Champagnes & Vins.



Bla Bla - Vevey - Dolce Vita.

Les Vins au verre - Wines by the glass.

	VERRE 10 CL.

Champagnes & Bubbles.

Champagne. Taittinger Brut Réserve.	18
Prosecco Treviso. Monfumino Spumante Brut, Tenuta Amadio.	7

Vins blancs - White Wines.

Montreux - Chasselas. Plan Chailly, Cave Montreux Riviera. 2025.	7
Epesses - Chasselas. L'Emblème, Louis Fonjallaz. 2024.	8
Valais - Johannisberg. Domaine Mont d'Or, mi-doux. 2024.	9
Côtes-du-Rhône - Viognier. Secret de Famille, Domaine Paul Jaboulet Ainé. 2024.	7
Veneto - Soave Classico - Garganega. MonteTondo, Agricola Monte Tondo. 2024.	7
Chablis - Chardonnay. Domaine Yvon & Laurent Vocoret. 2023.	11

Vins rosés - Rosé Wines.

Lavaux/Montreux - Œil de Perdrix. Cave Montreux Riviera. 2025.	7
Côtes-de-Provence. Whispering Angel, Château d'Esclans. 2025.	10
Méditérranée. Lisa Rosé BIO, Château La Coste en Provence. 2025.	8

Vins rouges - Red Wines.

Lavaux - Epesses - Pinot Noir. L'Epine Noire, Louis Fonjallaz. 2024.	9
Valais - Assemblage. La Perle Noire, Domaine du Mont d'Or. 2024.	8
Haut-Médoc. Moulin du Château de la Lagune BIO, Château la Lagune. 2019.	10
Sicile - Nero d'Avola. Mistral, Terre Siciliane. 2023.	7
Puglia - Nero di Troia IGT 2024	7
Argentine Mendoza - Malbec. Terrazas de los Andes. 2022.	8

Les Kirs, Champagne, Prosecco, Chasselas, + 2.-

Flacons & Magnums - Bottles & Magnums.

Champagnes & Proseccos.

	BOUTEILLE 75 CL.	MAGNUM 1.5 L.
Prosecco Treviso. Monfumino Spumante Brut, Tenuta Amadio.	48	
Taittinger Brut Réserve.	112	224
Moët & Chandon Impérial Brut.	120	240
Ruinart Blanc de Blancs.	190	380
Dom Perignon Brut. 2013/2015.	390	
Laurent Perrier cuvée Rosé.	180	

Vins rosés - Rosé wines.

Lavaux - Montreux - Œil de Perdrix. Cave Montreux Riviera. 2025.	42	
Côtes-de-Provence. Whispering Angel, Château d'Esclans. 2025.	64	128
Côtes-de-Provence. Minuty Prestige, Château Minuty. 2024.	60	
Méditérranée. Lisa Rosé, BIO, Château La Coste Provence. 2025.	49	98

Vins blancs - White wines.

SUISSE

Chasselas.

St-Saphorin Grand Cru. Les Fosses, Bernard Chevalley. 2025.	50	
Lavaux - Montreux. Plan Chailly, Cave Montreux Riviera. 2025.	44	
Epesses. L'Emblème, Louis Fonjallaz. 2024.	49	98
Dezaley Grand Cru. Les Gradins, Louis Fonjallaz. 2023.	62	
Calamin. La Ronce, Louis Fonjallaz. 2024.	53	
La Côte Tartegnin Grand Cru. Cuvée n° 7, Mont-le-Vieux. 2021	65	130
Aigle. Les Murailles, Henri Badoux. 2024.	55	
Yvorne Grand Cru. L'Ovaille, Fréderic Deladoey. 2023.	68	

Sylvaner / Johannisberg.

Valais. Domaine Mont d'Or, mi-doux. 2024.	56	

Petite Arvine.

