

BIENVENUE AU CEP D'OR, UN BISTROT DE QUARTIER  
DATANT DE 1925 QUI SOUTIENT LES ARTISANS  
LOCAUX ET LES PRODUITS DE SAISON CUISINÉS  
MAISON AVEC BEAUCOUP DE PASSION.

## LE MATIN

CROISSANT 2

PAIN AU CHOCOLAT 2.5

COMBO CAFÉ & CROISSANT 5.5

## LE MIDI

*11h45 - 14h00*

NOS PLATS DU MIDI CHANGENT CHAQUE SEMAINE EN FONCTION DES SAISONS, JETEZ UN COUP D'ŒIL À NOS ARDOISES OU SUR LA PAGE SUIVANTE, VOUS AVEZ LE CHOIX ENTRE :

2 ENTRÉES

3 PLATS (VIANDE / POISSON / VÉGÉTARIEN OU VÉGAN)

2 DESSERTS

## LES APÉROS À PARTAGER

*14H30 - 22H30*

NOUS DISPOSONS D'UN LARGE CHOIX D'APÉROS À PARTAGER 100% MAISON DEMANDEZ À NOTRE ÉQUIPE DE VOUS EN DIRE PLUS.

## LE SOIR

*19h00 - 21h30*

LE MENU DU SOIR SE DÉROULE SOUS FORME D'AGAPES FAITES MAISON, CE SONT DES PETITS PLATS À PARTAGER QUI ÉVOLUENT AU GRÉ DES SAISONS, NOUS VOUS RECOMMANDONS 2 À 3 AGAPES PAR PERSONNE SELON VOTRE FAIM.

PRÉPAREZ VOS PAPILLES, VOUS LES TROUVEREZ SUR LA PAGE SUIVANTE.

## LES DOUCEURS

*non-stop*

PÂTISSERIES MAISON DU JOUR (+1.- CHANTILLY) 10  
(JETEZ UN COUP D'ŒIL À NOTRE COMPTOIR)

GLACES DE L'ARTISAN GLACIER (+1.- CHANTILLY) 4  
VANILLE BOURBON, CARAMEL BEURRE SALÉ, MERINGUE DOUBLE-CRÈME, PISTACHE À L'ANCIENNE, MATCHA, CROQUANTINE (NOISETTES CARAMÉLISÉES)

SORBETS DE L'ARTISAN GLACIER (+1.- CHANTILLY) 4  
CHOCOLAT NOIR, NOIX DE COCO, CITRON-BASILIC, FRUIT DE LA PASSION, ORANGE SANGUINE, CASSIS

# CARTE DU MIDI

## DU 27.02 AU 02.03

### ENTRÉES

SALADE MESCLUN & GRAINES TORRÉFIÉES 9.-

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR & POMMES DE TERRE DU MARAÎCHER 9.-

