

# CRÉATIONS CULINAIRES

par notre Chef Exécutif  
Charlérie Cacheux



"Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts & de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label "Fait Maison" établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût & Slow Food".

Pour les enfants, jusqu'à 12 ans, nous vous proposons l'ensemble de notre carte en ½ portion & à 50 % !

*For the kids, up to 12 years old, we propose all of our menu in ½ portion & at 50% !*

# LES ENTRÉES FROIDES

- ✓ Mélange de mesclun du canton & légumes d'hiver CHF 15.00  
*Mix of mesclun salad from the region & winter vegetables*  
*Mesclun-Salat aus dem Kanton & Wintergemüse*
- Sauce au choix : Française | Italienne | Huile d'olive & vinaigre balsamique ou jus de citron  
*Choice of salad dressing: French | Italian | Olive oil & balsamic vinegar or lemon juice*  
*Salatsauce nach Wahl: Französische | Italienische | Olivenöl & Balsamico-Essig oder Zitronensaft*
- Foie gras en trompe-l'œil CHF 28.00  
Marrons glacés & pousses de ficoïde  
*Foie gras in trompe-l'oeil style | "Marrons glacés" & ice plant shoots*  
*Gänseleber als Trompe-l'œil | Glasierte Maronen & Eiskraut-Sprossen*
- Cœur de saumon fumé Royal d'Écosse CHF 28.00  
Bavarois en fines feuilles d'épinard & quenelle de caviar  
*Royal fillet of Scottish smoked salmon | Fine spinach leaf bavarois & caviar quenelle*  
*Schottischer Royal Räucherlachs | Bavarois aus feinen Spinatblättern & Kaviarnocke*
- Carpaccio de Saint-Jacques de petits bateaux normands CHF 28.00  
Fine gelée de groseilles, infusion au lait de coco & essences de citron  
*Carpaccio of scallops from Normandy | Fine redcurrant jelly, coconut milk infusion & lemon essence*  
*Jakobsmuschel-Carpaccio aus der Normandie | Exquisite Johannisbeer-Gelee, Kokosmilch-Infusion & Zitronenessenzen*
- ✓ Variation de saveurs autour de la betterave CHF 19.00  
Vinaigre de framboises & pomme rouge  
*Beetroot medley | Raspberry & red apple vinaigrette*  
*Aromavariationen rund um die Rote Beete | Himbeer- & roter Apfelessig*
- Crabe d'Alaska en transparence CHF 25.00  
Purée de topinambours, œuf de caille poché & pipette d'huile d'olive Bio  
*Alaskan crab | Jerusalem artichoke purée, poached quail egg & pipette of organic olive oil*  
*Alaska-Krabben | Topinamburpüree, pochiertes Wachtelei & ein Hauch Bio-Olivenöl*

# LES ENTRÉES CHAUDES

- ✓ Bouillon corsé aux champignons CHF 20.00  
Œuf poché, lard croustillant & copeaux de truffe noire  
*Rich mushroom broth | Poached egg, crispy bacon & black truffle shavings*  
*Kräftiger Bouillon mit Pilzen | Pochiertes Ei, knuspriger Speck & schwarze Trüffelscheiben*
- Velouté onctueux d'endives blanches CHF 19.00  
Pommes de terre sautées & hareng fumé  
*Smooth white chicory velouté | Sautéed potatoes & smoked herring*  
*Cremesuppe mit weißem Chicorée | Röstkartoffeln & geräucherter Hering*
- Escalope de foie gras flambée au Porto CHF 28.00  
Effiloché de queue de bœuf mijoté & consommé aux essences de truffe  
*Escalope of foie gras flambéed in port wine | Strips of stewed oxtail & truffle essence consommé*  
*Mit Portwein flambierte Gänseleber-Schnitzel | Ochschwanzragout & Consommé mit Trüfflessenzen*
- Feuilleté croustillant de pomme de ris de veau CHF 22.00  
Sot-l'y laisse, gnocchi & sauce suprême au Porto blanc  
*Veal sweetbread medallion in crisp flaky pastry | Chicken oyster, gnocchi & white port wine sauce*  
*Kalbsleberbries in knusprigem Blätterteig | Pfarrenstückchen, Gnocchi & Geflügelrahmsauce mit weißem Portwein*
- Demi-homard, ravioles à la ricotta & truffe blanche CHF 29.00  
Bisque de homard & copeaux de truffe  
*Half-lobster with ricotta & white truffle ravioli | Lobster bisque & truffle shavings*  
*Halber Hummer, Ravioli mit Ricotta & weißem Trüffel | Bisque mit Hummer & Trüffelscheiben*
- ✓ Risotto Acquerello CHF 22.00  
Légumes tubéreux montés au bouillon végétal & copeaux de truffe blanche  
*Acquerello risotto | Root vegetables cooked in broth & white truffle shavings*  
*Acquerello-Risotto | Knollengemüsebouillon & weiße Trüffelscheiben*

