

CARTE DU MIDI

DU 23.04 AU 27.04

ENTRÉES

ROULEAUX DE PRINTEMPS VÉGÉTARIENS & SAUCE MAISON SWEET CHILI 9.-

VELOUTÉ DE PETITS POIS & MENTHE FRAÎCHE DE NOTRE ROOFTOP 9.-

PLATS

VIANDE : 23.-

RUMSTEAK DE BŒUF MARINÉ À L'AIL ET AUX HERBES DE PROVENCE, CRÈME D'ÉCHALOTE AU VINAIGRE BALSAMIQUE, FRITES FRAÎCHES, ÉCHALOTES CONFITES

POISSON : 23.-

FILET DE TRUITE SAUMONÉE, POIREAUX GRILLÉS, PAMPLEMOUSSE, POMMES DE TERRE GRENAILLE, SABAYON AU CITRON

VÉGÉTARIEN : 21.-

BY JANOSCH

BURGER VÉGÉTARIEN PAIN BURGER DU BOULANGER DU COIN, STEAK MAISON DE CÉRÉALES & BETTERAVES, CHEDDAR, SALADINE

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND 10.-

PÂTISSERIES AU COMPTOIR DE 8.- À 10.-



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, 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





AGAPES - PETITS PLATS À PARTAGER

POIREAUX RÔTIS - RICOTTA AUX HERBES DE NOTRE ROOFTOP - MIX DE NOIX - CHIPS DE PATATE DOUCE VIOLETTE - RADIS DU MARAÎCHER ✓	18
CROQUANTS DE FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ - VIANDE SÉCHÉE DES GRISONS (4 PIÈCES)	18
CHOUX-FLEURS RÔTIS - VINAIGRETTE MAISON AUX CÂPRES - PIGNONS DE PIN - AIL DES OURS - CRÈME ACIDULÉE AU LAIT DE VACHE ✓	15
MINI BURGERS MULTICOLORES - VACHERIN SUISSE - OIGNONS CARAMELISÉS (4 PIÈCES)	20
NOIX DE ST-JACQUES SNACKÉES - MORILLES - MOUSSELINE DE PETIT POIS AUX PISTACHES (3 PIÈCES)	28
TATAKI DE SAUMON - RIZ CROUSTILLANT - AVOCAT - SAUCE SOJA - ROQUETTE - COULIS EXOTIQUE - PERLES DE BALSAMIQUE	22
TEMPURA DE BROCCOLINI - MAYONNAISE MAISON ÉPICÉE AUX TOMATES DU JARDIN ✓	15
TARTARE DE BŒUF FAÇON ITALIENNE - PESTO MAISON À L'AIL DES OURS - PIGNONS DE PIN - PARMIGIANO - TOMATES CONFITES - CITRON MÉDITERRANÉEN	22
BROCHETTES DE POULET SUISSE - GINGEMBRE FRAIS - CITRONNELLE - SAUCE CACAHUÈTE	19
BEIGNETS DE CREVETTES - PURÉE DE CÉLERI RAVE ÉPICÉE AU SHICHIMI - SHISO - CITRON VERT (5 PIÈCES)	22
FOCACCIA TOASTÉE - BURRATA DI PUGLIA - TOMATES CONFITES - PESTO MAISON À L'AIL DES OURS ✓	19
TARTARE VÉGÉTAL - AUBERGINES - FÈVES DE SOJA - OLIVES VERTES ✓	16
OEUF PARFAIT DE LA FERME - PETITS POIS FRAIS - AIL NOIR - FÈVES - AGRUMES - BRUNOISE DE POMME DE TERRE & CHORIZO - SAUCE HOLLANDAISE	18
CALAMARS SNACKÉS - AIL NOIR - PIMENT D'ESPELETTE - FINES HERBES DE NOTRE ROOFTOP	17
FRITES ALLUMETTES (MAYONNAISE À LA TRUFFE +3, KETCHUP ARTISANAL +1, MAYONNAISE ARTISANALE +1, SAUCE COCKTAIL ÉPICÉE +1) ✓	10
SALADE MESCLUN DU MARAÎCHER - SAUCE ANETH & AGAVE - GRAINES TORRÉFIÉES ✓	10
ARDOISE DE 4 FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS - MARMELADE MAISON - GRANOLA SALÉ ✓	21