### PLATS

VIANDE : 23.-

ÉMINCÉ DE VEAU, SAUCE AUX CHAMPIGNONS FORESTIERS, TAGLIATELLES  
FRAÎCHES AU BASILIC DU JARDIN

POISSON : 23.-

LOTTE ET GAMBAS RÔTIES AU SAFRAN, PURÉE DE CAROTTES D'HIVER,  
TOMATES CONFITES MAISON, MINI ASPERGES D'ICI, RIZ NOIR

VÉGÉTARIEN : 21.-  
BY JANOSCH

PATATE DOUCE GARNIE AUX LENTILLES MASSALA, ÉPINARDS FRAIS DE LA  
FERME, SAUCE AU YAOURT

### DESSERTS

CAFÉ GOURMAND 10.-

PÂTISSERIES AU COMPTOIR 8.-



**AGAPES HIVERNALES**  
-  
**NOS PETITS PLATS À PARTAGER  
DU MOMENT**



**CROSTINI DE FOIE GRAS MAISON, POMMES DE LA FERME CONFITES,  
CRÈME BALSAMIQUE**

**22.-**

**RACLETTE, POMMES DE TERRE,  
JAMBON PATA NEGRA, ZAATAR**

**22.-**

**TATAKI DE PATATE DOUCE, CREVETTES À L'AIL,  
MAYONNAISE VERTE MAISON**

**20.-**

**BEIGNETS DE CABILLAUD,  
PURÉE DE CAROTTES AU PAPRIKA FUMÉ, MENTHE FRAÎCHE**

**20.-**



**PISTACHIO LOVERS**  
**TUILE À LA PISTACHE, CRÈME DE CITRON CONFIT,  
SABLÉ PISTACHE, CLÉMENTINES CORSES**

**14.-**



## LES AGAPES (PETITS PLATS À PARTAGER FAITS MAISON)



- CROMESQUIS DE PAPET VAUDOIS - POIREAUX - MOUTARDE À L'ANCIENNE (4 PIÈCES) 18
- CROQUANTS DE FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ - VIANDE SÉCHÉE DES GRISONS (4 PIÈCES) 17
- TEMPURA DE POTIMARRON - LABNEH - CITRON MÉDITERRANÉEN - MENTHE FRAÎCHE 15 ✓
- MINI BURGERS MULTICOLORES - VACHERIN - OIGNONS CAMELISÉS (4 PIÈCES) 20
- NOIX DE ST-JACQUES SNACKÉES - MORILLES - CRÈME DE PANAI À LA TRUFFE - PERLES DE BALSAMIQUES - QUINOA SOUFLÉ (4 PIÈCES) 28
- CROUSTILLANTS DE POULET SUISSE - MAYONNAISE MAISON AUX HERBES FRAÎCHES 17
- CHOUX-FLEURS RÔTIS EN DIFFÉRENTES TEXTURES - PURÉE À L'ENCRE DE SEICHE - CAMEL DE VINAIGRE BALSAMIQUE 15 ✓
- TARTARE DE BŒUF SUISSE - FEUILLETÉS MAISON PAVOT & GRUYÈRE 22
- BROCHETTES DE POULET SUISSE - GINGEMBRE FRAIS - CITRONNELLE - SAUCE CACAHUÈTE 17
- BEIGNETS DE CREVETTES - PAPRIKA FUMÉ - WASABI - COCO - CITRON VERT (4 PIÈCES) 18
- FOCACCIA TOASTÉE - BURRATA DI PUGLIA - TOMATES CONFITES - PESTO MAISON 18 ✓
- TARTARE VÉGÉTAL - AUBERGINES - FÈVES DE SOJA - OLIVES VERTES 15 ✓
- OEUF PARFAIT DE LA FERME - CRÈME DE POTIMARRON - NOISETTES TORRÉFIÉES - CHIPS DE TOPINAMBOUR 18 ✓
- CALAMARS SNACKÉS - AIL NOIR - PIMENT D'ESPELETTE - FINES HERBES - SALADE MESCLUN 16
- Frites allumettes 10 (MAYONNAISE À LA TRUFFE +3, KETCHUP ARTISANAL +2, MAYONNAISE MAISON +2, SAUCE COCKTAIL ÉPICÉE +2) ✓
- SALADE MESCLUN DU MARAÎCHER - SAUCE ANETH & AGAVE - GRAINES TORRÉFIÉES 10 ✓



## LES AGAPES DU MOMENT

CHANGENT TRÈS RÉGULIÈREMENT EN FONCTION DES ENVIES DE NOTRE CHEF JULIEN ET DE SON ÉQUIPE DE CUISINE (JETEZ UN COUP D'ŒIL À NOS ARDOISES)

## LES ASSORTIMENTS D'AGAPES

NOUS VOUS PROPOSONS DES ASSORTIMENTS D'AGAPES SOUS FORME DE MENU DÉGUSTATION, PRÉPAREZ VOS PAPILLES, VOUS LES TROUVEREZ SUR LA PAGE SUIVANTE.

