



## CARTE DU MIDI DE LA SEMAINE

*By Julien*

**DU 25.03 AU 29.03**

### ENTRÉES

TOMATES CERISES MULTICOLORES, PESTO MAISON AU BASILIC FRAIS,  
MOZZARELLA FERMIÈRE FONDANTE 9.-

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DE NOS FORÊTS,  
GRANOLA SALÉ CROUSTILLANT AUX GRAINES 9.-

### PLATS

**VIANDE: 23.-**

SAUCISSE ARTISANALE À L'AIL DES OURS BY RUCHET, BROCOLINI CROQUANTS,  
GRENAILLES CONFITES AU FOUR, SAUCE OIGNON-VIN ROUGE

**POISSON: 23.-**

FILET DE SANDRE POÊLÉ, PURÉE DE CAROTTES AU GINGEMBRE, ASPERGES VERTES,  
POUSSES DU JARDIN, SAUCE VIN BLANC AU CURRY DOUX

**VÉGÉTARIEN: 21.-**

STEAK DE CHOU-FLEUR RÔTI, ÉCRASÉ DE CHOU-FLEUR, POIS CHICHES AU ZAATAR,  
ASPERGES VERTES DU MARAÎCHER, CHIPS DE KALE & PERLES DE GRENADE

### DESSERTS

GLACES OU SORBETS ARTISANAUX DES ALPES 4.-  
+ CHANTILLY 2.-

CAFÉ GOURMAND 10.-

PÂTISSERIES AU COMPTOIR DE 8.- À 10.-



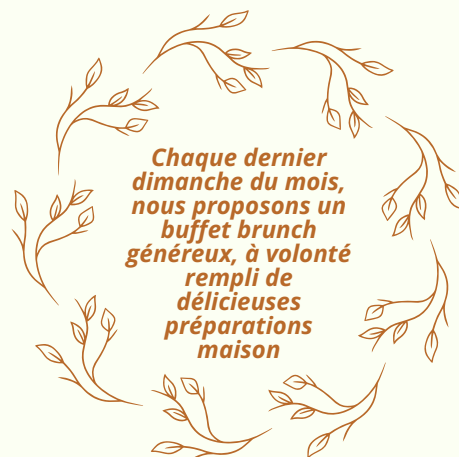
BIENVENUE AU CEP D'OR, UN LIEU D'ÉPICURIENS  
DEPUIS 1925, ENGAGÉ À SOUTENIR LES ARTISANS  
LOCAUX ET À METTRE EN VALEUR DES PRODUITS  
CUISINÉS MAISON AVEC SOIN ET AUTHENTICITÉ.

## 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)

DESSERTS DU JOUR AU COMPTOIR

## 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  
VOIR 4 AGAPES PAR PERSONNE SELON VOTRE FAIM.  
PRÉPAREZ VOS PAPILLES, VOUS LES TROUVEREZ SUR LA PAGE SUIVANTE.

## LES DOUCEURS







*non-stop !*

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

GLACES ARTISANALES 100% FERMIÈRES 4 (+1.- CHANTILLY)  
VANILLE BOURBON, CARAMEL SALÉ, PISTACHE À L'ANCIENNE, MATCHA, CHOCOLAT BLANC,  
CACAHUÈTES TOASTÉES

SORBETS ARTISANAUX 100% PUR FRUIT 4 (+1.- CHANTILLY)  
CHOCOLAT NOIR, FRAMBOISE D'ICI, CITRON-YUZU, FRUIT DE LA PASSION, MANDARINE, PIÑA  
COLADA

