



#Suissemajestic

#Springsummertime

Collection printemps-été 2019

Notre restaurant 45 vous accueille 7 jours sur 7 de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00 dans un décor contemporain niché au cœur de notre bâtisse Belle Epoque. Suspendu en toute transparence au-dessus du Léman, vous pourrez profiter du savoir-faire de notre Chef Rémi Sauvageot qui change sa carte au gré de notre panorama et des saisons

Bienvenue chez vous!
Votre Suisse-Majestic Team

Spring-summer Collection 2019

The restaurant 45 welcomes you 7 days a week from 12 noon to 2pm and 7pm to 10pm in his fine contemporary decoration at the heart of our Belle Epoque structure, located above the lake.

Our Chef Rémi Sauvageot is delighted to offer you seasonal food, which reflects and is inspired by our beautiful surroundings

Welcome home!
Your Suisse-Majestic Team

Frühling Sommer Kollektion 2019

Unser Restaurant 45 heißt Sie sieben Tage die Woche von 12.00-14.00 Uhr und 19.00-22.00 Uhr in modernem Ambiente und Belle-Epoque Architektur willkommen, während Sie die Aussicht und die Kulinarik genießen. Unser Küchenchef Rémi Sauvageot verwöhnt Sie mit saisonalen Kreationen, zu denen er sich gerne von der Schönheit der umliegenden Natur inspirieren lässt.

Willkommen zu Hause!
Ihr Suisse-Majestic Team



Jeux d'enfants

C'est le moment de laisser divaguer votre créativité...

Prenez une photo de votre 45,
partagez-la sur Instagram® ou Facebook®,
faites travailler votre imagination et tentez de gagner une surprise...!

Il vous suffit de partager votre publication avec les #:
#suissemajestic #restaurant45 #montreuxriviera #myswitzerland

Play with us

Show us your creativity! Take a picture of your 45 &
enhance your imagination...

Share it on Instagram® or Facebook® and see what happens if you win..!

You just have to share your posts with following #:
#suissemajestic #restaurant45 #montreuxriviera #myswitzerland

Ein Kinderspiel!

Dies ist der Moment, in dem Sie Ihre Kreativität unter Beweis stellen können...

Teilen Sie Ihr Foto von Ihrer 45-Erfahrung auf Instagram® oder Facebook®.

Lassen Sie Ihre Bilder sprechen


und mit etwas Glück gewinnen Sie eine Überraschung!


Sie brauchen dafür nur Ihre Eindrücke mit den folgenden # verlinken:

#suissemajestic #restaurant45 #montreuxriviera #myswitzerland

Traditionnelle salade César au poulet **G** 22.-
Traditional Caesar salad with grilled chicken breast
 Traditioneller Caesar Salat mit gegrillter Hühnchenbrust

Mesclun aux graines torrifiées **V G** 16.-
Mixed green salad with roasted seeds
 Junger Blattsalat mit gerösteten Samen


 Avocat grillé, chutney de mangue, salade et focaccia **G V** 21.-
Grilled avocado with mango chutney, salad & focaccia
 Gegrillte Avocado mit Mango-Chutney, Blattsalat und Focaccia

 Salade de pousses d'épinards **V G** 20.-
 (Épinards, quinoa, poires, avocats, pignons de pins, baies de Goji et pépins de grenades)
Superfood salad
 (spinach, quinoa, pears, avocado, pine nuts, goji berries and pomegranate seeds)
 Superfood Salat
 (Spinat, Quinoa, Birne, Avocado, Pinienkerne, Goji-Beeren und Granatapfelkerne)

Possibilité de prendre cette salade en plat principal avec un supplément de 8.-
Possibility to take this starter as a main course with a supplement of
 Auf Wunsch können diese Vorspeisen als Hauptgang serviert werden, gegen einen Aufpreis von

entrées

Tartare de thon rouge aux saveurs d'ailleurs **G** 24.-
 (Mayonnaise au wasabi, sésame noir, gingembre confit, coriandre et combawa)
Blue fin tuna tartar with exotic flavours
 (mayonnaise flavoured with wasabi, black sesame, preserved ginger, coriander & combawa)
 Thunfisch-Tartar mit exotischen Aromen
 (Mayonnaise mit Wasabi, schwarzer Sesam, konservierter Ingwer, Koriander und Combava)