# MENU DÉGUSTATION

(À PARTIR DE 2 PERSONNES)

70.-

PAR PERSONNE

AMUSE-BOUCHE SURPRISE

BOUCHÉE GOURMANDE À LA ST-JACQUES

\*\*\*

VELOUTÉ DU MOMENT

CROQUANTS DE FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ- VIANDE SÉCHÉE DES GRISONS

TEMPURA DE POTIMARRON - LABNEH - CITRON MÉDITERRANÉEN - MENTHE FRAÎCHE

\*\*\*

MINI BURGERS MULTICOLORES - VACHERIN - OIGNONS CAMELISÉS

FOCACCIA TOASTÉE - BURRATA DI PUGLIA - TOMATES CONFITES - PESTO MAISON

BEIGNETS DE CREVETTES - PAPRIKA FUMÉ - WASABI - COCO - CITRON VERT (4 PIÈCES)

\*\*\*

ASSIETTE GOURMANDE DU CEP

CAFÉ OU THÉ

ACCORD METS ET VINS (PÉTILLANT, BLANC, ROUGE) +20.-

ACCORD METS ET COCKTAILS (CHOIX DE 3 COCKTAILS DIFFÉRENTS) +45.-

ACCORD METS ET BIÈRES (BLONDE, BLANCHE, IPA) +15.-

PAR SOUCIS D'ORGANISATION, AUCUN CHANGEMENT DANS LE MENU N'EST POSSIBLE  
MENU PROPOSÉ POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE DE 19H À 21H



## **DOUCEURS DU SOIR**

**GLACES DE L'ARTISAN GLACIER (+1.- CHANTILLY) 4**  
VANILLE BOURBON, CAMEL SALÉ, MERINGUE DOUBLE-CRÈME, PISTACHE À L'ANCIENNE, MATCHA, CROQUANTINE (NOISETTES CARAMÉLISÉES)

**SORBETS DE L'ARTISAN GLACIER (+1.- CHANTILLY) 4**  
CHOCOLAT NOIR, NOIX DE COCO, CITRON-BASILIC, FRUIT DE LA PASSION, ORANGE SANGUINE, CASSIS

**POIRE POCHÉE - COULIS DE CHOCOLAT- CROQUANT DE NOISETTES - SORBET AUX POIRES VALAISANNES 14**

**FONDANT AU CHOCOLAT - COEUR MATCHA - GLACE MERINGUE DOUBLE-CRÈME 14**

**MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC - CROQUANT CHOCOLAT & CAMEL - CONFIT DE FRUITS ROUGES 13**

**BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT - CRÈME DOUBLE À LA VANILLE - GELÉE DE CLÉMENTINES - CROUSTILLANT DE CHOCOLAT AU LAIT - TUILE AMANDINE 13**

**ASSIETTE GOURMANDE DU CEP 22**  
DÉCLINAISON DE MINI DESSERTS (À PARTAGER POUR 2)

## **NOUS SOMMES À VOTRE DISPOSITION POUR TOUTES QUESTIONS CONCERNANT VOS ÉVENTUELLES ALLERGIES ALIMENTAIRES**

**VÉGÉ :** TEMPURA DE POTIMARRON / TARTARE VÉGÉTAL / FRITES ALLUMETTES / CROQUANTS DE FONDUE / FOCACCIA / OEUF PARFAIT / CHOUX-FLEURS RÔTIS / SALADE MESCLUN / TOUS LES DESSERTS

**VÉGAN :** TARTARE VÉGÉTAL / FRITES ALLUMETTES / SALADE MESCLUN / SORBETS DE L'ARTISAN GLACIER

**SANS LACTOSE :** TEMPURA DE POTIMARRON / BEIGNETS DE CREVETTES / CROMESQUIS DE PAPET / TARTARE VÉGÉTAL / TARTARE DE BŒUF / POULET CROUSTILLANT / CALAMARS / FRITES ALLUMETTES / BROCHETTE DE POULET / SORBETS DE L'ARTISAN GLACIER

