

Le Coucou - Montreux.

CHALET & TRADITION SINCE 1959.

L'APÉRITIF / TO SHARE

- PLANCHETTE DU COUCOU - CHARCUTERIES ET FROMAGES DE MONTREUX.** 29
Coucou platter, local meats and cheeses.
- PLANCHETTE DE VIANDE SÉCHÉE SUISSE.** 29
Swiss dried meat platter.
- PLANCHETTE DE FROMAGES DE MR. FRILOUD, MAÎTRE FROMAGER ET SON CHUTNEY DE POIRE MAISON.** 23
Local cheeses platter by M. Frioud, cheesemaker with homemade pear chutney.

POUR COMMENCER / TO START

- CAPPUCCINO DE POTIMARRON ET CÉLERI-RAVE AU PAVOT BLEU.** 16
Pumpkin cappuccino and celeriac with blue poppy.
- SALADE D'HIVER ET TOAST CROUSTILLANT DE CHÈVRE CHAUD.** 24
Winter salad and crunchy goat cheese toasts.
- SALADE CÉSAR DE CREVETTES CROUSTILLANTES AU BAMBOU.** 28
Caesar salad with crispy shrimps and bamboo.

- Signature du Coucou -

- SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT.** 28
Caesar salad with crispy chicken.
- TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON À LA VANILLE DE MADAGASCAR.** 26
Home made duck foie gras with vanilla of Madagascar.

LES ENFANTS / FOR KIDS (-12 ANS)

- "Y'A STEACK FRITES ?" AVEC LÉGUMES BIEN SÛR.** 15
Beef steack, fries & vegetables.
- "JE VEUX UN POULET CROUSTILLANT !", FRITES ET LÉGUMES.** 15
Crispy chicken, fries & vegetables.

Le week-end en terrasse, sous le soleil !

LA RÔTISSERIE DU COUCOU

- SIGNATURE SINCE 1959 -

- LE COQUELET DU COUCOU RÔTI AUX HERBES, POMMES DE TERRE GRENAILLE.** 36
Marinated and roasted cockerel with herbs, baby potatoes.
- BRASÉROS**
- BRASÉRO DE BOEUF (2 PAX MINIMUM), FRITES, SALADINE.** 42
Beef brasero with fries, sauces and salad.
- ENCORE MEILLEUR AVEC UNE TOMME VAUDOISE À FONDRE.** 10
Even better with a melted Vaud tomme.

LES PLATS QUE L'ON AIME / THE DISHES WE LOVE

- Signature du Coucou -

- LE BŒUF DE DIX HEURES, LÉGUMES ET PURÉE DE POMMES DE TERRE.** 40
Ten hours beef, vegetables and mashed potatoes.
- L'ENTRECÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ET GRATIN DAUPHINOIS.** 48
Black Angus rib steack, pan-fried mushrooms and gratin dauphinois.

- LE FAMEUX BURGER 100% BOEUF SUISSE, FROMAGE À RACLETTE, POMMES FRITES DU LÉMAN.** 34
The famous burger 100% Swiss beef, raclette cheese, Léman fries.

- SOURIS D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES DOUCES. LÉGUMES COMME UN TAGINE.** 38
Lamb's knuckle-end candied with sweet spices. Vegetables as a tagine.

- CORDON-BLEU MAISON DE POULET AU FROMAGE D'ALPAGE DE JAMAN.** 35
Home made chicken escalope filled with Jaman alpine cheese.

- TARTARE DE BOEUF ROSSINI FAÇON CÉSAR, POMMES FRITES.** 39
Caesar-style Rossini beef tartare, fries.

- CRUMBLE DE LOUP DE MER ET SON ÉCRASÉE DE POMME DE TERRE AUX APPÉTITS.** 42
Crumble of sea bass and its mashed potato.

- PARMIGIANA**
Parmigiana

- RISOTTO VÉGÉTARIEN DU MOMENT.** 28
Vegetarian risotto.

