



Welcome! - Bienvenue! - Willkommen! - Benvenuto!



Bla Bla Bla Bla...

Le Bla Bla, c'est la convivialité à la Napolitaine. C'est un lieu de vie, une expérience unique dans cette sublime maison 1900 qui offre café, restaurant, terrasse et bar de nuit. La journée, nous vous invitons à partager un drink, notre délicieuse cuisine Italienne maison ou notre fameuse Bla Bla Pizza gastronomique. Nos chefs cuisinent uniquement des produits frais, de qualité et de saison. Avis aux gourmands, notre cheffe pâtissière vous a concocté une sélection de desserts maison ! A l'heure de l'apéritif, c'est un lieu animé où vous pourrez blablater sur les potins du jour autour d'un Apérol-Spritz ou d'un cocktail. Le soir venu, c'est la fête au Bla Bla dans notre vibrant night bar. Partagez vos meilleurs moments au Bla Bla !

Bla Bla is a place to live, a unique experience in this sublime old 1900 mansion, which offers cafe-restaurant, terrace and night bar. During the day, we invite you to share a drink, our delicious home-made Italian cuisine or our famous gourmet Bla Bla Pizza. Our chefs cook only fresh, quality and seasonal products and all our pastries are homemade. At aperitif time, it's a lively place where you can chat about the day's gossip over an Apérol-Spritz or a cocktail. In the evening, it's party time at Bla Bla in our amazing night bar. Share your best moments at Bla Bla!

#blablavevey - Wifi : blablavevey - Tél. : 021 922 35 33 - Ouvert 7/7.





ANTIPASTI À PARTAGER À TOUTE HEURE / TO SHARE AT ANY TIME.

- PLANCHETTE DE CHARCUTERIES ITALIENNES.** Italian cold cuts platter. 26
- DUO DE FROMAGES DE BREBIS ITALIENS.** Caciotta and caciotta piccante. 18
 Ewe's Italian cheese
- PLANCHETTE MIXTE, CHARCUTERIES ET FROMAGES DE BREBIS ITALIENS.** 28
 Mix platter, Italian cold cuts & ewe's Italian cheese.
- HUMUS FRAIS MAISON & PITA.** Home made humus & pita. 12

ENTRÉES ET SALADES / STARTERS.

- SALADE DE CHÈVRE CHAUD DANS SA FEUILLE DE BRICK CROUSTILLANTE.** 22
 Ewe cheese salad in its crispy brik pastry sheet.

SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT.
 Caesar salad with crispy chicken.

Signature du Bla Bla.

28

- SALADE DE POULPE, ARTICHAUTS ET POIVRONS CONFITS.** 26
 Octopus salad with artichokes and candied peppers.
- TARTARE DE SAUMON AUX CAPRES ET TOMATES CONFITES.** 23
 Salmon tartar with capers and candied tomatoes.
- VITELLO TONNATO.** 29
 Vitello Tonnato.
- CARPACCIO DE BOEUF.** 27
 Beef carpaccio.
- BURRATA CAPRESE.** Tomatoes, burrata, olive oil, basilic. 23
- SALADE VERTE OU ROQUETTE FRAICHEUR EN ACCOMPAGNEMENT.** 8
 Green salad on the side.

Végétarien





PLATS / MAINS COURSES.

aujourd'hui, le Chef vous propose

PLAT DU JOUR. Dish of the day.

PASTA DEL GIORNO. Pasta of the day.

24

RISOTTO DE SAISON. Seasonal risotto.

26

Signature du Bla Bla

BLA BLA BURGER DE NOTRE BOUCHER RUCHET, AU SCARMOZA AFFUMICATA FILANTE.

29

Local Bla Bla burger from M. Ruchet, with scamorza affumicata filante.

- **BURGER VÉGAN AU PESTO ET TOMATES CONFITES.** 29
Vegan burger with pesto and candied tomatoes.
- TAGLIATA DE BŒUF AUX COPEAUX DE PARMESAN ET TOMATES CHERRY.** 45
Beef tagliata with parmesan cheese and cherry tomatoes.
- FILET MIGNON DE PORC, SAUCE BASALMIQUE ET LÉGUMES SAUTÉS.** 37
Pork tenderloin, balsamic sauce and sautéed vegetables.
- LASAGNE MAISON AU FOUR. Home made lasagne al forno.** 26
- **PARMIGIANA DE LA MAMA.** 22
- VITELLO TONNATO, FRITES ET SALADES.** 35
Vitello Tonnato with french fries and salad.
- CARPACCIO DE BOEUF, FRITES ET SALADES.** 33
Beef carpaccio with french fries & salad.

BAMBINO MENU / CHILD MENU.

PASTA TOMATE OU MINI-PIZZA ET BOULE DE GLACE, SIROP.

16

Pasta tomato or mini-pizza and ice scoop, syrup.

● **Végétarien**

Origines : boeuf & volaille, Suisse ; charcuterie, Italie, Suisse ; poisson, Norvège, Estonie et Ecosse ; poulpe, Espagne.





BLA BLA PIZZA GASTRONOMIQUE

Comment ça marche ?