**SANS GLUTEN :** CHOUX-FLEURS RÔTIS / TARTARE VÉGÉTAL / TARTARE DE BŒUF / FRITES ALLUMETTES / BROCHETTE DE POULET / SALADE MESCLUN / CALAMARS / OEUF PARFAIT / NOIX DE ST-JACQUES / GLACES & SORBET

## CAFÉTÉRIA

CAFÉ, EXPRESSO, RISTRETTO	3.9
DOUBLE EXPRESSO	5.6
RENVERSÉ	4.9
CAPPUCCINO	5
MACCHIATO	5.2
FLAT WHITE	6
CAFÉ FROID	6
AFFOGATO EXPRESSO & BOULE DE GLACE VANILLE	7
THÉS <i>SIROCCO</i> NOIR CEYLAN / EARL GREY / VERT SENCHA / BLANC PÊCHE	4.9
INFUSIONS <i>SIROCCO</i> ROOIBOS À LA MANDARINE / MENTHE MAROCAINE / VERVEINE	4.9
LAIT CHAÏ AUX ÉPICES DU CEP CHAUD / FROID	5.6
LAIT MATCHA MIEL CHAUD / FROID	6
LAIT CHAUD / FROID	3.9
CHOCOLAT CHAUD / FROID	4.9
SUPPLÉMENT LAIT D'AVOINE	0.5
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1

## JUS DE FRUITS (33CL)

JUS DE FRUITS FRAIS	7
JUS DE POMME DE LA FERME	5
JUS IRIS À L'ABRICOT	6
JUS IRIS À LA POIRE	6
JUS DE TOMATE	6

## MINÉRALES EN BOUTEILLE (33CL)

EAU FILTRÉE DU CEP (PLATE OU GAZEUSE) 0.5L 1L	3.9 5.9
VIVI COLA	5.5
VIVI COLA ZÉRO	5.5
RIVELLA ROUGE	5.5
SINALCO	5.5
JUS DE RAISIN PÉTILLANT - GRAPILLON ROUGE	5.6
GRANO MATÉ	7
SWISS MOUNTAIN TONIC	5.5
SWISS MOUNTAIN GINGER BEER	5.5
TRIBUTE TONIC PAMPLEMOUSSE ROSE	5.5
CITRONNADE ARTISANALE <i>LES PÉTILLANTES</i>	5.5

## MINÉRALES AU VERRE (30CL / 50CL)

THÉ FROID MAISON	5 / 7
LIMONADE DU CEP AU CASSIS	5 / 7
SIROPS MORAND GRENADINE / MENTHE / CITRONNELLE / YUZU / FLEUR D'ORANGER / MANGUE / PAMPLEMOUSSE ROSE / CASSIS	3.6 / 4.5