 Gaspacho de concombres, pickles de légumes, zestes de lime, herbes fraîches **V G** 16.-
Cucumber gazpacho, vegetables pickles, lime zest, fresh herb
 Gurken Gazpacho mit Gemüseessiggurken, frischen Kräutern und Limettenschale

Variation de tomates, mozzarella burrata des Pouilles, **G** 23.-
 feuilles de basilic et gressin artisanal
 (la possibilité d'ajouter du jambon Pata Negra Bellotta, 50g) 12.-
Medley of tomatoes, Apulian burrata, basil leaves,
Italian homemade breadstick (possibilité to add Pata Negra Bellotta, 50g)
 Variation von Tomaten, Burrata aus Apulien, Basilikumblätter und italienische handgemachte Brotstangen (auf Wunsch mit Pata Negra Bellotta Schinken, 50g)

Tartare de bœuf "Majestic" parfumé à l'huile de truffe, **G** 22.-
 toast de pain de campagne
Beef tartar "Majestic" flavoured with truffle oil, farmer's toast bread
 Rindstatar "Majestic" mit Trüffelöl verfeinert, Vollkorntoast

Tartare de bœuf à la vieille moutarde anglaise piquante, **G** 21.-
 toast de pain de campagne
Beef tartar with spicy old English mustard, farmer's toast bread
 Rindstatar mit würzigem englischem Senf, Vollkorntoast

- V** Plat végétarien / **Vegetarian dish** / Vegetarische Gerichte
- G** Plat possible sans Gluten / **Gluten free possibility** / Gericht glutenfrei möglich
- G** Plat sans Gluten / **Gluten free dish** / Glutenfreies Gericht


 Healthy living

Provenance de nos viandes et de nos poissons: / **Origines of our meats and fish** / Herkunft unseres Fleisches und Fisches:

Bœuf / Beef / Rind	Suisse & Allemagne / Switzerland & Germany / Schweiz & Duitsland
Agneau / Lamb / Lamm	France, & Suisse / France & Switzerland / Frankreich & Schweiz
Volaille / Chicken / Ente	France, & Suisse / France & Switzerland / Frankreich & Schweiz
Poissons d'eau de mer / Sea fish / Seefisch	Mer du nord, côtes européennes, Pacific / North sea, European costs, Pacific / Nordsee, Küste Europa, Pacific
Poissons d'eau douce / Freshwater fish / Süßwasserfische	L'Europe / Europe / Europa
Crevettes / Shrimps / Crevetten	Vietnam & Afrique du Sud / Vietnam & South Africa / Atlantik & Südafrika


Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances / **Our staff will gladly give you information on dishes that can trigger allergies or intolerances upon request** / Auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft über Gerichte, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Viandes et Volailles

Tartare de boeuf "Majestic" parfumé à l'huile de truffe,  38.-
pommes allumettes, toasts de pain de campagne


[Beef tartar "Majestic" flavoured with truffle oil, matchstick potatoes, farmer's toast bread](#)

Rindstatar "Majestic" mit Trüffelöl verfeinert, würzige Pommes Frites, Vollkorntoast

Tartare de bœuf à la vieille moutarde anglaise piquante,  37.-
pommes allumettes, toasts de pain de campagne

[Beef tartar with spicy old English mustard, matchstick potatoes, farmer's toast bread](#)

Rindstatar mit pikantem englischem Senf, würzige Pommes Frites, Vollkorntoast

Filet d'agneau de nos pâturages, paupiette d'aubergines confites, farcie à la mozzarella crémeuse aux saveurs du Sud, jus d'agneau  42.-

[Roasted fillet of lamb, eggplant paupiette stuffed with creamy mozzarella & southern flavours, gravy sauce](#)

Gebratenes Lammfilet, Auberginen-Paupiette gefüllt mit sahnigem Mozzarella und südlichen Aromen, Bratensoße

