



LES MAGNOLIAS

12h - 14 h et 19h - 21h00



Les Entrées

SALADE MÊLÉE DU JOUR



Mixed salad of the day

Gemischter Salat des Tages

ENTRÉE

14.-

PLAT

18.-

MELO-MELO DE SALADE VERTE



Green salad

Meli-Melo von grünem Salat

12.-

SALADE VITAMINÉE



Coeur de palmier, avocat, melon, grenade, tomates cerises

Vitamin Salad | Palm Heart, avocado, melon, pomegranate, cherry tomatoes

Vitaminreicher Salat | Palmherzen, Avocado, Melone, Granatapfel, Kirschtomaten

18.-

22.-

SALADE GOURMANDE

Lardon, gésiers de canards, champignons, foie gras

Gourmand salad | Bacon, duck gizzards, mushrooms, foie gras

Feinschmecker-Salat | Speck, Entenmagen, Pilze, Gänseleber

24.-

DUO DE SAUMON EN TARTARE

Salmon duo tartare

Lachsduett in Tartar

18.-

28.-

SOUPE DU JOUR

Soup of the day

Tagessuppe

12.-

Les Plats

TAGLIATELLES AU SAUMON ET SAUMON FUMÉ

Tagliatelle with salmon and smoked salmon

Tagliatelle mit Lachs und Räucherlachs

36.-

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET SA TUILE DE PARMESAN

Mushrooms risotto with parmesan crisps

Risotto mit Pilzen und Parmesan-Tuille

30.-

RAVIOLI PIZZAIOLA

26.-

ASSIETTE DE LÉGUMES DU MARCHÉ

Assortment of vegetables

Gemüseteller vom Markt

22.-

NUGGETS DE POULET ET FRITES

Chicken nuggets and chips

Chicken Nuggets und Pommes frites

18.-

PÂTES AU BEURRE OU SAUCE TOMATES

Pasta with butter or tomato sauce

Nudeln mit Butter oder Tomatensoße

portion enfant 16.-



Poissons et Crustaces

Fish and Shellfish

FILET DE BAR À LA PROVENÇALE

Sea bass fillet provençal style

Wolfsbarschfilet auf provenzalische Art

38.-

SAUMON SAUCE BEURRE BLANC

Salmon with white butter sauce

Lachs mit Beurre blanc-Sauce

36.-

Viandes

Meat

TARTARE DE BOEUF MAISON, FRITES ET SALADE

Beef tartare, chips and salad

Hausgemachtes Rindertartar, Pommes frites und Salat

38.-

130 gr

180 gr

FILET DE BOEUF, RÉDUCTION AU PINOT NOIR

Beef fillet, pinot noir reduction

Rinderfilet, reduktion mit pinot noir

44.-

54.-

BALLOTINE DE POULET AUX MORILLES

Poultry ballotine with morels

Poultry ballotine with morels

36.-

ENTRECÔTE D'AGNEAU SAUCE MOUTARDE

Lamb steak with mustard sauce

Lammsteak mit Senfsauce

45.-

Desserts

COUPE ROMANOFF

Romanoff cup
Romanoff-Becher

14.-

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

Crème brûlée with vanilla

12.-

CRÊPES FAÇON SUZETTE ET SA BOULE DE GLACE GRAND MARNIER

Pancakes Suzette with a scoop of Grand Marnier ice cream
Pfannkuchen Suzette mit einer Kugel Grand Marnier-Eis

18.-

COUPE DE GLACE

Ice cream cup
Eiscremebecher

14.-

SELECTION DE FROMAGES

Selection of cheese
Selection of cheese

14.-



Végétarien | Vegetarian



Enfant | Kids

Chère cliente, cher client,

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Dear customer,

On request, our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gerne Auskunft darüber, welche Zutaten in unseren Gerichten Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Les prix s'entendent en francs suisses - services et TVA inclus | All prices are in Swiss Francs - Service and TVA included

Les Boissons - Drinks

NOS SUGGESTIONS DE VINS

BLANCS

Humagne Blanc de Vétroz (Cave Serge Roh)	75 cl	65.-
---	-------	------

Petite Arvine de Vétroz (Cave Serge Roh)	75 cl	68.-
---	-------	------

ROUGES

Merlot de Fully 2018 (Cave du Chavalard)	75 cl	68.-
---	-------	------

Cornalin de Fully (Cave du Chavalard)	75 cl	70.-
--	-------	------

VINS BLANCS SUISSES

VAUD

Epesses "La Ruisselière" (Claude et Alexandre Duboux)	75 cl 50 cl	47.- 35.-
--	----------------	--------------

Calamin "Grand Cru d'Epesses" (Claude et Alexandre Duboux)	75 cl 50 cl	68.- 35.-
---	----------------	--------------

Dézaley "Olivine" (Claude et Alexandre Duboux)	75 cl 37,5 cl	60.- 26.-
---	------------------	--------------

Montreux Recolte Choisie (La Cave Montreux-Vevey)	75 cl 50 cl	42.- 30.-
--	----------------	--------------

Chardonnay Romand (J & M Dizerens, Lutry)	75 cl	48.-
--	-------	------

Aigles "Les Murailles" (Henri Badoux)	75 cl 37,5 cl	48.- 26.-
--	------------------	--------------

