

Le Coucou - Montreux

SUMMER 2020 - LE COUCOU - CAUX / MONTREUX

WIFI : coucoumontreux

#COUCOUMONTREUX - 021 961 25 91

CHALET & TRADITION SINCE 1959.

APERITIF - TO SHARE.

PLANCHETTE DU COUCOU. 29

Charcuteries et fromages de la fromagerie de Montreux.
CouCou platter, meats and mountain cheeses of the Montreux dairy.

PLANCHETTE DE VIANDE SÉCHÉE DE NOS MONTS. 29

Regional dried meat platter.

PLANCHETTE DE FROMAGES DE MR. FRIOD MAÎTRE FROMAGER. 23

Cheese platter of the Montreux dairy by M. Frioud, master cheesemaker.



ENTRÉES - APPETIZERS.

CARPACCIO DE BŒUF DE LA RÉGION, ROQUETTE ET PARMESAN. 26

Local beef carpaccio with roquette and parmesan.

SALADE DE TOMATES MULTICOLORES, JAMBON CRU ET MOZZARELLA. 21

Tomato salad, raw ham and mozzarella.

SALADE CÉSAR AVEC VOLAILLE FERMIÈRE BRAISÉE. 26

Caesar salad with braised poultry.

SALADE DE ROQUETTE AU FROMAGE DE CHÈVRE DE LA FAMILLE SOTTAS DE GLION/MONTREUX. 25

Rucola salad and goat cheese from the Sottas family in Glion/Montreux.

● GASPACHO DU JOUR. 16

Fresh gaspacho of the day.

BRASÉROS.

UNIQUEMENT EN TERRASSE.

BRASÉRO MIX, BOEUF LOCAL & VOLAILLE DE GRUYÈRE. 40

Mix brasero, local beef & chicken from Gruyères.

BRASÉRO AU BOEUF LOCAL. 42

Brasero & local beef.

BRASÉRO A LA VOLAILLE DE GRUYÈRE. 36

Brasero & chicken from Gruyères.

Accompagnement de frites, sauces et salade.

Accompanied by french fries, sauces and salad.

ENFANTS / KIDS.

STEACK-FRITES, LÉGUMES. 12

Beef steak, fries, vegetables.

POULET-FRITES, LÉGUMES. 12

Chicken, fries, vegetables.



LES PLATS QUE NOUS AIMONS.

MAIN COURSES.

PARISIENNE DE BŒUF DU PAYS ET SON OS À MOELLE, SAUCE POIVRE. 42

Parisian beef and marrowbone, pepper sauce.

RIBES DE PORC LAQUÉ DE NOS MONTS SAUCE BARBECUE. 36

Laquered pork ribs from our mountains, barbecue sauce.

COUCOU BURGER À LA VIANDE BIO DE NOTRE VILLAGE ET FROMAGE RACLETTE. 32

Délicieux burger de notre voisin David Huber, éleveur de bœufs bio race d'Aubrac à Caux.

Bio Coucou Burger made with bio meat from our village of Caux/Montreux and raclette cheese.

TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ MINUTE PAR VOS CHEFS. 36

Toasts, frites et salade.

Beef tartar minute by our Chef served with toasts, french fries and salad.

CARPACCIO DE BŒUF, SALADINE ET FRITES. 34

Beef carpaccio served with french fries and salad.

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, JUS AU THYM. 28

Premium farm poultry supreme, thyme sauce.

● RISOTTO VÉGÉTARIEN DU MOMENT. 28

Vegetarian risotto.

Nos garnitures changent toutes les semaines selon la saison et les arrivages de nos maraîchers.

Our toppings change weekly depending on the season and the shipments of our growers.

PLATS DE TRADITION.

SWISS TRADITION, MAIN COURSES.

FONDUE FAÇON CHAMPAGNE PROSECCO, TRUFFES & FROMAGE DE JAMAN. 32

Cheese fondue "Champagne way" with local Jaman cheese.