*Garnitures supplémentaires au choix.
Additional garnitures.*

LA TRADITION SUISSE / SWISS TRADITION

- ROESTI MONTAGNARD, JAMBON ET FROMAGE GRATINÉ.** 28
Mountain rösti, cheese "au gratin" and ham.

- Signature du Coucou -

- RACLETTE DU COUCOU ET SA CHARCUTERIE.** UNIQUEMENT À L'INTÉRIEUR 34
Coucou cheese raclette and dried meat platter.

- FONDUE FAÇON CHAMPAGNE AU PROSECCO, TRUFFES & FROMAGE DE JAMAN.** 32
Cheese fondue "Champagne way", prosecco, truffles with local Jaman cheese.

- FONDUE AU FROMAGE DE L'ALPAGE DE JAMAN, UN CLASSIQUE !** 26
Cheese fondue with local Jaman cheese, the classic fondue.

- FONDUE TOMATE & FROMAGE DE L'ALPAGE DE JAMAN.** 27
Cheese fondue with local Jaman cheese and tomatoes.

- ENCORE MEILLEURES AVEC UNE PLANCHETTE DE VIANDE SÉCHÉE, LA PORTION.** 12
Gourmet option: dried meat small platter.

Nos fondues sont servies avec du pain, des pommes de terre grenailles et saladine.
All our fondues are served with bread, grenaille potatoes and salad.

WINTER 2020 - LE COUCOU - CAUX / MONTREUX

WIFI : coucoumontreux

#COUCOUMONTREUX - 021 961 25 91

DESSERTS MAISON ET GLACES HOME MADE DESSERTS AND ICE CREAMS

- PÂTISSERIES MAISON. LA VITRINE.** 10
Homemade pastries of the day by our Pastry Chef.

- TARTE TATIN ET SA CRÈME GLACÉE DE GRUYÈRE.** 12
Tarte Tatin and ice cream of Gruyère.

- MERINGUES, CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE ET FRUITS ROUGES.** 12
Double cream and meringues of Gruyère, red fruits.

- GÂTEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SA GLACE À LA VANILLE.** 12
Chocolate cake and its vanilla ice cream.

- COUPE GLACÉE COLONEL.** 10
Lemon ice cream, vodka.

- GLACES MÖVENPICK BY NESTLÉ, LA BOULE.** 4
Chocolat suisse, Vanille, Café, Caramel, Double Crème, Fraise, Stracciatella, Pistache, noisette.

Ice cream, scoop : Swiss Chocolate, Vanilla, Café, Caramel, Double Cream, Stracciatella, Pistachio, Hazelnut.

- SORBETS MÖVENPICK BY NESTLÉ, LA BOULE** 4
Framboise, Citron, Abricot, Mangue-passion.
Sorbets, scoop: Raspberry, Lemon, Apricot, Mango-passion.

ABOUT YOU & US !

VOTRE ÉQUIPE DU COUCOU / YOUR COUCOU TEAM :

Chef de cuisine : Philippe Landry / Directeur : Martin Berczely / 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/Agneau (Suisse, France, Argentine), Charcuterie (Suisse), Volaille (France, Suisse), Poisson (Grèce), Légumes (Suisse).
Beef/Pork/Lamb (Switzerland, France, Argentine), Meats (Switzerland), Poultry (France, Suisse), Fish (Greece), Vegetables (Switzerland).

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!*

Le Coucou - Montreux.

CHALET & TRADITION SINCE 1959.

CAFÉ, THÉ & BOISSONS CHAUDES.

Café, Espresso, Ristretto, Déca.	4
Double Espresso.	6
Cappuccino, renversé.	6
Thés & infusions.	4
Chocolat chaud, Ovomaltine.	6
Vin chaud.	7

BIÈRES & PRESSIONS.

