



LES MAGNOLIAS

RESTAURANT GASTRONOMIQUE & DIÉTÉTIQUE

12h00 - 14h00 et 19h00 - 21h00



Les Entrées

SALADE MÊLÉE DU JOUR



Mixed salad of the day
Gemischter Salat des Tages

MELO-MELO DE SALADE VERTE



Green salad
Meli-Melo von grünem Salat

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

SALADE GOURMANDE

Lardon, gésiers de canards, champignons, foie gras

Gourmand salad | Bacon, duck gizzards, mushrooms, foie gras
Feinschmecker-Salat | Speck, Entenmagen, Pilze, Gänseleber

DUO DE SAUMON EN TARTARE

Salmon duo tartare
Lachsduett in Tartar

SOUPE DU JOUR

Soup of the day
Tagessuppe

ENTRÉE

CHF

14.00

PLAT

CHF

18.00

12.00

18.00

22.00

24.00

18.00

28.00

12.00

Les Plats

TAGLIATELLES AU SAUMON ET SAUMON FUMÉ

Tagliatelle with salmon and smoked salmon

Tagliatelle mit Lachs und Räucherlachs

CHF

36.00

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET SA TUILE DE PARMESAN

Mushrooms risotto with parmesan crisps

Risotto mit Pilzen und Parmesan-Tuille

30.00

RAVIOLI PIZZAIOLA

26.00

ASSIETTE DE LÉGUMES DU MARCHÉ

Assortment of vegetables

Gemüseteller vom Markt

22.00

NUGGETS DE POULET ET FRITES

Chicken nuggets and chips

Hähnchen-Nuggets und Pommes frites

portion enfant 18.00

PÂTES AU BEURRE OU SAUCE TOMATE

Pasta with butter or tomato sauce

Nudeln mit Butter oder Tomatensoße

portion enfant 16.00



Poissons et Crustaces Fish and Selfish

FILET DE BAR À LA PROVENÇALE

Sea bass fillet provençal style

Wolfsbarschfilet auf provenzalische Art

CHF

38.00

SAUMON SAUCE BEURRE BLANC

Salmon with white butter sauce

Lachs mit Beurre blanc-Sauce

36.00

Viandes Meat

TARTARE DE BOEUF MAISON, FRITES ET SALADE

Beef tartare, chips and salad

Hausgemachtes Rindertartar, Pommes frites und Salat

130 gr

180 gr

FILET DE BOEUF, RÉDUCTION AU PINOT NOIR

Beef fillet, pinot noir reduction

Rinderfilet, reduktion mit pinot noir

44.00

54.00

BALLOTINE DE POULET AUX MORILLES

Poultry ballotine with morels

Geflügel-Ballotine mit Morcheln

36.00

ENTRECÔTE D'AGNEAU SAUCE MOUTARDE

Lamb steak with mustard sauce

Lammsteak mit Senfsauce

45.00

Les prix s'entendent en francs suisses - Services et TVA 7.7% inclus | All prices are in Swiss Francs - Services and TVA 7.7% included

Desserts

	CHF
COUPE ROMANOFF Romanoff cup <i>Romanoff-Becher</i>	14.00
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE Crème brûlée with vanilla <i>Gebrante Creme mit Vanille</i>	12.00
CRÊPES FAÇON SUZETTE ET SA BOULE DE GLACE GRAND MARNIER Pancakes Suzette with a scoop of Grand Marnier ice cream <i>Pfannkuchen Suzette mit einer Kugel Grand Marnier-Eis</i>	16.00
COUPE DE GLACE Ice cream cup <i>Eiscremebecher</i>	14.00
SELECTION DE FROMAGES Selection of cheese <i>Fromage-Auswahl</i>	14.00

 Végétarien | Vegetarian

 Enfant | Kids

Les prix s'entendent en francs suisses - Services et TVA 7.7% inclus | All prices are in Swiss Francs - Services and TVA 7.7% included



Les Boissons Drinks

SUGGESTION DES VINS VALAISANS

BLANCS

Humagne Blanc de Vétroz (2021) 75 cl 65.00
(Cave Serge Roh)

Petite Arvine de Vétroz (2021) 75 cl 68.00
(Cave Serge Roh)

ROUGES

Merlot de Fully (2020) 75 cl 68.00
(Cave du Chavalard)

Cornalin de Fully (2021) 75 cl 70.00
(Cave du Chavalard)

VINS BLANCS SUISSES

VAUD

Epesses "La Ruisselière" (2020) 75 cl 47.00
(Claude et Alexandre Duboux) (2020) 50 cl 35.00

Calamin "Grand Cru d'Epesses (2021) 75 cl 68.00
(Claude et Alexandre Duboux) (2021) 50 cl 35.00

Dézaley "Olivine" (2020) 75 cl 60.00
(Claude et Alexandre Duboux) (2020) 37,5 cl 26.00

Montreux Recolte Choisie (2021) 75 cl 42.00
(La Cave Montreux-Vevey) (2020) 50 cl 30.00

