



DÉGUSTATIONS DURABLES ET CHOIX RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

À L'HÔTEL DE ROUGEMONT, NOUS NOUS ENGAGEONS À RÉDUIRE LES DÉCHETS PLASTIQUES ET À PROMOUVOIR DES CHOIX DURABLES. NOUS VOUS INVITONS CORDIALEMENT À VOUS JOINDRE À NOS EFFORTS EN CHOISSANT DES BOISSONS SUISES, TELLES QUE NOTRE SÉLECTION EXQUISE DE VINS SUISSE.

DE PLUS, NOUS SOMMES FIERS DE PARTAGER QUE LE PAPIER UTILISÉ DANS CE MENU EST ÉGALEMENT RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT. 15 % DE LA PÂTE À PAPIER CONVENTIONNELLE UTILISÉE DANS SA PRODUCTION EST REMPLACÉE PAR DES DÉCHETS AGRO-INDUSTRIELS ISSUS DU MAÏS, DES AGRUMES, DU RAISIN, DES AMANDES, DES OLIVES, DES KIWIS ET DES FÈVES DE CACAO.

ORIGINES & PROVENANCE

VIANDES

BOEUF - SUISSE CH
POULET - SUISSE CH
LAPIN - SUISSE CH

POISSONS

THON - FAO37 MÉDITERRANÉE & MER NOIRE
POULPE - FAO37 MÉDITERRANÉE & MER NOIRE

PAIN

SUISSE CH - CHATEAU D'EX

LA TAXE SUR LA VALEUR AJOUTÉE EST INCLUSE DANS L'ENSEMBLE DE NOS PRIX.



NOS ENTRÉES

TARTARE DE BŒUF, JAUNE D'ŒUF CONFIT, BRIOCHE MAISON ET FRITES MAISON – 40 CHF

BEEF TARTARE, CONFIT EGG YOLK, HOMEMADE BRIOCHE AND HOMEMADE FRIES

PLANCHETTE DE CHARCUTERIE ET FROMAGES DE LA RÉGION, PICKLES – 35 CHF

SELECTION OF REGIONAL COLD CUTS AND CHEESES, PICKLES



PAIN AUX CÉRÉALES TOASTÉ, STRACCIATELLA DE BUFFLONNE, SALADE DE PUNTARELLES ET MANDARINE, VINAIGRETTE AU BABEURRE – 25 CHF

TOASTED MULTIGRAIN BREAD, BUFFALO STRACCIATELLA, PUNTARELLE SALAD AND MANDARIN, BUTTERMILK VINAIGRETTE

TATAKI DE THON, PICKLES DE BETTERAVE, CAROTTE, RAIFORT ET SAUCE TAHINI – 30 CHF

TUNA TATAKI, BEET PICKLES, CARROT, HORSERADISH AND TAHINI SAUCE



SOUPE DE POTIRON, LENTILLES, YAOURT D'AMANDE – 16 CHF

PUMPKIN SOUP, LENTILS, ALMOND YOGURT



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



VEGAN



VÉGÉTARIEN



SANDWICHES ET BURGERS

BURGER “PAYS D’ENHAUT”, MAYONNAISE AU BACON ET OIGNON, POMMES FRITES – 36 CHF

“PAYS D’ENHAUT” WITH BACON MAYONNAISE AND ONIONS, SERVED WITH FRENCH FRIES

BURGER VÉGÉTARIEN, CRÈME D’AVOCAT, POMMES FRITES – 33 CHF

(PAIN MAISON, CHOU ROUGE, BURGER DE POTIRON ET POIS CHICHES, FROMAGE L’ÉTIVAZ, CHAMPIGNONS FRITS)

VEGETARIAN BURGER, AVOCADO CREAM, FRENCH FRIES

(HOMEMADE BUN, RED CABBAGE, PUMPKIN AND CHICKPEA PATTY, L’ÉTIVAZ CHEESE, FRIED MUSHROOMS)