VALAIS

Humagne Blanc de Vétroz (Cave Serge Roh)	75 cl	65.-
---	-------	------

Petite Arvine de Vétroz (Cave Serge Roh)	75 cl	68.-
Rosé de Gamaret 2019 (J&M Dizerens, Lutry)		

VINS ROSÉS SUISSES

Rosé de Gamaret 2019 (J&M Dizerens, Lutry)	75 cl	45.-
---	-------	------

Oeil-de-Perdix 2020 Chantemerle - Chablais (Claude et Alexandre Duboux)	75 cl 37,5 cl	42.- 27.-
---	------------------	--------------

VINS ROUGES SUISSES

VAUD

Montreux "Cuvée St Vincent" 2020 (La Cave Montreux-Vevey)	75 cl 50 cl	42.- 30.-
--	----------------	--------------

Pourpre Monseigneur 2021 (Henri Badoux, Aigle)	75 cl 37,5 cl	55.- 32.-
---	------------------	--------------

Assemblage Vignefol 2021 (J&M Dizerens, Lutry)	75 cl	48.-
---	-------	------

VALAIS

Merlot de Fully 2018 (Cave du Chavalard)	75 cl	68.-
---	-------	------

Cornalin de Fully 2020 (Cave du Chavalard)	75 cl	70.-
---	-------	------

VINS BLANC FRANCAIS

BOURGOGNE

Chablis Premier Cru 2020 Beauroy	75 cl	68.-
-------------------------------------	-------	------

VINS ROUGES FRANCAIS

BOURGOGNE

Gevrey-Chambertin 2015 Domaine Camus et Fils	75 cl	88.-
---	-------	------

CÔTES DU RHÔNE

Crozes-Hermitage 2018 Pierre Gaillard	75 cl	65.-
--	-------	------

Les Boissons - Drinks

BORDEAUX

Clos Viroille 2015	75 cl	50.-
Bordeaux supérieur		
Michel Ponty		

Chateau Liverson 2015	75 cl	68.-
Cru Bourgeois Haut-Medoc		

Chateau Cambon La Pelouse 2018	37,5 cl	30.-
Haut-Medoc Annick et Jean-Pierre MARIE	75 cl	88.-
Cru Bourgeois		

Chateau Cambon La Pelouse 2020	37,5 cl	35.-
Haut-Medoc Annick et Jean-Pierre MARIE		
Cru Bourgeois		

Closerie de Fourtet 2019	75 cl	86.-
2e Vin de Clos Fourtet		
Saint-Emilion Grand Cru		

VINS ITALIENS

Barba Collemorino 2018	75 cl	58.-
Montepulciano d'Abruzzo Doc		

Barolo 2014	75 cl	108.-
"Corvina, Rondinella, Molinara"		
Le Nebbiolo, Piémont (Ravera di monforte)		

VINS ESPAGNOLS

Beronia Rioja 2017 Reserva	75 cl	48.-
----------------------------	-------	------

LES CHAMPAGNES

BRUT - Laurent Perrier	75 cl	140.-
	37,5 cl	78.-

ROSÉS - Laurent Perrier	75 cl	250.-
-------------------------	-------	-------

VINS AU VERRE

VINS BLANCS

Chardonnay Romand 2021	10 cl	8.-
Cave Dizerens		

VINS ROSÉS

Rosé de Gamaret 2021	10 cl	7.-
Cave Dizerens		

VINS ROUGES

Assemblage "Vignefol" 2021	10 cl	8.-
Cave Dizerens		
Gamaret, Gavanoir, Syrah, Cabernet Sauvignon		

CHAMPAGNE

Laurent Perrier Brut		18.-
Prosecco		10.-

EAUX MINÉRALES

Henniez nature, legere, gazeuse	33 cl	5.-
Perrier	33 cl	5.-
Acqua Panna	50 cl	6.-
Evian	50 cl	6.-
San Pellegrino	50 cl	6.-
Henniez nature, legere, gazeuse, Evian	1 l	8.-
San Pellegrino	1 l	8.-

LES LIMONADES

Coca-cola / light / zéro	33 cl	5.-
Jus de pomme	33 cl	5.-
The froid citron	33 cl	5.-
San Bitter rouge	10 cl	5.-

JUS ET NECTAR DE FRUITS

Orange, peche, abricot, ananas	20 cl	5.-
Jus de d'agrumes fraîchement pressés	20 cl	6.-

BIÈRES

Cardinal	33 cl	6.-
Heineken	33 cl	6.-
Calanda (sans alcool)	33 cl	5.-

BOISSONS CHAUDES

Café, expresso, ristretto		4.-
Cappuccino, renversé		5.-
Thé ou infusions (thière)		5.-
Thé ou infusions en tasse		5.-
Chocolat chaud ou froid (tasse)		5.-
Chocolat chaud ou froid (thière)		5.-
Lait chaud ou froid		5.-

MERCI ET À BIENTOT.



Rue Bon Port 27 - CH 1280 MONTREUX - T+41 21 966 57 57 - info@hotelexcelsiormontreux.ch

Les prix s'entendent en francs suisses - services et TVA inclus | All prices are in Swiss Francs - Service and TVA included