fils, Pouilly-Fumé, France</i> Sauvignon Blanc	37.5CL	51

Rosés

Dôle Blanche - A.O.C. 2023 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Suisse</i> Pinot Noir & Gamay	50CL	40
Château d'Auvergnier CEil de Perdrix - A.O.C. 2023 <i>Thierry Grosjean & Cie, Neuchâtel, Suisse</i> Pinot Noir	35CL	38

Rouges

Monseigneur - A.O.C. 2022 <i>Badoux vins, Aigle, Suisse</i> Pinot Noir	35CL	42
Gamay de Vétroz - A.O.C. 2024 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Suisse</i> Gamay	37.5CL	28
Syrah de Vétroz - A.O.C. Vignification en amphore 2024 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Suisse</i> Syrah	37.5CL	55
Magdalena - A.O.C. 2022 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Suisse</i> Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc	37.5CL	65
Dôle du Caveau 2024 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Suisse</i> Pinot Noir & Gamay	50CL	40

Champagne

Laurent-Perrier La Cuvée Brut <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i> Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier	37.5CL	75
---	--------	----

Les Vins

Vins Rosés

Gamaret - Vin de Pays 2024 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> <i>Gamaret</i>	75CL	52
Château d'Auvernier Œil de Perdrix - A.O.C 2023 <i>Thierry Grosjean & Cie, Neuchâtel, Suisse</i> <i>Pinot Noir</i>	75CL	68
Dôle Blanche - A.O.C. 2023 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Suisse</i> <i>Pinot Noir & Gamay</i>	70CL	59
Amour - A.O.C. BIO 2024 <i>Château d'Astros, Côtes de Provence, France</i> <i>Grenache, Cinsault, Tibouren</i>	75CL	65

Champagnes & Pétillants

Laurent-Perrier La Cuvée Brut <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	75CL	135
Laurent-Perrier Cuvée Brut Rosé <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i> <i>Pinot noir</i>	75CL	185
Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i> <i>Chardonnay</i>	75CL	190
Laurent-Perrier Grand Siècle <i>Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France</i> <i>Pinot noir</i>	75CL	350
Chassel'ice 2024 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognez, Villeneuve, Suisse</i> <i>Chasselas</i>	75CL	52
Prosecco Vallate Extra Dry <i>Vallate, Veneto, Italie</i> <i>Glera</i>	75CL	54

Vins Blancs Français

Chablis La Pierrelée - Chablis - A.O.P. 2020 <i>La Chablisienne, Vincent Bartement, Bourgogne</i> <i>Chardonnay</i>	75CL	78
Rully 1er cru Montpalais 2022 <i>Jean Baptiste Ponsot, Côte Chalonnaise, Bourgogne</i> <i>Chardonnay</i>	75CL	120
La Moynerie Pouilly-Fumé - A.O.P. 2022 <i>Domaine Redde & Fils, Pouilly-Fumé, Vallée de la Loire</i> <i>Sauvignon Blanc</i>	75CL	85
Les Calcaires - Sancerre - A.O.P. 2020 <i>Domaine Lucien Crochet, Vallée de la Loire</i> <i>Sauvignon Blanc</i>	75CL	90
Château Landereau - A.O.C. Entre-deux-mers 2023 <i>Vignobles Baylet, Sadirac, Bordelais</i> <i>Sauvignon blanc, Sémillon, Sauvignon gris & Muscadelle</i>	75CL	54
Château Smith Haut Lafitte - Grand Cru Classé 2011 <i>Domaine Famille Cathiard, Pessac-Léognan, Graves, Bordelais</i> <i>Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris & Sémillon</i>	75CL	325
Château Doisy-Védrières - 2 ^{ème} Cru Classé 2004 <i>Pierre Castéja, Barsac, Sauternes, Bordelais</i> <i>Muscadelle, Sauvignon Blanc & Sémillon Doux</i>	75CL	149
Château de Suduiraut - 1 ^{er} Cru Classé 1995 <i>Domaine Suduiraut, Sauternes, Bordelais</i> <i>Sauvignon Blanc & Sémillon Doux</i>	75CL	200
Château d'Yquem - 1 ^{er} Cru Supérieur 1994 <i>Château d'Yquem, Sauternes, Bordelais</i> <i>Sauvignon Blanc & Sémillon Liqueureux</i>	75CL	800

Vin Blanc Italien

Pinot Grigio 2023 <i>Istituto Agrario, San Michele All'Adige</i> <i>Pinot Gris</i>	75CL	68
--	------	----