La Bla Bla pizza gastronomique est encore meilleure lorsqu'elle se partage ! Mode d'emploi :
1/ Tu choisis une pizza rouge à base de sauce tomate ou une pizza blanche sans sauce tomate.
2/ Tu choisis un format : 1 personne, 2 personnes ou 3 personnes.
3/ Si ta pizza est pour 2 ou 3 personnes, tu peux assembler jusqu'à 3 différentes pizzas !

*Gastronomic Bla Bla pizzas are even better when shared! This is how it works:
1/ You choose a red pizza with tomato sauce or a white pizza without tomato sauce.
2/ You choose a size: 1 people, 2 people or 3 people.
3/ If your pizza is for 2 or 3 people, you can mix up to 3 different pizzas!*

PIZZA BLANCHE / WHITE PIZZA.

Format 3 personnes / For 3: 69.-
Format 2 personnes / For 2: 49.-
Format 1 personne / For 1: 26.-

BLA BLA.

Tomates Cerise, Mozzarella, Buffala, Jambon de Parme, Roquette.
Cherry Tomatoes, Mozzarella, Buffala, Parma ham, Ruccola.

● FROMAGÈRE.

Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Parmesan.

TONNO.

Mozzarella, Provola, Oignons rouges, Olives, Thon.
Mozzarella, Provola, Red onions, Olives, Tuna.

● TRUFFETTE.

Mozzarella, Crème de Truffe.
Mozzarella, Truffle cream.

CHEVRETTE.

Mozzarella, Chèvre, Tomates Cerises, Mortadelle.
Mozzarella, Goat cheese, Cherry tomatoes, Mortadella.

COUCOU.

Raclette, Mozzarella, Pommes de terre grenailles, Lardons.
Raclette cheese, Potatoes, Bacon.

● Végétarien





PIZZA ROUGE / RED PIZZA.

● **MARGHERITA.**

Tomates cherry, Mozzarella. Buffala, Basilic.
Tomatoes, Mozzarella, Buffala, Basil.

LEVRETTE.

Tomates, Mozzarella, Fromage de chèvre, Coppa.
Tomatoes, Mozzarella, Goat cheese, Coppa.

COQUINE.

Tomates, Mozzarella, Jambon cuit, Champignons.
Tomatoes, Mozzarella, Cooked ham, Mushrooms.

ROCCO.

Tomates, Mozzarella, Buffala, Saucisse piquante, Olives.
Tomatoes, Mozzarella, Buffala, Salami piccante, Olives.

ROQUETTE.

Tomates, Mozzarella, Parmesan, Jambon de Parma, Roquette.
Tomatoes, Mozzarella, Parmigiano, Parma ham, Ruccola.

BISOUS.

Tomates, Câpres, Ail, Oignons rouges, Anchois.
Tomatoes, Capers, Garlic, Red Oignons, Anchovies.

● **VEGANA.**

Tomates, Légumes, Roquette.
Tomatoes, Grilled vegetables, Ruccola.

● **Végétarien**





PÂTISSERIES MAISON ET GLACES / HOME MADE PASTRIES & ICE CREAMS.

Signature du Bla Bla

PÂTISSERIES MAISON DU JOUR PAR CLAIRE, NOTRE CHEFFE PÂTISSIÈRE. 10
Home made pastries of the day by Claire, our Pastry Chef.

Découvrez les pâtisseries du jour dans la vitrine!

LES INCONTOURNABLES.

CHEESECAKE SPECULOOS CHOCOLAT BLANC. 10
TIRAMISU. 10
BABA AU RHUM. 10

COUPE 2 BOULES MÖVENPICK BY NESTLÉ. 2 Mövenpick ice scoops. 10

Citron. Fraises & framboises. Passion & mangue. Vanille. Chocolat. Café. Pistache. Stracciatella. Caramel. Lemon. Strawberries & raspberries. Passion & mango. Vanilla. Chocolate. Coffee. Pistachio. Stracciatella. Caramel.

PIZZAS GOURMANDES / SWEET PIZZAS.

LA CLASSIQUE PIZZA AU NUTELLA.
The classic Nutella pizza.

LA PIZZA SWISS STYLE AU CHOCOLAT CAILLER.
The swiss style pizza with chocolat cailler.



Pour 2 personnes : 19.-

Pour 4 personnes : 38.-

Directeur : Féliçiano Ronga.
Réalisation : Famille Mayer.

Prix TTC en Chf.

Allergies : nous sommes à votre écoute. Nos collaborateurs vous donneront des informations sur les ingrédients qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances alimentaires.

Trip Advisor et autres réseaux sociaux : nous sommes là pour vous servir, impliqués et à votre écoute. Faites nous part de vos encouragements et de nos axes de progrès.





HAVE FUN ! CELEBRATE !

VEVEY
SWITZERLAND

La carte des vins

CHAMPAGNES & WINES LIST.
LET'S CELEBRATE!



BIENVENUE!
WELCOME!
WILLKOMMEN!
BENVENUTO!