COUPS DE COEUR DU MOMENT

POULPE GRILLÉ - ASPERGES BLANCHES - PURÉE D'ASPERGES VERTES À L'ESTRAGON - PERLE DE YUZU	28
SALADE D'ASPERGES VERTES - COPEAUX DE LÉGUMES - PLEUROTÈS GRILLÉES - CHÈVRE FRAIS DE LA FERME DE GLION	22
ASPERGES VERTES DU MARAÎCHER - SAUCE YAOURT AUX AGRUMES - DÉS DE JAMBON IBÉRIQUE - CRUMBLE DE PARMESAN	22
ASPERGES VERTES CROUSTILLANTES - ESPUMA DE PARMESAN - CEUF PARFAIT DE LA FERME - PESTO MAISON À L'AIL DES OURS	24

ASSORTIMENT D'AGAPES

NOUS VOUS PROPOSONS UN ASSORTIMENT D'AGAPES SOUS FORME DE MENU DÉGUSTATION, PRÉPAREZ VOS PAPILLES, VOUS LE 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 BROCCOLINI - MAYONNAISE MAISON ÉPICÉE AUX TOMATES DU JARDIN

TARTARE CEP DORÉ

MINI BURGERS MULTICOLORES - VACHERIN - OIGNONS CAMELISÉS

FOCACCIA TOASTÉE - BURRATA DI PUGLIA - TOMATES CONFITES - PESTO MAISON À L'AIL DES OURS

BEIGNETS DE CREVETTES - MOUSSELINE DE CÉLERI RAVE ÉPICÉE AU SHICHIMI - SHISO - CITRON VERT

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) VANILLE BOURBON, CARAMEL SALÉ, MERINGUE DOUBLE-CRÈME, PISTACHE À L'ANCIENNE, MATCHA, CROQUANTINE (NOISETTES CARAMÉLISÉES)	4
SORBETS DE L'ARTISAN GLACIER (+1.- CHANTILLY) CHOCOLAT NOIR, NOIX DE COCO, CITRON-BASILIC, FRUIT DE LA PASSION, ORANGE SANGUINE, CASSIS	4
DESSERT FAÇON JULIEN - CRÈME DE FROMAGE BLEU - CRUMBLE BLANC- COULIS ROUGE AUX FRUITS DES BOIS - TUILES DE BETTERAVES 	14
AFFOGATO DE L'AMOUR - SHOT D'EXPRESSO - GLACE VANILLE BOURBON - LIQUEUR DE CAFÉ - FLEURS DE ROSE	12
TIRAMISU MINUTE - BISCUIT À L'AMARETTO - POMME & KIWI DU MARAÎCHER	13
MILLEFEUILLE DE MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC & NOIR	13
RIZ AU LAIT À LA VANILLE - CARAMEL MAISON - RIZ SOUFFLÉ CARAMÉLISÉ - AGRUMES	13
ASSIETTE GOURMANDE DU CEP DÉCLINAISON DE MINI DESSERTS (À PARTAGER POUR 2)	22



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

VÉGÉ : TEMPURA DE BROCCOLINI / TARTARE VÉGÉTAL / FRITES ALLUMETTES / CROQUANTS DE FONDUE / FOCACCIA / POIREAUX RÔTIS / CHOUX-FLEURS RÔTIS / SALADE MESCLUN / ARDOISE DE FROMAGE / TOUS LES DESSERTS

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

SANS LACTOSE : BEIGNETS DE CREVETTES / TATAKI DE SAUMON / TARTARE DE BŒUF / CALAMARS / FRITES ALLUMETTES / BROCHETTE DE POULET / CHOUX-FLEURS RÔTIS / TARTARE VÉGÉTAL / SORBETS DE L'ARTISAN GLACIER

SANS GLUTEN : POIREAUX RÔTIS / TEMPURA DE BROCCOLINI / CHOUX-FLEURS RÔTIS / TARTARE VÉGÉTAL / TARTARE DE BŒUF / FRITES ALLUMETTES / BROCHETTE DE POULET / CALAMARS / TATAKI DE SAUMON / SALADE MESCLUN / OEUF PARFAIT / NOIX DE ST-JACQUES / ARDOISE DE FROMAGE / AFFOGATO / RIZ AU LAIT / 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 AVEC / SANS LAIT	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 / 4



BLANCS

IDL / 75CL

CUVÉE DE CHASSELAS DU CEP
D'OR - GRAND CRU - VEVEY -
2022 5.5 / 38

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

VIOGNIER - TERRES DE
LAVAUX - 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 ORANGE (70cl)

VIN ORANGE - PIERRE
ALAIN DUTOIT - 2019 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