Suprême de volaille farcie aux fruits du mendiant, épices orientales, feuille de brick croustillante, mini poivrons et crémeux d'aubergines 36.-

[Stuffed chicken breast with dried fruits, Oriental spices, pastille style bread shavings, baby sweet peppers & eggplant puree](#)

Mit Trockenfrüchten gefüllte Hühnchenbrust, orientalische Gewürze, Brotspäne, Babypaprika und Auberginenpüree

Suisse Burger by M', pommes allumettes et bouquet de salade 36.-


(viande de bœuf haché Suisse-made, tomate cœur de bœuf, oignon rouge grillé, pomme paillason, salade iceberg, cheddar, pain boulanger, sauce mayonnaise, ketchup, cornichons, estragon, poivre Maggia, oignons caramélisés)

[Suisse Burger by M', matchstick potatoes & green salad](#)

(Suisse-made minced beef, beef tomato, grilled red onion, thin cake of shredded potatoes, iceberg lettuce, cheddar, homemade bread, mayonnaise sauce, ketchup, gherkins, tarragon, Maggia pepper, caramelized onions)

Schweizer Burger von M', Pommes Frites & grüner Salat

(Schweizer Rinderhackfleisch, Fleischtomate, gegrillte rote Zwiebel, Kartoffelrösti, Eisbergsalat, Cheddar, hausgemachtes Brot, Mayonnaise-Sauce, Ketchup, Gurken, Estragon, Maggia Pfeffer, karamellisierte Zwiebeln)

Côte de bœuf rassie sur os, moelle rôtie, pommes de terre wedge, bouquet de mesclun, sauce au choix Béarnaise ou beurre café de Paris (pour 2 personnes)  110.-

[Rib of beef on the bone, roasted marrow, potato wedges, mixed green salad, sauce upon your choice béarnaise or beurre café de Paris \(for 2 persons\)](#)

Rinderrippchen am Knochen, geröstetes Mark, Kartoffelecken, gemischter grüner Salat, Auswahl an Soßen: Sauce Béarnaise oder Butter „Café de Paris“ (für 2 Personen)




Filet de bœuf mariné et grillé, salade fraîcheur aux saveurs asiatiques, 44.-
chou Kale sauté à la minute

[Marinated & grilled fillet of beef, fresh salad with Asian flavours, quick-sautéed Kale cabbage](#)

Mariniertes und gegrilltes Rinderfilet, frischer Salat mit asiatischen Aromen, Grünkohl à la Minute


Poissons et Crustacés

Sole façon meunière "Majestic", mélange de légumes,  56.-
brochette de pommes de terre

[Sautéed sole meunière "Majestic", vegetable mix & potatoes skewer](#)

Sautierte Seezunge Müllerinart „Majestic“, Marktgemüse und Kartoffelspieße







Queues de crevettes rôties à l'huile de chorizo,  38.-

Ratatouille servie tiède, crème acidulée et chorizo grillé







[Roasted shrimps with chorizo oil, warm ratatouille, sour cream & grilled chorizo](#)

Gebratene Garnelen mit Chorizo Öl, warme Ratatouille, Sour Cream und gegrillte Chorizo


Poissons et Crustacés (suite)

- Filet de daurade « à la plancha », œufs de saumon,  36.-
purée fine de maïs, mini tomates confites, oignons et concombres
[Sea bream filet « à la plancha », salmon eggs, thin purée of corn, preserved baby tomatoes, picked onions & cucumbers](#)
Doradenfilet « à la plancha », Lachsrogen, Maispüree, konservierte Minitomaten, Zwiebeln und Gurken
-  Sandre snacké, artichaut en trois textures, sauce vierge revisitée  42.-
[Pike-perch « à la plancha », artichokes prepared in three textures, revisited virgin sauce](#)
Zander « à la plancha », in drei Texturen zubereitete Artischocken, wieder frisch gebackene Soße
- Tartare de thon rouge aux saveurs d'ailleurs  36.-
(mayonnaise au wasabi, sésame noir, gingembre confit, coriandre et combawa)
[Blue fin tuna tartar with exotic flavours](#)
(mayonnaise flavoured with wasabi, black sesame, preserved ginger, coriander & ombawa)
Thunfisch-Tartar mit exotischen Aromen
(Mayonnaise mit Wasabi, schwarzer Sesam, konservierter Ingwer, Koriander und Combawa)