CHAMPAGNES & PROSECO

Champagne, Taittinger Brut Réserve.	110	
Champagne, Taittinger Brut Prestige Rosé.	160	
Champagne, Taittinger Comtes de Champagne.	240	
Prosecco, Spumante Bollicina.	48	

MAGNUM 1,5L

220

ROSÉS - ROSÉ WINES

Œil de Perdrix, Cave Vevey-Montreux, Lavaux. 19.	38	
Whispering Angel, Château d'Esclans, Côtes-de-Provence. 19.	60	120





BLANCS SUISSES - SWISS WHITE WINES

MAGNUM 1,5L

Chasselas.

Plan Chailly, Cave Vevey-Montreux.	40	
L'Emblème, L. Fonjallaz, AOC Lavaux.	45	90
La Ronce, L. Fonjallaz, AOC Calamin.	50	
Les Gradins, L. Fonjallaz, AOC Dezaley.	62	
Les Chevaliers, Cave des Rois, Grand Cru St-Saphorin.	50	
Murailles Blanc, H. Badoux, Aigle.	54	
Cuvée N° 7, Tartegnin Grand Cru, La Côte/Vaud.	64	

Johannisberg. Sylvaner, Domaine Mont d'Or, Valais.	60	
Chardonnay. Gérald Clavier, Valais.	68	
Petite Arvine. Gérald Clavier, Valais.	76	
Sauvignon Blanc. Gérald Clavier, Valais.	76	

BLANCS DU MONDE - WORLD WHITE WINES

FRANCE

Pays d'Oc. Chardonnay, Abbotts & Delaunay. 19.	40	
Ventoux. Viognier, Secret de Famille, Jaboulet Aîné. 19.	45	





ROUGES SUISSES - SWISS RED WINES

		MAGNUM 1,5L
Pinot. Epine Noire, L. Fonjallaz, AOC Lavaux. 19.	48	96
Pinot Noir. Gérald Clavien, Valais. 16.	68	
Pinot Noir. Graubünden, Möhr-Niggli, Grisons 19.	76	
Gamay. Gally, Jean-René Germanier, Valais. 18.	50	
Humagne. Gérald Clavien, Valais. 16.	72	
Humagne Rouge. J.-R. Germanier, Valais. 19.	58	
Merlot. Biasca Premium, Gialdi Vini, Ticino. 19.	60	
Assemblage. Anthology, Cave des Rois, AOC St-Saph. 19.	58	
Assemblage. Perle Noire, Cave Mont d'Or, Valais. 20.	52	100
Assemblage. Trilogy, Cave des Rois, Evouettes. 19.	62	





ROUGES DU MONDE - WORLD RED WINES

FRANCE

MAGNUM 1,5L

Bordeaux/Haut-Médoc. Héritage de Chasse-Spleen. 16.	74	
Bordeaux/Pessac Leognan. Angelot de Seguin. 16.	75	150
Bordeaux-Pessac Léognan. Merlot, Clémentin du Pape Clément. 14.	86	
Crozes-Hermitage. Les Jalets, Paul Jaboulet Aîné. 18.	62	120
Côtes-du-Rhône. Parallèle 45 BIO, Paul Jaboulet Aîné. 18.	42	
Pays d'Oc. Cabernet, Abbotts & Delaunay. 19.	40	

ITALIA

Venezia. Valpolicella Classico Ripasso, Monte del Frà. 18.	48	
Venezia. Amarone Valpolicella Classico, Monte del Frà. 15.	98	
Sicilia. Nero d'Avola, Terre Siciliane. 19-20.	40	
Piemonte. Piana Barbera d'Alba, Ceretto. 19.	58	
Toscana. Le Volte dell'Ornellaia. 19.	76	

ESPANA

Montsant. Montsant Blau, Gil Family Estate. 18.	38	
Rioja. Rioja Muga Reserva, Bodegas Muga. 16.	62	
Tinto de Toro. Pintia de Toro, Bodegas Pintia Vega Sicilia. 14.	140	

ARGENTINA

Mendoza. Puro Malbec, Ojo de Agua, Dieter Meier. 19.	50	98
--	----	----





ABOUT YOU AND US.



PRINCESSE BORA
LODGE & SPA

tralala hotel



Le CouCou
Caux/Montreux
Chalet & Tradition
since 1959.



Princesse Bora Lodge & Spa
Tropical retreat,
Sainte-Marie Island,
Madagascar.



Tralala Hôtel
A Swiss design &
lifestyle hôtel inspired
by the Montreux Jazz festival.



Vevey House
22 cosy rooms
in the heart of
Vevey.

Notre établissement fait partie d'une famille d'hôtels de charme et restaurants : **Hôtel Tralala** à Montreux, le **Coucou Hôtel & Restaurant** à Haut-de-Caux, le **Vevey House, le Blabla Café & Restaurant** à Vevey (here you are ! Forza Napoli !) et le **Princesse Bora Lodge & Spa** à Madagascar. Ces établissements offrent tous une expérience unique et un accueil chaleureux!



*Pour vos nuits à Vevey,
22 chambres cosy au dessus de vous !*