PIZZA MARGHERITA “AL PADELLINO” – 19 CHF

“AL PADELLINO” MARGHERITA PIZZA

CLUB SANDWICH AU POULET, POMMES FRITES MAISON – 35 CHF

CHICKEN CLUB SANDWICH, HOMEMADE FRIES

MARITONZO, JOUE DE BŒUF BRAISÉE ET SAUCE AU RISOTTO AU SAFRAN – 32 CHF

BRIOCHE MARITONZO, JOUE DE BŒUF BRAISÉE, SAUCE CRÉMEUSE AU RISOTTO SAFRANÉ

MARITONZO WITH BRAISED BEEF CHEEK AND SAFFRON RISOTTO SAUCE – 32 CHF

MARITONZO BRIOCHE, BRAISED BEEF CHEEK, CREAMY SAFFRON RISOTTO SAUCE



PLATS PRINCIPAUX

TAGLIOLINI “AGLIO, OLIO E PEPERONCINO”, ESPUMA DE PARMESAN – 28 CHF

TAGLIOLINI “AGLIO, OLIO E PEPERONCINO”, PARMESAN ESPUMA



RAVIOLIS DEL PLIN FARCIS DE LAPIN À LA CHASSEUR, PUNTARELLES ET TRUFFE NOIRE – 45 CHF

RAVIOLI DEL PLIN STUFFED WITH HUNTER-STYLE RABBIT, PUNTARELLE AND BLACK TRUFFLE

GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE, RAGÙ À LA BOLOGNAISE – 30 CHF

HOMEMADE POTATO GNOCCHI WITH BOLOGNESE RAGÙ

PETITS POULPES MIJOTÉS À LA SAUCE TOMATE, POLENTA CRÉMEUSE – 39 CHF

BRAISED BABY OCTOPUS IN TOMATO SAUCE, CREAMY POLENTA



SUPRÊME DE POULET DE LA GRUYÈRE, JUS AUX CHAMPIGNONS, SCORSONÈRE FUMÉE ET POMMES FONDANTES – 46 CHF

GRUYÈRE CHICKEN SUPREME, MUSHROOM JUS, SMOKED BLACK SALSIFY AND FONDANT POTATOES



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



VEGAN



VÉGÉTARIEN



DESSERTS

“TIRAMICHOUX” – CHOUX CRAQUELIN AU TIRAMISU – 16 CHF

“TIRAMICHOUX” – CRAQUELIN CHOUX FILLED WITH TIRAMISU CREAM

PANNA COTTA À L’ORGE ET VIN CHAUD, GRENADE ET FRAMBOISE – 15 CHF

BARLEY AND MULLED-WINE PANNA COTTA, POMEGRANATE AND RASPBERRY

CHEESECAKE BASQUE, SIROP D’ÉRABLE ET COMPOTÉE DE MANDARINE – 16 CHF

BASQUE CHEESECAKE, MAPLE SYRUP AND MANDARIN COMPOTE

PANETTONE ARTISANAL, ESPUMA AU SABAYON ET AMARETTO – 15 CHF

ARTISANAL PANETTONE WITH SABAYON ESPUMA AND AMARETTO

NOS COCKTAILS CRÉATIONS 20,-

ROSE DES NEIGES - SNOW ROSE

GIN FRAISE SUISSE, ROSE DÉLICATE & TOUCHE BALSAMIQUE - SWISS STRAWBERRY GIN, DELICATE ROSE & BALSAMIC TOUCH

FUMÉE D'HIVER - WINTER SMOKE

MEZCAL FUMÉ, CACAO VANILLE, POIRE DOUCE & VERJUS - SMOKY MEZCAL, VANILLA CACAO, SOFT PEAR & VERJUS

CIME ARDENTE - BLAZING SUMMIT

VODKA SAUNA, CURAÇAO, CITRON JAUNE & VERVEINE-POIVRE MAISON - SAUNA VODKA, CURAÇAO, LEMON & VERBENA-SICHUAN PEPPER SYRUP.