# LES POISSONS

- Homard entier rôti au beurre CHF 58.00  
Salsifis pochés au fumet de poisson, œufs de saumon & vinaigrette chaude  
*Whole lobster roasted in butter | Salsify poached in fish stock, salmon roe & warm vinaigrette*  
*In Butter gebratener ganzer Hummer | In Fischfond pochierte Schwarzwurzeln, Lachseier & warme Vinaigrette*
- Filets de perche du Lötschberg façon meunière CHF 44.00  
Pommes frites & sauce tartare  
*Lötschberg perch fillets "à la meunière" | French fries & tartare sauce*  
*Lötschberg-Eglifilets nach Müllerin Art | Pommes frites & Tatarsauce*
- Pressé d'aile de raie pochée au bouillon corsé CHF 39.00  
Panisse niçoise & émulsion de noisettes  
*Terrine of ray wing poached in a rich broth | Niçoise Panisse & hazelnut emulsion*  
*In einem kräftigen Bouillon pochierte Rochenflosse | Kichererbsenfladen aus Nizza & Haselnussemlusion*
- Assiette monochrome de Saint-Jacques de petites pêches CHF 51.00  
Légumes racines, sauce végétale & copeaux de truffe noire  
*Monochrome dish of scallops | Root vegetables, vegetable sauce & black truffle shavings*  
*Monochrom-Teller mit Jakobsmuscheln | Wurzelgemüse, Gemüsesauce & schwarze Trüffelscheiben*
- Filets de sole en écailles de poulpe CHF 45.00  
Pommes de terre marinées & vinaigrette foisonnée au jus de coques  
*Sole fillets with octopus flakes | Marinated potatoes & vinaigrette thickened with cockle jus*  
*Seezungenfilets auf Tintenfischschuppen | Marinierte Kartoffeln & aufgeschäumte Vinaigrette mit Herzmuschelsaft*

# LES VIANDES

Chateaubriand Rossini CHF 58.00

Toast rôti au beurre moussieux & légumes d'hiver confits

*Chateaubriand Rossini | Bread toasted in frothy butter & winter vegetable confit*

*Tournedos Rossini | In schaumiger Butter gerösteter Toast & kandiertes Wintergemüse*

Filet mignon de veau & épaule confite aux agrumes CHF 50.00

Fricassée de crosnes & pousses de shiso pourpre

*Veal tenderloin & shoulder confit with citrus | Chinese artichoke fricassée & purple shiso shoots*

*Filet Mignon vom Kalb und Schulter-Confit mit Zitrusfrüchten | Knollenziest-Frikassee & violette Shiso-Sprossen*

Mariage entre le faisan rôti & le pigeon à la flamme CHF 45.00

Risotto Acquerello de topinambours monté au consommé de volaille

*Roast pheasant coupled with flame-cooked pigeon | Jerusalem artichoke Acquerello risotto & chicken consommé*

*Geschmorter Fasan mit flambierter Taube | Acquerello-Risotto aus Topinambur auf Geflügel-Consommé*

Cochon cuisiné de la tête aux pieds CHF 39.00

Écrasé de pommes de terre à la truffe noire & sauce caramélisée

*Pig cooked "from head to toe" | Crushed potatoes with black truffle & caramelised sauce*

*Gegartes Schwein vom Kopf bis zu den Füßen | Kartoffelpüree mit schwarzem Trüffel & karamellisierte Sauce*

Suprême de volaille & jus monté à l'huile de noisettes CHF 41.00

Purée de pommes de terre aux cornes d'abondance & pousses de fines herbes

*Chicken Supreme with hazelnut oil jus | Mashed potatoes with black trumpet mushrooms & fresh fine herbs*

*Geflügelbrust & Saft aus Haselnussöl | Kartoffelpüree im Füllhorn mit frischen Kräutersprossen*

# LES FROMAGES

Assiette de 5 fromages affinés de Suisse & d'ailleurs

CHF 13.00

*Plate of 5 matured cheese from Switzerland & elsewhere*

*Käseplatte mit 5 gereiften Käsesorten aus der Schweiz & anderen Ländern*

# LES DOUCEURS

• Griotte en trompe-l'œil

CHF 13.00

Cœur gourmand au goût forêt noire

*Morello cherry in trompe-l'oeil style | Black forest flavoured centre*

*Sauerkirsche als Trompe-l'œil | Feinschmeckerherz à la Schwarzwaldtorte*

Déclinaison de la mandarine en différentes textures

CHF 12.00

*Mandarin oranges served in a variety of textures*

*Mandarine in zahlreichen Facetten mit verschiedenen Texturen*

Entremet au chocolat & cacao

CHF 12.00

Cœur caramel & cacahuètes grillées

*Chocolate & cocoa entremet | Caramel centre & grilled peanuts*

*Schokoladen-Kakao-Entremet | Karamellherz & gegrillten Erdnüsse*

Saint-Honoré aux marrons

CHF 12.00

Éclats de caramel & touche de chantilly

*Chestnut Saint-Honoré cake | Caramel shavings & whipped cream*

*Saint-Honoré-Torte mit Maronen | Karamellchips & Schlagsahnespritzen*

Bûche vanille, pamplemousse rose & ganache montée

CHF 11.00

*Yule log with vanilla, pink grapefruit & whipped ganache*

*Vanillerolle, rosa Grapefruit & Ganache montée*

# LES GLACES & SORBETS

L'Artisan Glacier SA | Dégustez la qualité artisanale d'une production locale

*Artisanal ice creams & full fruit sorbets | Handwerkliches Eiscremes & Fruchtsorbets*