## BLANCS

CUVÉE DE CHASSELAS DE LA  
MAISON - GRAND CRU - VEVEY  
- 2022 1DL / 75CL 5.5 / 38

CHASSELAS - GUY-LOUIS  
CHAPPUIS - SAINT-SAPHORIN -  
2022 (70cl) 7 / 48

VIIGNIER - TERRES DE  
LAVAUZ - LUTRY - 2021 8 / 55

HEIDA - GÉRALD BESSE,  
VALAIS - 2020 8.5 / 58

CHARDONNAY - FEUDO DE  
SICILE - 2021 6 / 41

JOHANNITER - REYNALD  
PARMELIN, DOMAINE DE LA  
CAPITAINE, GLAND - 2021 -  
BIO DEMETER 10 / 68

PIERRE GRISE - DOMAINE  
CHAUDET - SAINT- SAPHORIN -  
2022 8 / 55

## VIN NATURE "ORANGE"

VIN ORANGE - PIERRE  
ALAIN DUTOIT - 2019 (70cl) 8.5 / 58

## ROSÉS

ŒIL-DE-PERDRIX- DOMAINE  
CHAUDET - SAINT  
SAPHORIN - 2022 7 / 48

ROSÉ DE MONTREUX - STYLE  
CÔTE DE PROVENCE - 2022 5.5



## BIÈRES PRESSIONS

LA SWAF, BLONDE  
DR GAB'S 33CL / 50CL 5 / 7.5

MOONSHINE, BLANCHE  
NÉBULEUSE 5.5 / 8

DJERONIMO, IPA  
BFM 5.9 / 9

PANACHÉ 4.9 / 7

SUPLÉMENT PICON 2

## ROUGES

PINOT NOIR - SAINT-SAPHORIN  
- GRAND CRU - PIERRE-LUC  
LEYVRAZ - 2022 1DL / 75CL 8 / 55

GAMAY VIEILLES VIGNES -  
GÉRALD BESSE - VALAIS - 2020 -  
BIO 6 / 41

SYRAH LES PIERRIERS - GÉRALD  
BESSE - VALAIS - 2022 9.5 / 65

GAMARET BARRIQUE - GUY-  
LOUIS CHAPPUIS - SAINT-  
SAPHORIN - 2020 10 / 68

LUNE NOIRE - FRÈRES DUBOIS -  
CULLY - 2021 8.5 / 58

MERLOT BOUQUET DI CHIARA -  
PAOLO BASSO - TESSIN - 2020 10 / 68

MÉDOC - CHAPPELLE DE  
POTENSAC - DOMAINE DELON -  
BORDEAUX - 2018 8 / 55

## CHAMPAGNE & MOUSSEUX

CHASSL'ICE PÉTILLANT -  
FRANÇOIS GROGNOZ 7 / 48

DUVAL LEROY BRUT 105

DUVAL LEROY BRUT (37.5cl) 51



## VIN DOUX

AMIGNE DE VETROZ - 2  
ABEILLES 2021 9 / 62

## BIÈRES BOUTEILLES

CIDRE CRAFTY  
BRASSERIE DR GAB'S 33CL 7.9

LA CUIVRÉE, AMBRÉE  
BRASSERIE BFM 8.5

PLACEBO DR GAB'S BIÈRE  
SANS ALCOOL 7.5





TOUS NOS COCKTAILS SONT DE PRÉCIEUX ÉLIXIRS REVISITÉS ET CRÉÉS PAR NOS SOINS. ACCORDÉS À NOS PLATS, ILS FORMENT UNE HARMONIE PARFAITE ET GOURMANDE.