FLOCON TORRÉFIÉ - ROASTED SNOWFLAKE

BOURBON TORRÉFIÉ, AMARETTO, RISTRETTO & CHAI ÉPICÉ - TOASTED BOURBON, AMARETTO, RISTRETTO & SPICED CHAI

PISTE ROUGE - RED RUN

GIN SEC, CERISE, FRAMBOISE-RHUBARBE & TOUCHE DE VIN ROUGE - DRY GIN, CHERRY, RASPBERRY-RHUBARB
TONIC & HINT OF RED WINE

FORÊT GIVRÉE-FROSTED FOREST

GIN SUISSE, PIN MUGO, ROMARIN AMER & EAU PÉTILLANTE - SWISS GIN, MOUNTAIN PINE, ROSEMARY BITTERS &
SPARKLING WATER

PERSONNALISATION

21,-

POUR TOUTE AUTRE DEMANDE, N'HÉSITEZ PAS À FAIRE PART DE
VOS PRÉFÉRENCES À NOTRE BARMAN

COCKTAILS CLASSIQUES

18,-

QUI SE FERA UN PLAISIR DE CRÉER UN COCKTAIL À VOTRE IMAGE.

NOS COCKTAILS CRÉATIONS(SUITE) 20,-

CHALET TATIN - TATIN CHALET

RHUM TONKA-VANILLE, POMME (CH), MUSCOVADO & POMME BEURRÉE - TONKA-VANILLA RUM, SWISS APPLE, MUSCOVADO & BUTTER-COOKED APPLE

ORANGE BORÉALE - BOREAL ORANGE

COGNAC ET COINTREAU, ROOIBOS VANILLE-AMANDE, FLEUR D'ORANGER & MIEL - COGNAC & COINTREAU, VANILLA-ALMOND ROOIBOS, ORANGE BLOSSOM & HONEY

NOS MOCKTAILS CRÉATIONS 15,-

VELOURS D'HIVER - WINTER VELVET

LAIT D'AVOINE, CHÂTAIGNE, VANILLE, CANNELLE & POINTE DE SEL - OAT MILK, CHESTNUT, VANILLA, CINNAMON & A TOUCH OF SALT

LE ROUGEMONT - THE ROUGEMONT

RAISIN ROUGE, AIRELLE, VERJUS & TONIC INDIEN - RED GRAPE, LINGONBERRY, VERJUS & INDIAN TONIC

POIRE DU GLACIER - GLACIER PEAR

POIRE WILLIAMS, CHOCOLAT NOIR, CARDAMOME VERTE & GINGER BEER - WILLIAMS PEAR, DARK CHOCOLATE, GREEN CARDAMOM & GINGER BEER

PERSONNALISATION

14,-

MOCKTAILS CLASSIQUES

10,-

POUR TOUTE AUTRE DEMANDE, N'HÉSITEZ PAS À FAIRE PART DE VOS PRÉFÉRENCES À NOTRE BARMAN
QUI SE FERA UN PLAISIR DE CRÉER UN COCKTAIL À VOTRE IMAGE.