Céréales et Légumes

- Risotto "du marché"  23.-
[Risotto of the day \(depending of the chef's mood\)](#)
Risotto "Frisch vom Markt" (je nach Laune des Chefkochs)
-  Artichaut gratiné, fromage de chèvre, roquette, olives,  28.-
tomates séchées et copeaux de parmesan
[Gratinated artichoke with goat cheese, rocket salad, olives, sun-dried tomatos & parmesan shavings](#)
Gratinierte Artischockenböden mit Ziegenkäse, Rucola, Oliven, getrocknete Tomaten und gehobelter Parmesan
-  Variation végétarienne avec tapenade d'olives et polenta frite   27.-
[Vegetable variation with olive tapenade and fried polenta](#)
Variation von Gemüse mit Oliven -Tapenade und gebratener Polenta

Fromages

- Fromages  18.-
Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs
[Selection of cheese from here & there](#)
Käseselektion von nah und fern

Desserts et Douceurs

- Dôme au chocolat "Majestic", praliné et feuillantine 18.-
[Chocolate dome "Majestic", crispy praline](#)
Schokoladendom "Majestic", knusprige Praline
- Rhubarbe, yuzu et chocolat 17.-
[Rhubarb, yuzu & chocolate](#)
Rharbarber, Yuzu und Schokolade
- Banane, riz au lait, sorbet du fruit et gingembre  14.-
[Banana, rice pudding, fruit sorbet & ginger](#)
Banane, Milchreis, Fruchtsorbet und Ingwer
- Cheesecake by M' 15.-
[Cheesecake by M'](#)
Käsekuchen von M'
-  Cubisme de fruits frais, huile d'olive fruitée  14.-
[Cubism of fresh fruit, fruity olive oil](#)
Kubismus von frischen Früchten, fruchtiges Olivenöl
-  Soupe de fraises, croustillant d'azyme,  17.-
sphérisation à la fraise des bois
[Strawberry soup, unleavened crisp, wild strawberries dome](#)
Erdbeersuppe, ungesäuerte Wild-Erdbeerkuppel
- Café gourmand  18.-
[Café gourmand](#)
Café gourmand

Glaces

Glaces

Caramel	Caramel	Karamell
Vanille	Vanilla	Vanille
Pistache	Pistachio	Pistazie
Chocolat	Chocolate	Schokolade
Stracciatella	Stracciatella	Stracciatella
Expresso croquant	Crispy expresso	knuspriger Espresso

Sorbets

Fraise-Framboise	Strawberry-Rasperry	Erdbeer-Himbeer
Citron-Citron vert	Lemon-Lime	Zitrone-Limette
Poire	Pear	Birne
Passion-Mangue	Passion-Mango	Passionsfrucht-Mango

boule	boules	boules	
1 scoop 4.-	2 scoops 7.5	3 scoops 11.-	
Kugel	Kugeln	Kugeln	

Pimp my scoop: 6.-
Vodka / Limoncello /
Abricotine / Williamine

Les P'tits Chefs

Menu

Valable jusqu'à 8 ans / available until 8 years/ bis 8 Jahre
2 ou 3 plats / 2 or 3 courses / 2 oder 3 Gänge

16.- 21.-

L'appétit vient en mangeant

Soupe de saison VG

Seasonal soup

Saisonale Suppe

Ensuite

Steack haché, pommes allumettes et légumes G

Minced steak, matchstick potatoes & vegetables

Hackfleischplätzchen, würzige Pommes Frites und Gemüse

Tagliatelles à choix: légumes, fromage ou sauce tomate V

Pasta on choice: vegetables, cheese or tomato sauce

Pasta nach Wahl: Gemüse, Käse oder Tomatensoße

Poisson du jour, pommes allumettes et légumes VG

Fish of the day, matchstick potatoes & vegetables

Fisch des Tages, würzige Pommes Frites, Gemüse

Le meilleur pour la fin

Cheesecake by M'

Cheesecake by M'

Käsekuchen von M'

2 boules de sorbet G

2 scoops of Sorbet

2 Kugeln Sorbet

L'assiette du pirate

0.-

On te donne une assiette et tu as le droit de "voler" dans l'assiette de tes parents!

