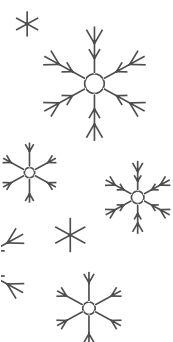


LES MAGNOLIAS

12h00 - 14h00 et 19h00 - 21h00





Les Entrées

Starters

CHF

SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL ET GRAINES

22.00

Warm goat cheese salad with honey and seeds

Warmer Ziegenkäsesalat mit Honig und Kornern

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON ET SA COMPOTE DE FIGUES

32.00

Homemade foie gras terrine with fig compote

Hausgemachte Gänseleberterrine mit Feigenkompott

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ET BLINIS RAIFORT

26.00

Smoked salmon plate with horseradish blinis

Geräucherter Lachs mit Meerrettich Blinis

SALADE MÊLÉE

16.00

Mixed salad

Gemischter Salat



SALADE VERTE

14.00

Green salad

Grüner Salat

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,

Should you have any question, our staff will be happy to provide more information on the ingredients of 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 7.7% inclus | All prices are in Swiss Francs - Services and TVA 7.7% included

Viandes

Meat dishes

		CHF
FILET DE BOEUF AUX MORILLES	130 gr	46.00
Fillet of beef with morels	180 gr	56.00
<i>Rinderfilet mit Morcheln</i>		
CÔTELETTES D'AGNEAU AU THYM		42.00
Lamb chops with thyme		
<i>Lammkoteletts mit Thymian</i>		
SUPRÊME DE POULET AU CURRY		38.00
Chicken breast with curry sauce		
<i>Hähnchenbrust mit Curry</i>		

Poissons

Fish dishes

FILETS DE SOLE À L'EFFILOCHÉE DE LÉGUMES	38.00
Fillets of sole with shredded vegetables	
<i>Seezungenfilets mit fein geschnittenem Gemüse</i>	
FILET DE DORADE, SAUCE AGRUME	38.00
Fillet of sea bream with citrus fruit sauce	
<i>Doradenfilet mit Zitrusauce</i>	



Végétarien Vegetarian

CHF

TAGLIATELLE AU PESTO

Pesto tagliatelle

Tagliatelles mit Pesto

28.00

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

Mushroom risotto

Pilz risotto

32.00

ASSIETTE DE LÉGUMES

Vegetable plate

Gemüseplatte

24.00

Plat enfants < 12 ans Children's dishes < 12 years

TAGLIATELLE SAUCE TOMATE

Tagliatelle with tomato sauce

Tomaten-oder Butterschneide

16.00

NUGGETS DE POULETS – FRITES

Chicken nuggets with French Fries

Hühnernuggets mit pommes frites

18.00

Desserts

Desserts

CHF

FEUILLANTINE DE BRICELETS ET MARMELADE DE FRUITS ROUGES

18.00

Bricelet feuilletine with red fruit marmalade

Bretzelgebäck mit roter Fruchtmarmelade



CRÈME BRÛLÉE AU GRAND MARNIER

12.00

Crème brûlée with grand marnier

Creme brulee mit grand marnier

COUPE GLACÉE 3 BOULES À CHOIX ET CRÈME FOUETTÉE

14.00

3 scoops of ice cream with choice of toppings and whipped cream

3 Kugeln Eis nach Wahl mit Schlagsahne

SÉLECTION DE FROMAGES

16.00

Selection of cheeses

Käseauswahl

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement. Merci de vous adresser au Maître d'hôtel pour connaître la garniture du jour.

All our dishes are served with a side dish. Please ask the Maître d'hôtel for the garnish of the day.

Alle unsere Gerichte werden mit einer Beilage serviert.

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 Vins

Wines

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" (2022) 75 cl 47.00
(Claude et Alexandre Duboux) 50 cl 35.00

Calamin "Grand Cru d'Epesses (2022) 75 cl 68.00
(Claude et Alexandre Duboux) 50 cl 35.00

Dézaley "Olivine" (2021) 75 cl 60.00
(Claude et Alexandre Duboux) 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 37,5 cl 27.00
(Henri Badoux)

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 (2022) 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 Vins

Wines

VINS BLANC FRANCAIS

BOURGOGNE

Chablis Premier Cru (2021)	75 cl	CHF 68.00
<i>(Beauroy)</i>		

VINS ROUGES FRANCAIS

BOURGOGNE

Gevrey-Chambertin (2015)	75 cl	CHF 88.00
<i>(Domaine Camus et Fils)</i>		

CÔTES DU RHÔNE

Crozes-Hermitage (2021)	75 cl	CHF 65.00
<i>(Pierre Gaillard)</i>		

BORDEAUX

Clos Virolle (2015)	75 cl	CHF 50.00
<i>(Bordeaux supérieur Michel Ponty)</i>		

Chateau Liverson (2015)	75 cl	CHF 68.00
<i>(Cru Bourgeois Haut-Medoc)</i> (2016)	37,5 cl	CHF 30.00

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

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

Closerie de Fourtet (2019)	75 cl	CHF 86.00
<i>(2e Vin de Clos Fourtet Saint-Emilion Grand Cru)</i>		

VINS ITALIENS

Barba Collemorino (2022)	75 cl	CHF 58.00
<i>(Montepulciano d'Abruzzo Doc)</i>		

Barolo (2019)	75 cl	CHF 108.00
<i>Serralunga d'alba</i>		

VINS ESPAGNOLS

Beronia Rioja (2017) <i>(Reserva)</i>	75 cl	CHF 48.00
---------------------------------------	-------	-----------