(farm up to the CouCou), truffles, prosecco. Delicious!



FONDUE AU FROMAGE DE L'ALPAGE DE JAMAN. 24

Cheese fondue with local Jaman cheese (farm up to the CouCou), the classic fondue.

FONDUE TOMATE & FROMAGE DE L'ALPAGE DE JAMAN. 26

Cheese fondue with local Jaman cheese (farm up to the CouCou).

- Supplément charcuteries de montagne for the fondues, 12.- / personne.

- Extra, cured meats from the mountain for the fondues, 12.- / person.

Nos fondues sont servies avec du pain, des pommes de terre grenaille et salade.

All our fondues are served with bread, grenaille potatoes and salad.

CROÛTE GRATINÉE AU FROMAGE COMPLÈTE. 26

Gratinée de fromage, pain, vin blanc, jambon de pays, œuf.

Full cheese gratin with bread, white wine, ham and egg.

CROÛTE GRATINÉE AU FROMAGE SIMPLE. 20

Gratinée de fromage, pain, vin blanc. Cheese gratin with bread, white wine.

FROMAGES - CHEESE.

ASSIETTE DE FROMAGES DU FROMAGER DE MONTREUX. 12

A selection of matured cheeses from the Montreux Dairy.



DESSERTS MAISON / HOME MADE DESSERTS.

GLACES / ICE CREAMS.

PÂTISSERIES MAISON EN VITRINE. 9

Home made pastries of the day by our Pastry Chef.

TARTE TATIN ET SA CRÈME GLACÉE À LA VANILLE. 12

Tart Tatin and vanilla ice cream.

MERINGUES, CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE ET FRUITS ROUGES. 14

Double cream and meringues of Gruyère, red fruits.

- Avec supplément boule de glace vanille, + 4 Chf.

- With extra scoop of vanilla ice cream, + 4 Chf.

COUPE GLACÉE COLONEL. 12

Lemon ice cream, vodka.

GLACES ET SORBETS MÖVENPICK BY NESTLÉ, LA BOULE. 4

Ice cream and Mövenpick Sorbets, scoop.

Chocolat Suisse, Vanille, Café, Caramel, Citron, Double Crème, Passion mangue, Abricots valaisans, Stracciatella, Kirsch de Zug.

Swiss Chocolate, Vanilla, Café, Caramel, Lemon, Double Cream, Passion Fruit and Mango, Apricots from Valais, Stracciatella, Kirsch from Zug.

ABOUT YOU & US!

VOTRE ÉQUIPE DU COUCOU / YOUR COUCOU TEAM :

Directeur : Jérôme Miserez.

Responsable Restauration : Quentin Wald.

Chef de cuisine : Maxime Magnien.

Réalisation : Famille Mayer.

ALLERGIES :

Nous sommes à votre écoute. Sur demande, nos collaborateurs vous donneront les informations sur les ingrédients qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances alimentaires.

Allergies? We're at your disposal! On request, our employees will gladly provide you with information about the ingredients which can trigger food allergies or intolerances.

ORIGINE DE NOS PRODUITS / ORIGIN OF OUR PRODUCTS :

Bœuf/Porc/Veau (Suisse), Charcuterie (Suisse), Volaille (Suisse), Pêche (Suisse), Légumes (Suisse), Agneau (Australie).

Beef/pork/veal (Switzerland), Meats (Switzerland), Poultry (Switzerland), Fish (Switzerland), Vegetables (Switzerland), Lamb (Australia).

RÉSEAUX SOCIAUX / SOCIAL NETWORKS :

Nous sommes là pour vous, impliqués et à votre service. Faites nous part de vos encouragements et de nos axes de progrès.

We are here for you and at your service. Tell us about your encouragement and our areas for improvement.

Pensez à dormir au Coucou, 13 chambres cosy...!
Enjoy our 13 Coucou Chalet rooms....!