



Notre Histoire

Lieu emblématique de Montreux depuis 1999,
le BP a ouvert ses portes comme restaurant piano-bar,
avec une cuisine franco-suisse généreuse,
élégante et conviviale.

Au fil des années, ces murs ont vu naître de belles histoires :
des rencontres, des instants de partage, des soirées inoubliables,
des rires, de la musique et surtout beaucoup d'émotions.

Willy et son frère, Walcy Junior, aujourd'hui associés
et fondateurs du restaurant WHY Montreux,
ont grandi dans ce lieu. Ils y ont côtoyé le personnel,
les clients, les artistes, les performers, ainsi que les anciens
propriétaires qui ont contribué à l'âme de cette maison.

Aujourd'hui, entourés de leur équipe, ils perpétuent cet esprit
avec passion : créer des moments uniques, offrir un service
attentionné, chaleureux et sincère, et faire briller l'émotion
dans les yeux de leurs chers clients.

"Avant tout, nous aimons l'humain. Nous aimons la musique,
le service, la gastronomie, la fête et le charme des instants partagés.
Montreux est l'une des merveilles du monde,
et c'est pour nous un immense honneur de vous y accueillir
et de vous servir."

Que ce soit pour un dîner en famille, un anniversaire,
une soirée entre amis ou un moment d'exception,
notre maison se réjouit de vous faire vivre une belle expérience.

Nous vous souhaitons une merveilleuse découverte.





Antipasti / À Partager / To Share

Bruschetta Anastasia 14.-

tomates fraîches, origan, ail, basilic et huile d'olive

Trio de Tacos au tartare de bœuf 25.-

oignon caramélisé et mayonnaise à la truffe

Trio de Tacos au tartare de thon 25.-

tartare de thon, avocat, œufs de lump et stracciatella citronnée

Trio de Tacos de la huerta 22.-

avocat, maïs, tomates cerises, haricots noirs, coriandre, yaourt grec et oignon mariné

Tartare de bœuf aux noisettes 90g 25.-

échalotes, moutarde à l'ancienne, mayonnaise à la noisette et artichauts

Gaspacho de tomate 14.-

émulsion de burrata, chips de pain et huile au basilic

Les Salades

Salade verte 8.-

Salade mixte 9.-

Jambon cru et Melon 28.-

jambon cru affiné, melon frais

Sélection de tomates et Burrata 22.-

sélection de tomates, burrata d'Andria, origan et pesto au basilic

Salade WILLY 28.-

salade verte, crevettes marinées, stracciatella de burrata, tomates confites, roquette, avocat, vinaigrette citron-miel, fraises

Salade César 25.-

salade verte, blanc de poulet pané, bacon croustillant, copeaux de parmesan,

Les Viandes / The Meats

Filet de bœuf Rossini 200g – 54.-

filet de bœuf, sauce demi glace, escalope de foie gras,
légumes croquants et pommes de terre sautées

Rack d'agneau en croûte d'herbes – 42.-

Sauce demi-glace , légumes croquants et pommes de terre sautées

Entrecôte de Bœuf Black Angus en Tagliata – 39.-

Parmesan, roquette, tomates cerises, légumes et pommes de terre sautées

*** Tartare de bœuf** 180g – 36.-

artichauts marinés & mayonnaise à la noisette et frites maison

Rosbif de bœuf 200g – 39.-

sauce tartare et frites maison

Sauces :

Chimichurri – Poivre vert – Demi-glace – 5.-

Accompagnements :

Légumes 6.- / Pomme de terre au four 6.- / Pâtes au beurre 6.-
Frites maison 6.-

Provenances / Origins

Agneau: Irlande **Bœuf:** Suisse, Italie et Argentine **Poulet:** Slovénie, Hongrie **Poisson :** FAO 27 Atlantique

Poulpe: Espagne, Portugal **Gambas:** Sicile, Argentine, Vietnam **Vongole:** Italie **Pain:** pain fait maison et pain du Portugal