LES CHAMPAGNES

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

ROSÉS - Laurent Perrier	75 cl	CHF 250.00
-------------------------	-------	------------

VINS AU VERRE

VINS BLANCS

Chardonnay Romand (2022)	10 cl	CHF 8.00
<i>(Cave Dizerens)</i>		

VINS ROSÉS

Rosé de Gamaret (2022)	10 cl	CHF 8.00
<i>(Cave Dizerens)</i>		

VINS ROUGES

Assemblage "Vignefol" (2022)		
Gamaret, Gavanoir, Syrah, Cabernet Sauvignon	10 cl	CHF 8.00
<i>(Cave Dizerens)</i>		

CHAMPAGNE

Laurent Perrier Brut	1 dl	CHF 18.00
Prosecco	1 dl	CHF 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, légère, gazeuse	33 cl	6.00
Perrier (gazeuse)	33 cl	6.00
Evian (non gazeuse)	50 cl	7.00
San Pellegrino	50 cl	7.00
Coca-cola	33 cl	6.00
Coca-cola light ou zéro	33 cl	6.00
Schweppes Tonic	20 cl	5.50
Bitter Lemon	20 cl	5.50
San Pellegrino bitter	10 cl	6.00
Thé froid	33 cl	6.00
Acqua Panna	50 cl	7.00
Henniez nature, légère, 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
Thé froid citron	33 cl	6.00
San Bitter rouge	10 cl	6.00

JUS ET NECTAR DE FRUITS

Orange	20 cl	5.50
Abricot, pêche, tomate, ananas	20 cl	5.50
Pomme	33 cl	6.00
Jus de d'agrumes frais	20 cl	8.00

BIÈRES (33 CL)

Cardinal	7.00
Heineken	7.00
Calanda (sans alcool)	6.00

Les Boissons

Drinks

BOISSONS CHAUDES

Café, espresso, ristretto	CHF
Cappuccino, renversé	4.50
Thé ou infusions (théière)	5.50
Thé ou infusions en tasse	6.00
Chocolat chaud ou froid	4.00
Lait chaud ou froid	5.50
	3.00

EAU-DE-VIE & SPIRITUEUX (2 CL)

Williamine	43 %	9.00
Abricotine	43 %	9.00
Kirsch	40 %	9.00
Pruneau	40 %	9.00
Pomme, Mirabelle	37.5 %	9.00
Grappa	40 %	9.00
Calvados	40 %	9.00
Marc Morin	40 %	9.00
Fernet Branca	39 %	9.00
Averna	29 %	9.00

LIQUEURS (2 CL)

Limoncello	29 %	8.00
Bailey's	17 %	9.00
Marie Brizard	25 %	8.00
Bénédictine	25 %	8.00
Grand Marnier	40 %	8.00
Cointreau	40 %	8.00

Les Boissons

Drinks

APERITIFS (4 CL)

		CHF
Martini rouge ou blanc	15 %	6.00
Martini dry	18 %	6.00
Cynar	16.5 %	6.00
Campari	23 %	6.00
Porto	19.5 %	6.00
Sherry	19.5 %	6.00
Suze	20 %	6.00

GIN, RHUM & VODKA (4 CL)

Gin Gordon	37.5 %	10.00
Tequila	38 %	10.00
Rhum Bacardi	37.5 %	10.00
Negrita	37.5 %	10.00
Vodka Smirnoff	37.5 %	10.00
Vodka Absolute	40 %	12.00

WHISKY (4 CL)

Ballantines	40 %	10.00
J & B	40 %	10.00
Johnnie Walker Red Label	40 %	10.00
Johnnie Walker Black Label	40 %	12.00
Jack Daniel's	40 %	12.00
Chivas Regal	40 %	12.00
Glenfiddich (Malt)	40 %	12.00
Glenkinchie 10 ans (Malt)	40 %	12.00
Talisker 10 ans (Malt)	43 %	15.00
Gragganmore 12 ans (Malt)	45.5 %	15.00
Oban 14 ans (Malt)	43 %	15.00
Dalwhinnie 15 ans (Malt)	43 %	15.00
Lagavulin 16 ans (Malt)	43 %	15.00

Les Boissons

Drinks

COGNACS

Remy Martin V.S.O.P
Biscuit classique

CHF
40 % 12.00
40 % 12.00

LONG DRINKS

Gin Tonic
Vodka Lemon, Tonic
Cuba Libre (*Rhum, Coca Cola*)
Screwdriver (*Vodka, Jus d'orange*)
Gin Fizz (*Gin, jus de citron, sucre, soda*)

12.00
12.00
12.00
12.00
12.00

CHAMPAGNE (1 DL)

Kir Royal (*Champagne, crème cassis*)
Champagne Brut (*à la coupe*)

19.00
18.00

COCKTAILS AVEC ALCOOL

Aperol Spritz
Hugo
Dry Martini (*Gin, Martini dry*)
Bloody Mary (*Vodka, jus de tomate*)
Americano Maison
(*Martini dry, Martini rouge, Campari*)

13.00
13.00
12.00
12.00
12.00

COCKTAILS SANS ALCOOL

Magnolias Bar
(*Jus d'orange, d'ananas et de pêches,
sirop de grenadines*)
Biotonus (*Jus de pommes, jus de citron et
eau minérale*)

10.00
10.00



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*