APÉRITIF

LES ANISÉS

RICARD

3CL

6,-

LES CLASSIQUES

APÉROL

8,-

CAMPARI

8,-

MARTINI BIANCO

8,-

MARTINI ROSSO

8,-

MARTINI EXTRA DRY

8,-

SUZE

8,-

LES PORTOS

SANDEMAN TAWNY PORTO

12,-

SANDEMAN FINE WHITE PORTO

12,-

NOS BIÈRES PRESSION

3DL 5DL

DR GAB'S - SWAF - BLONDE

5,- 8,-

DR GAB'S - HOULEUSE - BLANCHE

5,- 8,-

PANACHÉ

6,- 9,-

NOS BIÈRES BOUTEILLES

33 CL

LA FOURCHETTE - BLONDE TRIPLE

8,-

DR GAB'S - IPANÉMA - IPA 6%

9,-

DR GAB'S - CHAMEAU - AMBRÉE 7%

9,-

DR GAB'S - PLACEBO- IPA SANS ALCOOL

9,-



LES SPIRITUEUX

VODKA

4CL

ABSOLUT
VODKA THE ALPINIST

15,-
18,-

TEQUILA

4CL

TEQUILA PATRÓN REPOSADO
TEQUILA PATRÓN XO CAFÉ

20,-
20,-

GIN

4CL

HENDRICK'S
MALFY ROSA
MALFY CON LIMONE
MALFY ORIGINALE
EMPRESS 1908

15,-
16,-
16,-
16,-
18,-

RHUM DU MONDE

4CL

DIPLOMATICO - 12 ANS
CLÉMENT - 10 ANS
FLOR DE CAÑA - 12 ANS
ZACAPA - 23 ANS
SANTA TERESA 1796
HAVANA ESPECIAL

15,-
20,-
20,-
30,-
30,-
12,-



The
LOUNGE

HÔTEL DE ROUGEMONT

WHISKY

4CL

ISLAY

LAGAVULIN DISTILLERS EDITION - 8 ANS

21,-

CAOL ILA - 12 ANS

18,-

SPEYSIDE

GLENLIVET - 12 ANS

15,-

CHIVAS 12 ANS

22,-

IRISH

JAMESON

13,-

TULLAMORE D.E.W

14,-

BOURBON - WHISKY DU MONDE

BULLEIT BOURBON KENTUCKY

15,-

NIKKA 12 ANS

28,-

KAVALAN SINGLE MALT

21,-

GLENMORANGIE LASANTA

20,-

DIGESTIFS

4CL

COGNAC

HENNESSY V.S

18,-

HENNESSY X.O

35,-

EAUX DE VIE

WILLIAMINE - MORAND

12,-

ABRICOTINE -MORAND

12,-

VIEILLE PRUNE - ETTER

18,-

CALVADOS

CHRISTIAN DROUIN

15,-



LIQUEURS

12,- CHF

AMARETTO DISARONNO
BAILEY'S
FRANGELICO
KAHLUA
ST-GERMAIN
GÉNÉPI
LIMONCELLO
GET 27
GRAND MARNIER
BÉNÉDICTINE
COINTREAU
FERNET BRANCA

LES SANS ALCOOLS

COCA-COLA / COCA- COLA ZÉRO 7,-
SAN BITTER 6,-
SCHWEPPES BITTER LEMON 6,-
LIMONADE 5,-
GINGER ALE 5,-

LES TONICS THREE CENTS **5,- CHF**

TONIC WATER
GINGER BEER
PINK GRAPEFRUIT
AEGEAN TONIC

JUS DE FRUITS **7,- CHF**

JUS DE POMME - JUS DE CRANBERRY
JUS D'ORANGE - JUS DE PAMPLEMOUSSE
JUS DE TOMATE - JUS D'ANANAS



EAUX MINÉRALES

EAU DE ROUGEMONT PLATE
EAU DE ROUGEMONT GAZEUSE

35CL

4,-
4,-

70CL

7,-
7,-

TABAC

POUR TOUTE DEMANDE DE TABAC, MERCI DE BIEN VOULOIR VOUS ADRESSER À NOTRE ÉQUIPE DU BAR.

SIROPS

FRAISE - GRENADINE - MENTHE - PÊCHE

4,-

BOISSONS CHAUDES

RISTRETTO / EXPRESSO / CAFÉ
CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO, CHOCOLAT
CAFÉ FRAPPÉ - SIROP AU CHOIX

5,-
6,-
8,-

THÉS & INFUSIONS - **SÉLECTION SIROCCO**

5,-

CIGARES

POUR DÉCOUVRIR NOTRE SÉLECTION DE CIGARES, MERCI DE BIEN VOULOIR VOUS ADRESSER À NOTRE ÉQUIPE DU BAR.