

# LES CAVES DU CEP

DEPUIS 1925

SERVICE AU BAR ET CONSIGNE DE 2 CHF SUR CHAQUE VERRE

## COCKTAILS

### PUNCH 10

RHUM AGRICOLE, JUS DE MANGUE  
ORANGE ET ANANAS, CITRON VERT

### GINGER TWIST 12

APEROL SUISSE AU  
GINGEMBRE, TONIC-CITRON

### CEP'EXPRESS 16

VODKA, LIQUEUR DE CACAO BLANC,  
EXPRESSO

### MANDARINA SOUR 16

WHISKY, LIQUEUR DE MANDARINE,  
CONFIT DE MANDARINE, JUS DE  
CITRON VERT, BLANC D'OEUF

### TAÏNA 16

RHUM, PASSION, BASILIC, COCO

### CEP'RITZ 13

VERMOUTH, CHASSEL'ICE, LIQUEUR DE  
RHUBARBE, EAU GAZEUSE

### VEVEY MULE 15

VODKA, LIQUEUR DE GINGEMBRE,  
GINGER BEER

### LA CAGOLE 17

GIN AUX FRUITS ROUGES, YUZU,  
PAMPLEMOUSSE, GINGER BEER

### L'AMAR 16

AMARETTO, LIQUEUR D'ORANGE, MIEL  
DES ALPES, JUS DE CITRON JAUNE

### L'AMÉTHYSTE 16

GIN, SIROP DE VIOLETTE, JUS DE  
CITRON VERT

**GIN'TO 16** (PAMPLEMOUSSE &  
ROMARIN OU POIVRE & CANNELLE OU  
CONCOMBRE & CITRON OU BAIES DES  
BOIS)

## VINS & MOUSSEUX

10CL / 75CL

### VIN BLANC 5.5 / 38

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

### VIN ROUGE 6.5 / 45

PINOT NOIR - GRAND CRU - GUY-LOUIS  
CHAPPUIS - SAINT-SAPHORIN - 2023

### VIN ROSÉ 7 / 48

ROSÉ DE GAMAY - GUY LOUIS-CHAPPUIS  
- SAINT-SAPHORIN - 2023

### VIN NATURE ORANGE 9 / 58

LES FOUS DU ROIS - LAVAUX - 2019

### MOUSSEUX CHASSEL'ICE 8 / 48

CHAMPAGNE DUVAL LEROY 51 (37.5CL)

*POUR D'AUTRES PROPOSITIONS  
DE VINS DU MOMENT  
CONSULTEZ NOS ARDOISES !!!*

## MOCKTAILS

### CEP DORÉ 12

SUR-MESURE, ON A JUSTE BESOIN  
D'EN SAVOIR + SUR VOS GOÛTS

### HUGUETTE 10

SIROP DE SUREAU, LIMONADE,  
MENTHE, CITRON VERT

33CL / 50CL

## BIÈRES

### BIÈRE PRESSION BLONDE 5 / 7.5

BIÈRE PRESSION BLANCHE 5.5 / 8

BIÈRE PRESSION IPA 5.9 / 9

33CL

## SOFTS

### BIÈRE SANS ALCOOL 7.5

VIVI KOLA OU VIVI KOLA 0% 5

TONIC NATURE OU PAMPLEMOUSSE 5

GINGER BEER 5

GRANO MATÉ 7

THÉ FROID MAISON 5

LIMONADE CASSIS OU SUREAU 5

JUS DE POMME DE LA FERME 5

JUS EXOTIQUE 5

SIROP MORAND 3

EAU PLATE OU GAZEUSE FILTRÉE 3.9

THÉ 4.9 OU CAFÉ 3.9

## COCKTAILS SUR-MESURE

- 1. ALCOOL:** CHOISISSEZ VOTRE BASE D'ALCOOL: RHUM, WHISKY, GIN, OU VODKA
- 2. GÔUT:** INDIQUEZ SI VOUS PRÉFÉREZ UN GOÛT ACIDE, AMER, SUCRÉ OU FRUITÉ
- 3. INTENSITÉ:** DÉTERMINEZ SI VOUS AIMEZ LES COCKTAILS LÉGERS OU FORTS ET PÉTILLANTS OU NON-PÉTILLANTS



# LES CAVES DU CEP

DEPUIS 1925

SERVICE AU BAR ET CONSIGNE DE 2 CHF SUR CHAQUE PLAT

## APÉROS À PARTAGER

SERVICE AU BAR

VELOUTÉ OU GAZPACHO DU MOMENT, HUILE DE NOISETTE, GRANOLA SALÉ 10 

XXX

FOIE GRAS ARTISANAL - FLEUR DE SEL - CHUTNEY DE MANGUE 26

PÂTÉ DE CAMPAGNE MAISON AU COGNAC - CORNICHONS CROQUANTS 17

RILLETTES DE SAUMON DU CHEF JULIEN - ANETH FRAÎCHE - CITRON VERT 17

SAUCISSON DU PAYS AUX FINES HERBES 12

TAPENADE D'OLIVES NOIRES À LA GRECQUE 10 

TARTINADE DE BETTERAVES RÔTIES - HUILE DE SÉSAME - AIL NOIR 10 

TARTINADE DE POIS CHICHES - HUILE D'OLIVE - TAHINI - CUMIN - POIVRE NOIR 10 

RICOTTA VÉGÉTALE AUX HERBES FRAÎCHES 10 

TOMME VAUDOISE CRÉMEUSE - GRANOLA SALÉ MAISON - MIEL DES ALPES 10 

SARDINES - JUS DE CITRON - HUILE D'OLIVE 15

XXX

PÂTISSERIES MAISON DU JOUR 10  
DEMANDEZ À NOTRE STAFF CHÉRI NOTRE SÉLECTION

MOCHI GLACÉ 3.5  
DEMANDEZ À NOTRE STAFF CHÉRI NOS ARÔMES