Lamb: Ireland **Beef:** Switzerland, Italy and Argentina **Chicken:** Slovenia, Hungary **Fish:** FAO 27 Atlantic

Octopus: Spain, Portugal **Prawn:** Sicily, Argentina, Vietnam **Vongole:** Italy **Bread:** Homemade bread and Portuguese bread



Les Pâtes / Pasta

Calamarata aux fruits de mer – 29 CHF

Calamars, moules, crevettes, vongoles et crumble de pain persillé

Spaghetti aux tomates fraîches et basilic – 22 CHF

pâtes fraîches, ail, basilic et tomates cerises

Carbonara – 24

Spaghetti, guanciale, pecorino romano DOP et jaune d'œuf

Risotto Fleurs & Courgettes – 29.-

risotto aux fleurs de courgette, courgettes et stracciatella de burrata

La Mer / The Sea

Poulpe à la méditerranéenne – 36.-

Poulpe à la plancha, crème froide de tomates, olives, câpres, oignon rouge, tomates multicolores et basilic

Brochettes de crevettes – 36.-

Brochettes de crevettes à la plancha, tartare de mangue, piment et coriandre

Tataki de Thon 160g – 36.-

Tataki de thon en croûte d'amandes et caponata d'aubergines

Grillade de poissons à la plancha – 38.-

Grillade de poissons, salade de quinoa à la méditerranéenne

Allergies : Nous vous recommandons de vous adresser à votre serveur si vous avez des allergies ou intolérances.

Allergies : Please, inform your waiter : Food allergies - intolerances.

Menu Enfant / Children Menu

Toute la carte est disponible pour les enfants jusqu'à 12 ans.
N'hésitez pas à le demander au serveur.

Menu enfant – 16.-

Plat + Glace

Pasta à la sauce tomate – 16.-

Penne

Pasta au beurre – 14.-

Penne

Pasta à la sauce tomate – 16.-

Penne

Pizza enfant – 16.-

Entrecôte en Tagliata 120g – 25.-

Pomme de terre au four et légumes

Desserts

Pudim da Sofia – 16.-

Flan

Tiramisu – 15.-

Moelleux au chocolat – 15.-

Glace vanille

Salade de fruits – 16.-

glace à la mangue et crumble d'amandes





Pizza Classique

MARINARA – 16.-

Sauce tomate, origan et ail

MARGHERITA – 18.-

Sauce tomate, mozzarella et basilic

DIAVOLA – 22.-

Sauce tomate, mozzarella et salami piquant

THON ET OIGNONS – 23.-

Sauce tomate, mozzarella, thon et oignons

JAMBON ET CHAMPIGNONS – 23.-

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons

4 SAISONS – 24.-

Sauce tomate, mozzarella, Jambon cuit, olives, champignons et artichauts

PRIMAVERA – 26.-

Sauce tomate, mozzarella, Jambon cru, Roquette, flocons de parmesan

CALZONE – 28.-

Sauce tomate, mozzarella, Jambon cuit et champignons bolets

PIZZA GOLOSA – 16.-

Pâte à pizza, nutella et pistaches





Pizza Decouverte

DEBORAH DE LUCA – 18.-

sauce tomate jaune, mozzarella, bufala et basilic

PISTACCHIOSA – 24.-

crème de bufala, fior di latte, crème de pistache, mortadella, ricotta et pistaches grillées

CALABRESE – 22.-

tomates jaune, provola fumée, crème de nduja, oignons rouges caramélisés et bufala fumée

DELIZIOSA – 26.-

sauce tomate, mozzarella, Jambon cru et mascarpone

PIZZA WHY – 28.-

base bufala, porcini saltati, pomodorini semi-dry, olive tagiasche, burrata

TRUFFLE KISS – 28.-

crème de truffle, mozzarella, bacon cuit au four, huile de truffe

VEGAN – 24.-

crème de pommes de terre au four, courgettes en julienne, tomates cerises séchées, noix hachées et crème au basilic