## LES AGAPES - NOS PETITS PLATS À PARTAGER

|   |    |
|---|----|
| POIREAUX VINAIGRETTE REVISITÉ - HERBES FRAÎCHES - ÉMIETTÉ D'ŒUF DUR - NOISETTES TORRÉFIÉES - CHIPS DE RIZ    | 18 |
| CROQUANTS DE FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ D'ALPAGE - VIANDE SÉCHÉE D'ICI (4 PIÈCES)    | 18 |
| KEFTA BURGER - PITA DU BOULEVARD - SAUCE AÏOLI ARTISANALE DU CHEF JULIEN  | 20 |
| MINI BURGERS MULTICOLORES - VACHERIN SUISSE - OIGNONS CAMELISÉS (4 PIÈCES) (+4 VERSION COUP DE COEUR À LA TRUFFE)   | 21 |
| TARTARE DE BŒUF SUISSE FAÇON TRATTORIA - PESTO D'AIL DES OURS MAISON - TOMATES CONFITES ARTISANALES - COPEAUX DE PARMESAN AFFINÉ - PIGNONS DE PIN GRILLÉS - PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ   | 23 |
| BAO BUNS DE PORC BRAISÉ MARINÉ - PICKLES DE CONCOMBRE MAISON - CACAHUÈTES AU PAPRIKA FUMÉ - CRUDITÉS FRAÎCHES - MAYONNAISE JAPONAISE (2 PIÈCES)   | 22 |
| BROCHETTES DE BŒUF AUX PARFUMS D'ASIE - RISOTTO D'ÉPEAUTRE AU ZHOUG (4 PIÈCES)  | 23 |
| FOCACCIA TOASTÉE DE CHEZ BREAD STORE - BURRATA DI PUGLIA - TOMATES CONFITES - PESTO MAISON - VINAIGRE BALSAMIQUE SUISSE À LA FRAMBOISE (+3 JAMBON DE PARME)  | 19 |
| CAROTTES FANES RÔTIÉS - RAS EL-HANOUT - MIEL DES ALPES - TARTINADE DE POIS CHICHE - GRAINES DE GRENADE CROQUANTES   | 17 |
| CALAMARS SNACKÉS - HERBES FRAÎCHES - ÉCLATS DE PIMENTS - JEUNES POUSSÉS DE MESCLUN  | 18 |
| BAO BUNS AUX CREVETTES NOBASHI EN TEMPURA - SALADE DE CHOU NAPPA & CAROTTE À L'ANETH - SÉSAME TOASTÉ - SAUCE MARIE-ROSE (2 PIÈCES)  | 22 |
| FRITES ALLUMETTES OU FRITES DE PATATE DOUCE (MAYONNAISE À LA TRUFFE +3, KETCHUP ARTISANAL +1, MAYONNAISE ARTISANALE +1, SAUCE COCKTAIL ÉPICÉE +1)          | 10 |
| SALADE MESCLUN DU MARAÎCHER - SAUCE ANETH & AGAVE - CHIPS DE LÉGUMES - GRAINES TORRÉFIÉES    | 10 |

## LES COUPS DE COEUR DU MOMENT

|   |    |
|---|----|
| SAINT-JACQUES SNACKÉES - CAVIAR D'IRAN - ASPERGES VERTES CROQUANTES - ÉMULSION DE POMMES DE TERRE GRENAILLE - JUS DE HOMARD FUMÉ (4 PIÈCES)<br><b>ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE VIN ORANGE</b>  | 33 |
| ŒUF PARFAIT FERMIER - PURÉE DE PETITS POIS FRAIS - FÈVES & CAROTTES CONFITES À L'ORANGE - POIS GOURMANDS - CHIPS DE FOCACCIA ARTISANALE DE CHEZ BREAD STORE  | 20 |
| <b>ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE VIN BLANC JOHANNITER</b>   |    |
| OKONOMIYAKI JAPONAIS - GALETTE DE LÉGUMES FRAIS - FROMAGE AFFINÉ - GINGEMBRE MARINÉ - CHIPS DE NORI AU WASABI    | 17 |
| <b>ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE VIN BLANC PETITE ARVINE</b>  |    |
| ASPERGES VERTES RÔTIÉS - CRUMBLE CROUSTILLANT - SAUCE HOLLANDAISE À L'AIL DES OURS - PECORINO RÂPÉ À LA TRUFFE D'ITALIE                                        | 23 |
| <b>ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE VIN BLANC DE BOURGOGNE ALIGOTÉ</b>   |    |
| TARTINE DE FOIE GRAS CHAUD À LA TRUFFE - HOUMOUS DE FOIE GRAS - ASPERGES VERTES CROQUANTES - FIGUES CONFITES - PIGNONS DE PIN - ÉRABLE - PERLES DE VINAIGRE BALSAMIQUE  | 28 |
| <b>ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE VIN ROUGE MÉDOC</b>  |    |

## L'ASSORTIMENT D'AGAPES

|  |    |
|--|----|
| NOUS VOUS PROPOSONS UN ASSORTIMENT DE NOS MEILLEURES AGAPES SOUS FORME DE MENU DÉGUSTATION, PRÉPAREZ VOS PAPILLES, VOUS LE TROUVEREZ SUR LA PAGE SUIVANTE. | 70 |
|--|----|

# 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 VAUDOISE

ASPERGES VERTES RÔTIES - CRUMBLE CROUSTILLANT - SAUCE HOLLANDAISE À L'AIL DES OURS -  
PECORINO RÂPÉ À LA TRUFFE D'ITALIE