Glaces | *Ice-creams* | *Eis* CHF 5.00

Café, caramel beurre salé, chocolat, cookie, double crème, noisette, spéculoos, vanille

*Coffee, salted butter caramel, chocolate, cookies, double cream, hazelnut, speculoos, vanilla*

*Kaffee, salzige Butter Karamell, Schokolade, Cookies, Doppel Rahm, Haselnuss, Speculoos, Vanille*

Sorbets CHF 5.00

Abricot du Valais, citron, fraise, framboise, mangue, melon, coco, pamplemousse, passion

*Apricot from Valais, lemon, strawberry, raspberry, mango, melon, coconut, pink grapefruit, passion fruit*

*Walliser Aprikose, Zitrone, Erdbeere, Himbeere, Mango, Melone, Kokosnuss, Rosa Grapefruit, Passionsfrucht*

Palette du Chef composée de 3 glaces & sorbets CHF 9.00

*Composed of 3 ice-creams & sorbets | Komposition von 3 Eiscremes & Sorbets*

# LES GOURMANDS

Café ou thé gourmand CHF 16.00

Sélectionnez votre café ou thé préféré accompagné d'une sélection de mini-pâtisseries

*Coffee or tea gourmand*

*Select your preferred coffee or tea accompanied with a selection of mini-pastries*

*Schlemmerischer Kaffee oder Tee*

*Wählen Sie Ihren bevorzugten Kaffee oder Tee aus, dazu eine Auswahl von kleine Gebäckkreation*

Champagne gourmand (Veuve Clicquot Brut Réserve Cuvée) CHF 27.00

Dégustez une coupe de champagne accompagnée d'une sélection de mini-pâtisseries

*Champagne gourmand (Veuve Clicquot Brut Réserve Cuvée)*

*Taste a glass of champagne accompanied with a selection of mini-pastries*

*Champagner Schlemmer (Veuve Clicquot Brut Réserve Cuvée)*

*Kosten Sie ein Glas Champagner, dazu eine Auswahl von kleine Gebäckkreation*

## Allergies & Intolérances

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients qui entrent dans la composition de nos mets & qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.

*Our staff will be pleased to inform you about the ingredients that are part of our food & that may cause allergies or intolerances. Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über die Zutaten, die in unseren Gerichten sind & die Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen können.*

## Provenances des viandes

**Suisse** : Bœuf, Faisan, Cochon, Volaille & Veau

*Switzerland: Beef, Pheasant, Pork, Poultry, Veal | Schweiz: Rind, Fasan, Schwein, Geflügel & Kalb*

**France** : Canard, Pigeon & Volaille | *France: Duck, Pigeon & Poultry | Frankreich: Ente, Taube & Geflügel*

## Provenances des poissons

**Suisse** : Perche | *Switzerland: Perch | Schweiz: Egli*

**France** : Saint-Jacques, Sole & Raie | *France: Scallop, Sole & Ray | Frankreich: Jakobsmuschel, Seeszunge & Rochen*

**Écosse** : Saumon | *Scotland: Salmon | Schottland: Lachs*

**Italie** : Poulpe | *Italy: Octopus | Italien: Tintenfisch*

**Allemagne** : Hareng | *Germany: Herring | Deutschland: Hering*

**Alaska** : Crabe | *Alaska: Crab | Alaska: Krabbe*

**Canada** : Homard | *Canada: Lobster | Kanada: Hummer*

**Chine** : Esturgeon | *China: Sturgeon | China: Stör*



**Save the Children**

- En choisissant un plat portant le logo rouge, CHF 2.00 du prix de vente seront directement reversés à l'organisation Save the Children en faveur des enfants & leurs familles dans le besoin. Notre Maître d'Hôtel est à votre disposition & se fera un plaisir de répondre à vos questions. Nous vous remercions pour votre considération !

For every chosen dish marked with a red logo, CHF 2.00 of the selling price will directly be donated to Save the Children to help children & their families in need. Our Maitre d'Hotel is delighted to answer your questions regarding our partnership & will be glad to provide all additional information you might require. We sincerely thank you for your consideration !

Eine Wahl, die Gutes tut. Falls Sie sich für ein mit dem roten Logo gekennzeichnetes Gericht entscheiden, werden CHF 2.00 des Verkaufspreises direkt die der Kinderrechtsorganisation Save the Children gespendet. Die Spenden kommen notleidenden Kindern & ihren Familien zugute. Ihr Oberkellner beantwortet gerne eventuelle Fragen zu dieser Zusammenarbeit & steht Ihnen für weitere Informationen zur Verfügung. Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Interesse !

**ROYAL PLAZA**  
★ ★ ★ ★ MONTREUX & SPA