Les Vins

Vins Blancs Suisses

Chardonnay Romand - A.O.C. 2024 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Lavaux</i> Chardonnay	75CL	52
Château du Châtelard - A.O.C. 2023 <i>Patrick Fonjallaz, Montreux, Lavaux</i> Chasselas	70CL	49
St-Saphorin Le Louchy - A.O.C. 2024 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognez, St-Saphorin, Lavaux</i> Chasselas	70CL	54
Coup de l'Etrier - A.O.C. 2024 <i>Jean & Pierre Testuz, Epesses, Lavaux</i> Chasselas	70CL	64
Les Murailles - A.O.C. 2023 <i>Badoux vins, Aigle, Chablais</i> Chasselas	70CL	75
Château Maison Blanche - Grand Cru A.O.C. 2023 <i>Jean-Daniel Suardet, Yverne, Chablais</i> Chasselas	75CL	78
Petite Arvine Vieille Vigne 2024 <i>Cave des Remparts, Yvon Cheseaux, Saillon, Valais</i> Petite Arvine	70CL	75
Amigne de Vétroz 2 abeilles Tradition - A.O.C. 2023 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Valais</i> Amigne	75CL	75
Côte Nature, Assemblage blanc - Vin naturel 2021 <i>Provins, Sion, Valais</i> Muscat & Pinot gris	75CL	80
Réserve Gastronomique - A.O.C. BIO & DEMETER 2023 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, La Côte</i> Chasselas & Chardonnay	75CL	68
Johanniter - A.O.C. BIO & DEMETER 2021 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, La Côte</i> Johanniter	75CL	89
Viognier Collection Agénor - A.O.C. BIO & DEMETER 2022 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, La Côte</i> Viognier	75CL	95
Müller-Thurgau - BIO 2022 <i>Weingut Besson-Strasser, Zurich</i> Müller-Thurgau	75CL	75
Dama Bianca - I.G.T. 2023 <i>Tenuta Luigina, Tessin</i> Johanniter, Merlot & Viognier	75CL	80

Vins Rouges Suisses

Vignefol - Vin de Pays 2024 <i>Michel & Jean-François Dizerens, Lutry, Lavaux</i> Gamaret, Garanoir, Syrah & Merlot	75CL	52
Dézaley Jupiter - Grand Cru A.O.C. 2023 <i>Patrick Fonjallaz, Epesses, Lavaux</i> Pinot Noir	70CL	72
La Pressée - A.O.C. 2024 <i>Domaine Louis Bovard, Epesses, Lavaux</i> Pinot Noir & Merlot	70CL	79
Les Rois - A.O.C. 2023 <i>Cave des Rois, Marco & François Grognez, Villeneuve, Chablais</i> Pinot Noir	75CL	59
Henri - A.O.C. 2022 <i>Badoux vins, Aigle, Chablais</i> Gamaret & Garanoir	70CL	65
Monseigneur - A.O.C. 2022 <i>Badoux vins, Aigle, Chablais</i> Pinot Noir	70CL	75
Dôle du Caveau 2022 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Valais</i> Pinot Noir & Gamay	70CL	57
Humagne Rouge - A.O.C. 2021 <i>Varone Vins, Philippe Varone, Sion, Valais</i> Humagne Rouge	75CL	85
Cornalin - A.O.C. 2022 <i>Varone Vins, Philippe Varone, Sion, Valais</i> Cornalin	75CL	79
Gamay de Vétroz - A.O.C. 2023 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Valais</i> Gamay	75CL	55
Syrah de Vétroz - A.O.C. Vignification en amphore 2023 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Valais</i> Syrah	75CL	99
Magdalena - A.O.C. 2022 <i>Cave de la Madeleine, André Fontannaz & filles, Vétroz, Valais</i> Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc	75CL	130
Domaine Châtroz Rouge - A.O.C. 2018 <i>Cave Fin Bec, Sion, Valais</i> Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc	75CL	136
Equinox - A.O.C. BIO & DEMETER 2022 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, La Côte</i> Gamaret, Garanoir, Gamay & Diolinoir	75CL	68
Gamaret Nature BIO & DEMETER 2023 <i>Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins, La Côte</i> Gamaret	75CL	90

Les Vins

Vins Rouges Français

La Demoiselle de Sociando-Mallet 2018 <i>Jean Gautreau, Haut Médoc, Bordelais</i> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc</i>	75CL	85
Château Luchey-Halde 2016 <i>Bordeaux Sciences Agro, Pessac-Léognan, Graves, Bordelais</i> <i>Cabernet Sauvignon & Franc, Merlot, Petit Verdot</i>	75CL	89
Château Cheval Blanc - 1 ^{er} Grand Cru Classé 1992 <i>Domaine Fourcaud-Laussac, Saint-Émilion, Bordelais</i> <i>Merlot & Cabernet Franc</i>	75CL	1900
Château de Ricaud - Bordeaux Sup. 2012 <i>Domaine Alain Thienot, Cadillac, Bordelais</i> <i>Merlot & Cabernet Franc</i>	75CL	52
Saint Joseph Septentrio 2022 <i>Cave Saint Désirat, St-Joseph, Vallée du Rhône</i> <i>Syrah</i>	75CL	75
Gigondas Terrasses de Montmirail 2021 <i>Alain Jaume, Gigondas, Vallée du Rhône</i> <i>Grenache, Syrah & Mourvèdre</i>	75CL	95
Châteauneuf du Pape « Pied de Baud » - AOC BIO 2020 <i>Domaine la Manarine, Châteauneuf-du-Pape, Vallée du Rhône</i> <i>Grenache & Mourvèdre</i>	75CL	130