Bière Boxer Blonde ou Ambrée à la pression, 5.2%.	25 cl.	5
	50 cl.	8

Bière artisanale de l'Abbaye de Saint-Maurice Blanche (4.2%) Ambrée (5.15%) ou Triple (8.9%)	33 cl.	10
---	--------	----

ALCOOLS - 4 CL. (+3.- ACCOMPAGNEMENT)

Rhum Havana 3 ans (40%).	10
Rhum Ron Zacapa Centenario 23 ans (40%).	15

Gin Tanqueray LDG (41.3%).	12
Gin Hendrick's (41.4%).	14

Vodka Absolute (40%).	12
Vodka Grey Goose (40%).	16

Tequila Don Julio Blanco (38%).	14
Tequila Don Julio Reposado (38%).	14
Mezcal Buen Suceso (40%).	16

Whisky Jack Daniel's (40%).	10
Whisky Black Label (40%).	12
Whisky Talisker Port Ruighe (45.8%).	16
Whisky Caol Ila 12 years (43%).	16
Whisky Glenmorangie Nectar d'Or (46%).	16

JUS ET NECTARS DE FRUITS.

Les Jus artisanaux d'Opaline (Valais), 25 cl.	7
<i>Pommes/Framboises, Poires/Coings, Pommes/Abricots.</i>	
Jus Granini Orange, Ananas.	6

LIMONADES.

Rivella rouge, 33 cl.	6
Jus de Pommes pétillant Ramseier.	6
Nestea pêche ou citron, 33 cl.	6
Fizzy limonade limone, 33 cl.	6
Orangina, 25 cl.	6
Tonic, 20 cl.	6
Fever-Tree ginger beer, 20 cl.	6
Coca-Cola ou Coca-Cola Zero, 33 cl.	6
Sanbitter, 10 cl.	6
Red Bull, 25 cl.	6

AU VERRE, SANS ALCOOL - 20 CL.

Thé froid, jus d'orange, limonade Romanette.	3
--	---

COCKTAILS.

Mojito, Caïpirinha, Moscow Mule, Negroni, etc.	15
Cocktail avec alcool.	12
Cocktail sans alcool.	18
Kir Royal au Taittinger Brut, 12%.	7
Kir Vin Blanc (Cassis, Pêche, Framboise, Myrtille).	12
Apérol Spriz.	14
Hugo Cocktail.	8
Prosecco Spumante Bollicina. 12%	

APÉRITIFS - 4 CL.

Campari (23%).	8
Martini Rouge/Blanc (15%).	8
Porto Rouge (20%).	8
Suze (20%).	8
Get 27.	8
Ricard / Pastis 51 (45%).	8

LIQUEURS & EAUX DE VIE - 4 CL.

Cognac Hennessy VS (40%).	16
Abricotine Morand du Valais, Suisse (43%).	12
Williamine Morand du Valais, Suisse (43%).	12
Hierba Morand, Suisse (31.5%).	12
Absinthe Green Velvet, Suisse (48%).	12
Chartreuse verte (55%).	12
Amaretto (28%).	12
Limocello (30%).	12
Grappa (42%).	14
Marie Brizard (25%).	12

À TOUTE HEURE.

PÂTISSERIES MAISON EN VITRINE.	10
TARTE TATIN ET SA CRÈME GLACÉE DE GRUYÈRE.	12
GLACES ET SORBETS MÖVENPICK BY NESTLÉ.	4
PLANCHETTE DU COUCOU.	29
LE GRATINÉ DU CHALET.	28
RACLETTE DU COUCOU ET SA CHARCUTERIE.	34

EAUX MINÉRALES.