Chardonnay Romand (2022) 75 cl 48.00
(J & M Dizerens, Lutry)

Aigles "Les Murailles" (2021) 75 cl 48.00
(Henri Badoux) 37,5 cl 26.00

VALAIS

Humagne Blanc de Vétroz (2021) 75 cl 65.00
(Cave Serge Roh)

Petite Arvine de Vétroz (2021) 75 cl 68.00
(Cave Serge Roh)

VINS ROSÉS SUISSES

Rosé de Gamaret (2022) 75 cl 45.00
(J&M Dizerens, Lutry)

Oeil-de-Perdix (2021) 75 cl 42.00
Chantemerle - Chablais 37,5 cl 27.00
(Claude et Alexandre Duboux)

VINS ROUGES SUISSES

VAUD

Montreux "Cuvée St Vincent" (2022) 75 cl 42.00
(La Cave Montreux-Vevey) (2021) 50 cl 30.00

Pourpre Monseigneur (2022) 75 cl 55.00
(Henri Badoux, Aigle) (2021) 37,5 cl 32.00

Assemblage Vignefol (2021) 75 cl 48.00
(J&M Dizerens, Lutry)

VALAIS

Merlot de Fully (2020) 75 cl 68.00
(Cave du Chavalard)

Cornalin de Fully (2021) 75 cl 70.00
(Cave du Chavalard)

Les Boissons

Drinks

VINS BLANC FRANCAIS

BOURGOGNE

Chablis Premier Cru (2020) 75 cl 68.00
(Beauroy)

VINS ROUGES FRANCAIS

BOURGOGNE

Gevrey-Chambertin (2015) 75 cl 88.00
(Domaine Camus et Fils)

CÔTES DU RHÔNE

Crozes-Hermitage (2018) 75 cl 65.00
(Pierre Gaillard)

BORDEAUX

Clos Viole (2015) 75 cl 50.00
(Bordeaux supérieur Michel Ponty)

Chateau Liverson (2015) 75 cl 68.00
(Cru Bourgeois Haut-Medoc) (2016) 37,5 cl 30.00

Chateau Cambon La Pelouse (2018) 75 cl 88.00
(Haut-Medoc Annick et Jean-Pierre Marie Cru Bourgeois)

Chateau Cambon La Pelouse (2020) 37,5 cl 35.00
(Haut-Medoc Annick et Jean-Pierre Marie Cru Bourgeois)

Closerie de Fourtet (2019) 75 cl 86.00
(2e Vin de Clos Fourtet Saint-Emilion Grand Cru)

VINS ITALIENS

Barba Collemorino (2018) 75 cl 58.00
(Montepulciano d'Abruzzo Doc)

Barolo (2014) 75 cl 108.00
"Corvina, Rondinella, Molinara"
(Le Nebbiolo, Piémont Ravera di monforte)

VINS ESPAGNOLS

Beronia Rioja (2017) (Reserva) 75 cl 48.00

LES CHAMPAGNES

BRUT - Laurent Perrier 75 cl 140.00
37,5 cl 78.00

ROSÉS - Laurent Perrier 75 cl 250.00

VINS AU VERRE

VINS BLANCS

Chardonnay Romand (2022) 10 cl 8.00
(Cave Dizerens)

VINS ROSÉS

Rosé de Gamaret (2022) 10 cl 8.00
(Cave Dizerens)

VINS ROUGES

Assemblage "Vignefol" (2021) 10 cl 8.00
(Cave Dizerens)

Gamaret, Gavanoir, Syrah, Cabernet Sauvignon

CHAMPAGNE

Laurent Perrier Brut 18.00
Prosecco 10.00

Les prix s'entendent en francs suisses - Services et TVA 7.7% inclus | All prices are in Swiss Francs - Service and TVA 7.7% included



Les Boissons Drinks

EAUX MINÉRALES

		CHF
Henniez nature, legere, gazeuse	33 cl	6.00
Perrier	33 cl	6.00
Acqua Panna	50 cl	7.00
Evian	50 cl	7.00
San Pellegrino	50 cl	7.00
Henniez nature, legere, gazeuse, Evian	1 l	9.00
San Pellegrino	1 l	9.00

LES LIMONADES

Coca-cola / light /zéro	33 cl	6.00
Jus de pomme	33 cl	6.00
The froid citron	33 cl	6.00
San Bitter rouge	10 cl	6.00

JUS ET NECTAR DE FRUITS

Orange, peche, abricot, ananas	20 cl	5.50
Jus de d'agrumes fraîchement pressés	20 cl	8.00

BIÈRES

Cardinal	33 cl	7.00
Heineken	33 cl	7.00
Calanda (<i>sans alcool</i>)	33 cl	6.00

BOISSONS CHAUDES

Café, espresso, ristretto	4.50
Cappuccino, renversé	5.50
Thé ou infusions (<i>thèire</i>)	6.00
Thé ou infusions en tasse	4.00
Chocolat chaud ou froid	5.50
Lait chaud ou froid	3.00

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 7.7% inclus | All prices are in Swiss Francs - Services and TVA 7.7% included