Vin Rouge Italien

Valpolicella Ripasso Superior 2021 <i>Domaine Corte Moschina, Roncà, Vérone</i> <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	75CL	69
---	------	----

Les Boissons

Minérales, Jus & Sodas

Henniez : Bleue Verte	50cL 75cL	6 8
Nectar de fruits Michel : Abricot Ananas Pêche	20cL	5
Jus de fruits Michel : Orange Premium Tomato	20cL	5
Boisson fruitée Michel : Cranberry	20cL	5
Jus de fruits frais : Pamplémousse Orange	20cL	7
Vivi Soda (Bio) : Schorle Pomme Citron & Gingembre	33cL	7
Coca Cola Fanta Sprite Rivella Fusetea	33cL	6
Orangina	25cL	6
Swiss Mountain Spring : Tonic Bitter Lemon Ginger Beer	20cL	7
Sanbittèr Rosso	10cL	6
Sirop Monin : Grenadine Menthe Citron Pêche Framboise	30cL	2
Diabolo : Limonade Romanette & sirop Monin	30cL	4

Cafés & Thés

Café Espresso Ristretto Décaféiné	5
Espresso Macchiato Renversé Chocolat chaud	6
Cappuccino	7
Double Espresso Latte Macchiato	8

Thés Bio Chanoyu

Noirs : English Breakfast Earl Grey	7
Verts : Maojiang Love Mint Green Jasmine	
Tisanes : Verbena Lemongrass Rooibos	

Bières & Apéritifs

Boxer Old - 5.2% - Suisse Pression	30cL	7	50cL	11
Boxer Blanche - 5% - Suisse Pression	30cL	7	50cL	11
Panaché - Boxer Old & Romanette Pression	30cL	7	50cL	11
Calanda 0.0% - Suisse	33cL	6		
Lola Bier IPA <0.5% - Suisse	33cL	12		
Cardinal Spéciale - 5.2% - Suisse	33cL	7		
Zéphyr - Blanche 6% - Brasserie du Haut Lac, Suisse	33cL	14		
Le Déluge - IPA 7.2% - Brasserie du Haut Lac, Suisse	33cL	14		
L'Ambrouille - Ambrée 6.5% - Brasserie du Haut Lac, Suisse	33cL	14		
Martini : Blanc Rouge Dry	4cL	8		
Suze Campari	4cL	9		
Giselle Apéritif Naturel	4cL	8		
Giselle Apéritif sans alcool - 0.0%	4cL	7		
Cocchi Rosa Americano	4cL	8		
Cocchi Vermouth di Torino	4cL	8		
Lillet	6cL	9		
Pastis 51, Ricard	4cL	9		
Porto Ramos Pinto : Tawny White	6cL	9		
Aperol Hugo Giselle Lillet Spritz	20cL	16		

Spiritueux

	4cL
Amaretto Disaronno Jägermeister Cointreau Limoncello	9
Vieille Prune Morin Père & Fils	14
Morand : Abricotine Williamine	14
Grappa di Moscato Marolo	14
Grappa di Barolo Marolo	16
Tanqueray - UK	13
Bombay Sapphire - UK	13
Hendrick's - UK	15
Mintis Gin : Clementina Ribesa - Italie	15
Ibex - Suisse	15
Deux Frères Dry Gin - Suisse	23
Truffle Gin - UK	25
Belvedere - Pologne	17
Grey Goose - France	19
Snow Leopard - Pologne	19
Rhum Pampero Aniversario : 25 ans - Venezuela	19
Rhum Zacapa - Guatemala	21
Tequila Don Julio - Mexique	19
Hennessy VSOP	16
Hennessy XO	35
Hennessy Paradis Extra	85
Bas-Armagnac - 12 ans	25
Calvados Coeur de Lion	18
Jack Daniel's - US	16
Johnnie Walker Black Label - UK	16
Chivas Regal 12 ans - UK	16
Glenmorangie 10 ans - UK	18

Accompagnement | Side Drink

Sélectionnez un soda pour accompagner votre boisson :
Select a soda with your drink:
Coca-Cola, Swiss Mountain Spring, Sprite, Red Bull, Jus de fruits, Henniez

Accompagnement offert à l'achat d'une bouteille de spiritueux.
Free side drink with every bottle of spirits.



Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts & traditionnels selon les critères du Label Fait Maison.

Toute l'équipe du Café Bellagio vous remercie de votre confiance & vous souhaite un excellent moment parmi nous.