Henniez bleu naturelle, 50 cl.	6
Henniez verte pétillante, 50 cl.	6
Perrier, 33 cl.	5

tralala hotel



Have fun! Sea you at :

- **CouCou Montreux**, Chalet & tradition since 1959.
- **Tralala Montreux**, a Swiss Design & Lifestyle Hotel inspired by the Jazz Festival.
- **Vevey House**, Hotel & Guesthouse in an historic townhouse in the heart of Vevey.
- **Bla Bla Vevey**, Italian Restaurant & Bar, DJs / Live Music, "Bla Bla Bar".
- **Princesse Bora Lodge & Spa**, Tropical Retreat, Sainte-Marie Island / Madagascar.

NOTRE SÉLECTION.

VINS BLANCS AU VERRE - WHITE WINES BY THE GLASS.

Chasselas. Plan Chailly, Cave Vevey-Montreux. 18.	6
Chasselas. L'Emblème, L. Fonjallaz, AOC Lavaux. 18.	7
Pays d'Oc. Chardonnay, Abbotts & Delaunay. 18.	7
Sylvaner. Johannisberg, Domaine Mont d'Or, Valais. 17-18.	8

VINS ROSÉS AU VERRE - ROSE WINES BY THE GLASS.

Rose de Gamay. Œil de Perdrix, Cave Vevey-Montreux. 18.	6
Côtes-de-Provence. Whispering Angel, Château d'Esclans. 19	9

VINS ROUGES AU VERRE - RED WINES BY THE GLASS.

Assemblage. Perle Noire, Cave Mont d'Or, Valais. 17-18.	8
Pays d'Oc. Cabernet Sauvignon, Abbotts & Delaunay. 18.	7
Pinot Noir. Epine Noire, L. Fonjallaz, AOC Lavaux. 17-18.	7
Côtes du Roussillon. Si mon père savait, B. Magrez. 17-18.	7

VINS BLANCS 75CL- WHITE WINES BY BOTTLE.

Les Gradins, L. Fonjallaz, AOC Dezaley. 17-18.	62
Petite arvine. Gérald Clavier, Valais. 16-17.	76

VINS ROUGES 75CL - RED WINES BY BOTTLE.

Epine Noire, L. Fonjallaz, AOC Lavaux. 17-18.	52
Assemblage. Trilogy, Cave des Rois, Evouettes. 16-17.	62

MAGNUMS 1.5L - MAGNUMS BOTTLES.

Blanc. Chasselas. Cuvée N° 7, Tartegnin Grand Cru, 15-16.	125
Rouge. Merlot. Biasca Premium, Gialdi Vini, Ticino. 16-17.	115

BLANCS SUISSES - SWISS WHITE WINES

SAUVIGNON

La Maison du Léopard, H. Badoux, Valais. 16-17.	Verre 10cl	Bouteille 75cl	Magnum 1.5L
Gérald Clavier, Valais. 16-17.		52	
		75	140

CHASSELAS

Plan Chailly, Cave Vevey-Montreux. 17-18.	6	40	
L'Emblème, L. Fonjallaz, AOC Lavaux. 18.	7	46	90
La Ronce, L. Fonjallaz, AOC Calamin. 17-18.		50	
Cuvée N° 7, Tartegnin Grand Cru, 15-16.		64	
Grand Cru Les Rois, Cave des Rois, Villeneuve. 18.		52	
Murailles Blanc, H. Badoux, Aigle. 18.		54	

SYLVANER. Johannisberg, Domaine Mont d'Or, Valais. 17-18.	8	60	
CHARDONNAY. Gérald Clavier, Valais. 16-17.		68	136

BLANCS DU MONDE - WORLD WHITE WINES

Ventoux. Viognier, Secret de Famille, Jaboulet Aîné. 19.	Verre 10cl	Bouteille 75cl	
Bourgogne. Grand Régnard Chablis AOC, B. de Ladoucette. 17.		40	
		94	