Valais. Petite Arvine de Saillon, Domaine Ozenit. 2024.	64	

FRANCE

Vin de France - Viognier. Secret de Famille, Domaines P. Jaboulet Ainé. 2024.	46	
Vallée de la Loire - Sauvignon Blanc. Attitude, Domaine Pascal Jolivet. 2023.	53	
Bourgogne - Chardonnay. Vieilles Vignes, Domaine de Rochebin. 2023.	49	
Chablis - Chardonnay. Domaine Yvon & Laurent Vocoret. 2023.	72	
Sauternes 1er Cru classé. Clos Haut-Peyraguey, Bernard Magrez. 2018.	110	

ITALIA

Toscana - Assemblage. Nicoleo Podernuovo a Palazzone, Giovanni Bulgari. 2023.	59	
Südtirol Alto Adige - Pinot Grigio. Kössler. 2023.	50	
Campania - Fiano di Avellino. Torre della Luna. 2024.	46	
Veneto - Soave Classico - Garganega. MonteTondo, Agricola Monte Tondo. 2024.	44	

Vins rouges – Red wines.

	BOUTEILLE 75 CL.	MAGNUM 1.5 L.
SUISSE		
Pinot noir.		
Lavaux - Epesses. L'Epine Noire, Louis Fonjallaz. 2024.	54	108
Lavaux - Montreux. Château des Crêtes, Cave Montreux Riviera. 2023.	68	
Grisons. Graubünden, Möhr-Niggli. 2023.	85	
Humagne.		
Valais. Humagne, Jean-René Germanier. 2023.	60	
Merlot.		
Ticino. Bouquet di Chiara, Paolo Basso, meilleur sommelier du monde. 2022.	69	
Syrah.		
Valais. Cayas, Jean-René Germanier. 2022.	106	
Assemblages.		
St-Saphorin Grand Cru - Merlot/Pinot/Diolinoir. Anthology, Cave des Rois. 2023.	60	
Valais - Pinot/Ancellotta/Gamaret/Gamay. La Perle Noire, Dom. Mt d'Or. 2024.	53	106
Valais - Cabernet/Merlot/Syrah. Trilogy, Cave des Rois. 2024.	65	
Valais - Gamay/Diolinoir/Gamaret. Gally, Jean-René Germanier. 2023.	52	
ITALIA		
Veneto - Assemblage - Valpolicella Classico Sup. Ripasso, Monte del Frà. 2021.	51	
Veneto - Assemblage - Amarone della Valpolicella. Villamatta. 2021.	88	
Toscana - Chianti Classico - Sangiovese. Rubiolo, BIO, Gagliole. 2023.	52	
Toscana - Assemblage. Le Volte Dell'Ornellaia. 2023.	72	
Toscana - Assemblage. Guidalberto, Tenuta San Guido di Sassicaia. 2022.	93	
Toscana - Assemblage - Bolgheri Superiore. Ornellaia, 2019.	390	
Toscana - Assemblage - Bolgheri. Grattamarco DOC 2023.	76	
Piemonte - Barbera d'Alba. Alberto Ballarin. 2023.	60	
Piemonte - Langhe - Nebbiolo. Alberto Ballarin. 2024.	68	
Piemonte - Nebbiolo - Barolo. La Morra, Fratelli Revello. 2020.	79	
Puglia - Primitivo. 1932 Produttori di Manduria IGT Salento	43	
Sicilia - Nero d'Avola. Mistral, Terre Siciliane. 2023.	43	
Puglia, Nero di Troia IGT 2024.	43	
Campania, Aglianico Rubrato DOC 2021.	48	
FRANCE		
Bordeaux.		
Moulis-en-Médoc. Château Chasse-Spleen. 2019.	96	
Pessac-Léognan. Clémentin de Pape Clément. 2021.	95	
Haut-Médoc. Le Moulin de la Lagune, BIO, Château la Lagune. 2019.	70	140
Haut-Médoc. Les Brulières de Beychevelle, Château Beychevelle. 2019.	76	152
Médoc. Les Grands Chênes, Bernard Magrez, 2018.	60	
Bordeaux. Clarendelle Rouge, inspired by Haut-Brion. 2018.	54	
Saint-Emilion. Le Dragon de Quintus. 2020.	112	
Bourgogne.		
Marsannay. Héritage, Domaine Huguenot, BIO. 2021.	90	
Côtes-du-Rhône.		
Crozes-Hermitage. Domaine de Thalabert BIO, P. Jaboulet Aîné. 2018.	69	
Côtes-du-Rhône. Parallèle 45 rouge BIO, Paul Jaboulet Aîné. 2024.	48	
Côte-Rotie. Les 3 Brunes, Domaine Lionel Faury. 2022.	125	
ESPAÑA		
Tinto de Toro. Pintia, Bodegas Vega Sicilia. 2019.	150	
Muga Reserva. Bodegas Muga, 2021.	70	
ARGENTINA		
Mendoza - Malbec. Terrazas de los Andes, BIO. 2023.	54	