## COCKTAILS DU CEP

**CEP'RITZ**  
DOLIN VERMOUTH, CHASSEL'ICE, LIQUEUR DE RHUBARBE 12

**MANDARINA SOUR**  
WHISKY, LIQUEUR DE MANDARINE, CONFIT DE MANDARINE, JUS DE CITRON VERT, BLANC D'OEUF 16

**LA CAGOLE DE BEBER**  
GIN AUX FRUITS ROUGES, LIQUEUR DE YUZU, SIROP DE PAMPLEMOUSSE, GINGER BEER 16

**VEVEY MULE**  
VODKA, LIQUEUR DE GINGEMBRE, GINGER BEER 15

**CEPEXPRESS**  
VODKA, LIQUEUR DE CACAO BLANC, EXPRESSO 16

**TAÏNA**  
RHUM, PASSION, BASILIC, COCO 16

**SPICY NEGRONI**  
GIN AUX AGRUMES, VERMOUTH ROUGE, CAMPARI, ORANGE, CANNELLE 15

**MOCKTAIL DU CEP**  
JUS D'ANANAS, GINGER BEER, PASSION, CITRON VERT 10

**HUGUETTE SANS ALCOOL**  
SIROP DE SUREAU, GINGER BEER, MENTHE CITRON VERT 10

## COCKTAILS À PARTAGER

1L DE CAGOLE À PARTAGER 48

1L DE VEVEY MULE À PARTAGER 45

## GIN'TO

**LA PIVE**  
ARÔME FORESTIER & FLORAL 16

**EDINBURGH**  
ARÔME FRUITS ROUGES 16

**NADAR**  
ARÔME AGRUMES 16

**UNCLE VAL'S**  
ARÔME SAUGE & LAVANDE 17

**GNÔLE DES FRANCHES**  
ARÔME POIVRÉ 16

**LE TRIBUTE**  
ARÔME MEZCAL & PAMPLEMOUSSE 17



## RHUMS 4cl

**RHUM ARRANGÉ D'ABIK & CÉCÉ**  
ANANAS RÔTI, POIVRE VERT, VANILLE  
GROS COUP DE CŒUR DU CEP 10

**RHUM ARRANGÉ DE RÉMY & CÉCÉ**  
POIRES RÔTIES, CANNELLE, FÈVE DE CACAO & TONKA  
GROS COUP DE CŒUR DU CEP 10

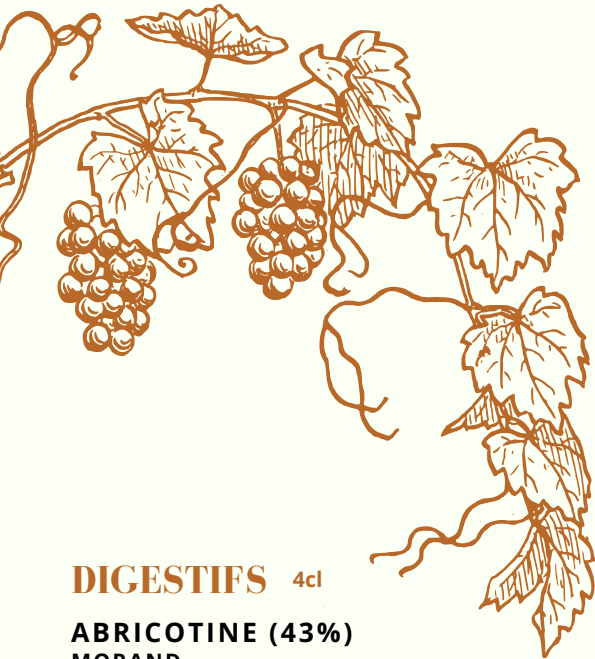
**CLÉMENT BARREL (40%)** 10

**ARCRANE EXTRA AROMA (40%)** 11

**KIRK AND SWEENEY (40%)** 13

## APÉROS CORNER

STIM QUINQUINA 4cl	6
VERMOUTH ROUGE OU BLANC TERRE DE LAVAUX 4cl	6
ABSINTHE 4cl DISTILLERIE DU LÉMAN	9
SUZE CYRNAR 4cl	7
BITTER DES DIABLERETS 4cl	7
LONG DRINK 33cl	12
KIR VIN BLANC 10cl	7
KIR BULLE 10cl	8
KIR ROYAL 10cl	16
RICARD 4cl	7



## DIGESTIFS 4cl

ABRICOTINE (43%) MORAND	9
COING (43%) MORAND	9
WILLIAMINE (43%) MORAND	9
VIEILLE PRUNE (42%) RÉSERVE BARON LOUIS	10
CHARTREUSE VERTE (55%)	10

## WHISKIES 4cl

TOMATIN (43%)	11
GLENALLACHIE 8 ANS (46%)	12
SMOKHEAD ISLAY (43%)	13



## LIQUEURS 4cl

LIMONCELLO, BELA COSTA (25%)	8
LIQUEUR DE GENÉPI (32%) MORAND	9
AMARETTO DISARONNO (28%)	8
DOUCE D'ABRICOT (30%) MORAND	9
LIQUEUR D'ORANGE (40%)	9