ROSÉS - ROSÉ WINES

ROSE DE GAMAY. Œil de Perdrix, Cave Vevey-Montreux. 18.	Verre 10cl	Bouteille 75cl	Magnum 1.5L
Côtes-de-Provence. Whispering Angel, Château d'Esclans. 19.	6	40	
Côtes-de-Provence. Rock Angel, Château d'Esclans. 18.	9	60	120
Côtes-de-Provence. Les Clans, Château d'Esclans. 18.		90	180
Côtes-de-Provence. Garrus, Château d'Esclans. 17.		120	240
		160	320

WINTER 2020 - LE COUCOU - CAUX / MONTREUX

WIFI : coucoumontreux

#COUCOUMONTREUX - 021 961 25 91

CHAMPAGNES, PROSECO & BUBBLES

Champagne Taittinger Brut Réserve. 12%	Verre 10cl	Bouteille 75cl	Magnum 1.5L
Champagne Taittinger Brut Prestige Rosé. 12%	16	110	220
Champagne Ruinart Blanc des Blancs.		120	
Prosecco Spumante Bollicina. 12%	8	190	380
		48	

ROUGES SUISSES - SWISS RED WINES

PINOT	Verre 10cl	Bouteille 75cl	Magnum 1.5L
Epine Noire, L. Fonjallaz, AOC Lavaux. 17-18.	7	52	96
Les Murailles Rouges, H. Badoux, Valais. 17-18.		62	
Pinot Noir, Gérald Clavier, Valais. 15-17.		68	
Graubünden, Möhr-Niggli, Grisons. 18.		72	
Les Cailloutis Bio, Dom. des Landions, Neuchâtel. 15-16.		75	

GAMAY. Gally, Jean-René Germanier, Valais. 16-17.		50	98
---	--	----	----

HUMAGNE

Gérald Clavier, Valais. 16-17.		72	140
J.-R. Germanier, Valais. 17-18.		60	

MERLOT. Biasca Premium, Gialdi Vini, Ticino. 16-17.		60	115
---	--	----	-----

ASSEMBLAGE

Anthology, Cave des Rois, AOC St-Saph. 16-17.		58	
Trilogy, Cave des Rois, Evouettes. 16-17.		62	
Perle Noire, Cave Mont d'Or, Valais. 17-18.	8	48	95
Baroq, Jaen-René Germanier, Valais, 17.		79	
Electus Mundi, Valais, 11.		230	

SYRAH. Cayas, Jean-René Germanier, Valais. 16-17.		99	
---	--	----	--

ROUGES DU MONDE - WORLD RED WINES

FRANCE	Verre 10cl	Bouteille 75cl	Magnum 1.5L
Bordeaux / Haut-Médoc. Héritage de Chasse-Spleen. 16.		72	
Bordeaux / St-Emilion Grand Cru. Château Fombrauge. 16.		96	
Bordeaux / St-Julien. Château Lagrange 16.		145	
Bordeaux / Pessac Léognan. Angelot de Seguin. 16.		72	
Bordeaux / St-Estèphe. Château La Dame de Montrose. 16.		120	

Bourgogne / Hautes-Côtes-de-Nuit. Domaine M. Noëllat. 16.		84	
Crozes-Hermitage. Les Jalets, Paul Jaboulet Aîné. 16-17.		62	
Côtes-du-Rhône. Parallèle 45 BIO, Paul Jaboulet Aîné. 17.		40	
Côtes du Roussillon. Si mon père savait, B. Magrez. 17-18.	7	42	

ITALIA

Venezia. Valpolicella Classico Ripasso, Monte del Frà. 17.		44	
Piemonte. Piana Barbera d'Alba BIO, Ceretto. 17.		59	
Toscana. Le Volte dell'Ornellaia. 16-17.		76	

ESPANA

Rioja. Rioja Muga Reserva, Bodegas Muga. 14-15.		62	
Tinto de Toro. Pintia de Toro, Bodegas Pintia Vega Sicilia. 14.		140	

ARGENTINA

Mendoza. Puro Malbec, Ojo de Agua, Dieter Meier. 18.		50	99
--	--	----	----