We give you a plate and you can "steal" food in your parent's plate!

Wir geben Dir einen Teller und Du darfst vom Teller Deiner Eltern "klauen"

Vitamin Bomb

Les jus de fruits

25 CL

Jus d'Abricot,	Apricot Juice	Aprikosensaft	5.5
Jus d'Ananas	Pineapple Juice	Ananassaft	5.5
Jus de Cranberry	Cranberry Juice	Cranberrysaft	5.5
Jus de Pêche	Peach Juice	Pfirsichsaft	5.5
Jus de Poire	Pear Juice	Birnensaft	5.5
Jus de Tomato	Tomato Juice	Tomatensaft	5.5

Soft time

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero	33 CL	6.5
Fanta orange, Sprite	33 CL	6.5
Ramseier,	33 CL	6.5
Thé Froid pêche, Ice Tea Peach, Pfirsich Eistee	33 CL	6.5
San Pellegrino bitter	10 CL	6.5
Fever Tree Ginger Ale / Tonic / Ginger Beer	20 CL	7.-
Schweppes Tonic, Schweppes Bitter Lemon	20 CL	6.5

H₂O

Plate / Still / ohne Kohlensäure

Henniez Bleue	50 CL	6.-
Evian	50 CL	6.-

Gazeuse / sparkling / mit Kohlensäure

Henniez Verte	50 CL	6.-
San Pellegrino	50 CL	6.-
Perrier	33 CL	6.-

Champ' by LP

		10 CL
Laurent Perrier	Brut La Cuvée	16.-
	Rosé	22.-
	Delamotte Blanc de Blancs	18.-

start up

		4 CL
Apérol	11%	10.-
Campari	23%	10.-
Martini Bianco, Rosso	15%	10.-
Pastis 51	45%	10.-
Ricard	45%	10.-

By Majestic

Suisse Majestic Sun Down	24.-
Vodka Beluga infusé aux framboises, Liqueur de St Germain, Jus de citron jaune, Framboise fraîche, Ginger ALE	
Bella Cioa	23.-
Vodka Beluga infusé au citron vert, Amadeleinto, jus de citron, Ginger Beer	
Dady Tuche	23.-
Suze, Champagne Delamotte, jus de citron jaune, sirop d'orgeat	

sober ones (sans alcool)

Virgin Sun Down	16.-
Ginger ALE, sirop de Sureau, jus de citron jaune, Framboises	
Watermelon Colada	16.-
Pastèque, jus d'ananas, sirop de coco, crème fraîche	
Paradise	16.-
Jus d'Ananas, fruits de la passion, mangue	

Pub Corner

Bières Pession		30 CL	50 CL
Erdinger	Allemagne	5.5%	8.- 10.-
Heineken	Hollande	5%	7.- 9.-
Bières Bouteilles			33 CL
Nébuleuse	Suisse	5.2%	12.-
Desperados	France	5.9%	10.-
Lefte Brune	Belgique	6.5%	10.-
Guinness	Irlande	4.2%	10.-
Chimay Brune	Belgique	9%	12.-
Ambrée des Brigands du Jorat	Suisse	6%	14.-
Erdinger sans alcool	Allemagne	0.5%	8.-

Boissons chaudes

Selection de Café Nespresso®

Café, Espresso, Ristretto	5.-
Double Espresso	7.5
Cappuccino, Renversé	7.-
Latte Macchiatto	7.-
Café Viennois	7.-

Selection de Chocolats

Chocolat tradition Villars	7.5
Ovomaltine	6.5
Chocolat Viennois	7.-

Selection de Thés Newby®

6.-

NOIRS

English Breakfast
Darjeeling
Upper Assam
Earl Grey
Masala Chaï

VERTS

Hunan Green
Jasmine princess

SELECTION DE TISANES

Menthe poivrée
Rooibos Orange
Camomille
Fraise et Mangue