33CL / 50CL

LA SWAF, BLONDE
DR GAB'S 5 / 7.5

MOONSHINE, BLANCHE
NÉBULEUSE 5.5 / 8

DJERONIMO, IPA
BFM 5.9 / 9

PANACHÉ 4.9 / 7

SUPPLÉMENT PICON 2

ROUGES

IDL / 75CL

PINOT NOIR - SAINT-SAPHORIN
- GRAND CRU - PIERRE-LUC
LEYVRAZ - 2022 8 / 55

GAMAY VIEILLES VIGNES -
GÉRALD BESSE - VALAIS - 2020 -
BIO 6.5 / 45

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 - CHAPELLE DE
POTENSAC - DOMAINE DELON -
BORDEAUX - 2018 8 / 55

VINS NATURES

FYASCO BLANC - Ô FÂYA FARM -
VALAIS - 2022 5.5 / 38

FYASCO ROUGE - Ô FÂYA FARM -
VALAIS - 2022 5.5 / 38

CHAMPAGNE & MOUSSEUX

CHASSEL'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

33CL

CIDRE CRAFTY
BRASSERIE DR GAB'S 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

CEP'RITZ
DOLIN VERMOUTH, CHASSER'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

MEZ'KAHLO!
MEZCAL, AMARETTO, ANGOSTURA, SIROP DE
GINGEMBRE, CITRON VERT, EAU GAZEUSE 16

CEPEXPRESS
VODKA, LIQUEUR DE CACAO BLANC, EXPRESSO 16

TAÏNA
RHUM, PASSION, BASILIC, COCO 16

SPICY NEGRONI
GIN AUX AGRUMES, VERMOUTH ROUGE,
CAMPARI, LIQUEUR DE PIMENT, CANNELLE
TOASTÉE 16

VEVEY MULE
VODKA, LIQUEUR DE GINGEMBRE, GINGER BEER 15

MOCKTAILS

CEP DORÉ
JUS D'ANANAS, GINGER BEER, PASSION,
CITRON VERT 12

HUGUETTE
SIROP DE SUREAU, GINGER BEER, MENTHE
CITRON VERT 10

GIN'TO

LA PIVE
ARÔME FORESTIER & FLORAL 15

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 DE GENIÈVRE 17

COCKTAILS À PARTAGER

1L DE CAGOLE À PARTAGER 48

1L DE VEVEY MULE À PARTAGER 45

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

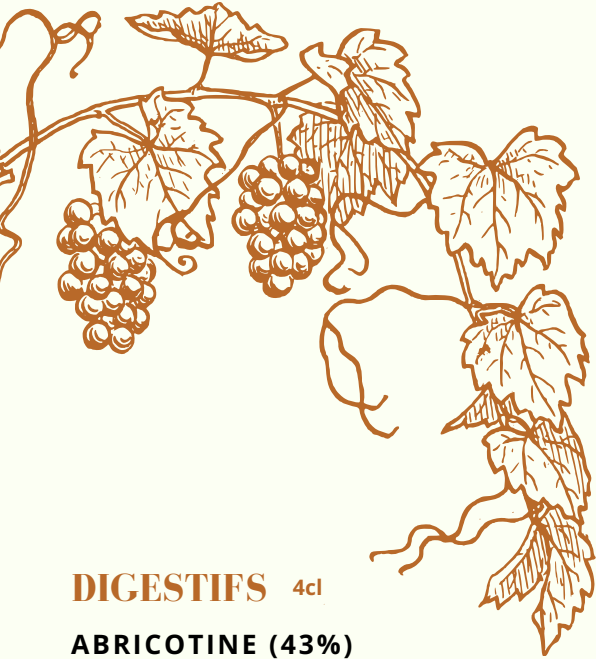
ARCRANE EXTRA AROMA (40%) 11

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

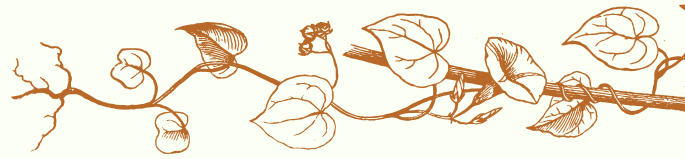


DIGESTIFS 4cl

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

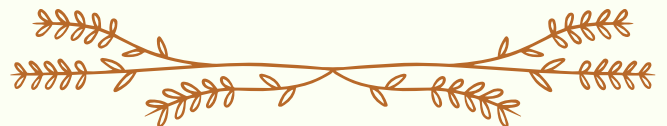
WHISKIES 4cl

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



Si vous êtes à la recherche d'un espace pour célébrer un anniversaire, une fête de fiançailles, un événement professionnel ou même une réception de mariage, nous sommes là pour vous aider. Le Cep d'Or et ses caves sont disponibles à la location privée. Pour obtenir davantage d'informations, n'hésitez pas à nous contacter par e-mail à l'adresse suivante: info@aucepdor.com.