Magnums 150 Cl.! Think Big!

	MAGNUM 1.5 L.

Champagnes.

Taittinger Brut Réserve.	224
Ruinart Blanc de Blancs.	380
Moët & Chandon Impérial Brut.	240

Vins blancs – White Wines.

Epesses - Chasselas. L'Emblème, Louis Fonjallaz. 2024.	98
La Côte Tartegnin Grand Cru - Chasselas. Cuvée n° 7, Domaine Mont-le-Vieux. 2021.	130

Vins rosés – Rosé Wines.

Côtes-de-Provence. Whispering Angel, Château d'Esclans. 2025.	128
Méditérranée. Lisa Rosé, BIO, Château La Coste Provence. 2025.	98

Vins rouges – Red Wines.

Epesses - Pinot Noir. L'Epine Noire, Louis Fonjallaz. 2024.	108
Valais - Pinot/Gamay/Gamaret/Ancellotta. La Perle Noire, Domaine Mont d'Or. 2024.	106
Haut-Médoc. Moulin du Château de la Lagune BIO, Château la Lagune. 2022.	140
Haut-Médoc. Les Brulières de Beychevelle, Château Beychevelle. 2019.	152

Mi piacerebbe che tu mi amassi
quanto io amo il grande vino!



Di Te & Di Noi !

Bla Bla Squadra :

Maîtres de Maison : Feliciano Ronga & Davide Mangili.
Chef Exécutif : Anez Romer.
Cheffe Pâtissière : Claire Aucouturier.
Sommelier : Patrick Marois.
Vos belles maisons de la famille Montreux Republic :
Montreux (Le CouCou, Coco Mama, La Villa, Lilo, Tralala) ;
Vevey (Ma Cocotte, Bla Bla, Vevey House) ; sous le soleil des tropiques à Madagascar (Princesse Bora Lodge, Grand Café de la Gare).

Allergies :

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

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

Origines :

Nous travaillons des produits frais que nous choisissons de grande qualité en fonction des saisons et arrivages. De ce fait leur provenance peut changer. Nous tenons un tableau actualisé des provenances affiché au bar et vous renseignons volontiers. Nous privilégions les produits locaux.

We work with fresh products that we choose of great quality according to the seasons and arrivals. Therefore, their origin may change. We keep an updated table of the origins displayed at the bar and will be happy to inform you. We prefer local products.

Prix :

Tous les prix s'entendent en francs suisses, service et TVA 8.1% incluse.
All prices are in Swiss Francs, service and VAT at 8.1% included.

Alcools :

16 ans minimum pour la bière, le vin et les vins de fruits ; 18 ans pour tout autre alcool dont spiritueux, apéritifs et alcopops.
16 years old for beer, wine, and fruit wines ; 18 years old for all other alcoholic beverages, including spirits, aperitifs, and alcopops.

Party at Bla Bla Club!

Profitez de l'apéro au Bla Bla Club ! DJ's, Life Music, Dance, Cocktails, Spritzs and more ! Ouvert tous les soirs dès 18h et venez faire la fête avec les meilleurs DJ's les jeudis, vendredis et samedis jusqu'à 02h.

Enjoy aperitif time at the Bla Bla Club! DJs, live music, dancing, cocktails, spritz and more! Open every evening from 6 PM — come party with the best DJs every Thursday, Friday, and Saturday until 2 AM.

Merci et à bientôt ! Grazie e a presto !