TARTARE DE BŒUF SUISSE FAÇON TRATTORIA

\*\*\*

MINI BURGERS MULTICOLORES - VACHERIN - OIGNONS CAMELISÉS

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

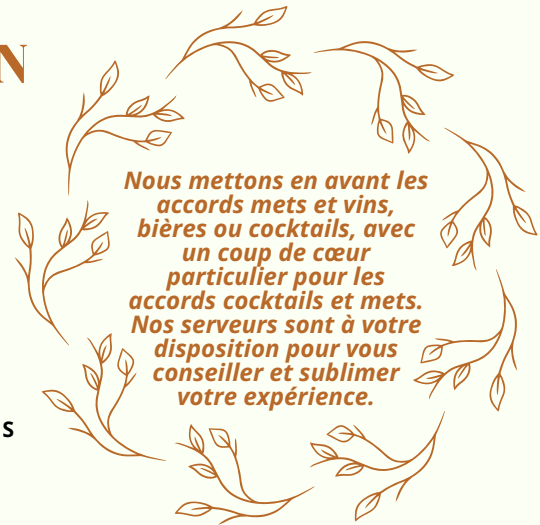
BAO BUNS AUX CREVETTES NOBASHI EN TEMPURA

\*\*\*

ASSIETTE GOURMANDE OU DESSERT À PARTAGER À CHOIX

CAFÉ OU THÉ

ACCORD METS ET VINS (PÉTILLANT, BLANC, ROUGE) 20.-  
ACCORD METS ET COCKTAILS (3 COCKTAILS DIFFÉRENTS) 45.-  
ACCORD METS ET BIÈRES (BLONDE, BLANCHE, IPA) 16.-



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

TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS À BASE DE CRÈME VÉGÉTALE (SANS LACTOSE) SAUF L'ASSIETTE GOURMANDE.

|   |    |
|---|----|
| GLACES ARTISANALES 100% FERMÈRES (+1.- CHANTILLY)<br>VANILLE BOURBON, CARAMEL SALÉ, PISTACHE À L'ANCIENNE, MATCHA, CHOCOLAT BLANC,<br>CACAHUÈTES  | 4  |
| SORBETS ARTISANAUX 100% PUR FRUIT (+1.- CHANTILLY) <br>CHOCOLAT NOIR, FRAMBOISE D'ICI, CITRON-YUZU, FRUIT DE LA PASSION, MANDARINE, PIÑA<br>COLADA          | 4  |
| LE BIG CHOU CRAQUELIN D'AMOUR – GLACE ARTISANALE AU SABLÉ BRETON – PRALINÉ MAISON<br>– CHANTILLY À L'ÉRABLE – NOIX DE PÉCAN CARAMELISÉES – CHOCOLAT CHAUD FONDANT<br><b>GROS COUP DE COEUR DU MOMENT, ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE CHAMPAGNE</b> | 14 |
| AFFOGATO À LA PISTACHE – SHOT D'ESPRESSO – GLACE VANILLE BOURBON – ÉCLATS DE<br>PISTACHE TORRÉFIÉS – BISCUIT AMARETTI CROQUANT  | 14 |
| FONDANT AU MATCHA & CHOCOLAT BLANC – TUILES DE SÉSAME TOASTÉES – COULIS DE FRUITS<br>ROUGES   | 13 |
| ENTREMET AU DUO DE CHOCOLAT BLANC ET NOIR – GLACE À LA NOUGATINE  | 13 |
| SOUPE DE FRAISES INFUSÉE AU BASILIC & À LA MENTHE – GLACE VANILLE BOURBON – ZESTE DE<br>CITRON VERT – TUILE EN NID D'ABEILLE  | 13 |
| ASSIETTE GOURMANDE AU CEP D'OR<br>DÉCLINAISON DE MINI DESSERTS MAISON - (À PARTAGER POUR 2)<br><b>ACCORD PARFAIT AVEC NOS RHUMS ARRANGÉS MAISON</b>   | 22 |



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



### VÉGÉ

POIREAUX / CROQUANTS DE FONDUE (POSSIBLE SANS LA VIANDE SÉCHÉE) / FOCACCIA / SALADE MESCLUN / FRITES  
ALLUMETTES / CAROTTES FANES / ŒUF PARFAIT / OKONOMIYAKI / ASPERGES VERTES / TOUS LES DESSERTS



### VÉGAN

FRITES ALLUMETTES / FRITES DE PATATE DOUCE / CAROTTES FANES / SALADE MESCLUN / LES SORBETS



### SANS LACTOSE

POIREAUX / CALAMARS / BROCHETTES DE BŒUF / FRITES ALLUMETTES / FRITES DE PATATE DOUCE / TARTINE DE FOIE  
GRAS / TOUS LES DESSERTS SAUF LES GLACES ET LA VERRINE DANS L'ASSIETTE GOURMANDE



### SANS GLUTEN

POIREAUX / CALAMARS / BROCHETTE DE BŒUF / FRITES ALLUMETTES / FRITES DE PATATE DOUCE / SAINT-JACQUES /  
ASPERGES VERTES / TARTINE DE FOIE GRAS / AFFOGATO / GLACES & SORBETS / SOUPE DE FRAISES

## 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<br>EXPRESSO &<br>BOULE DE GLACE VANILLE                                    | 7   |
| THÉS <i>SIROCCO</i><br>NOIR CEYLAN / EARL GREY / VERT<br>SENCHA / BLANC PÊCHE       | 4.9 |
| INFUSIONS <i>SIROCCO</i><br>ROOIBOS À LA MANDARINE / MENTHE<br>MAROCAINE / VERVEINE | 4.9 |
| LAIT CHAÏ AUX ÉPICES DU CEP<br>CHAUD / FROID  | 5.6 |
| LAIT MATCHA & MIEL<br>CHAUD / FROID   | 6   |
| LAIT<br>CHAUD / FROID   | 3.9 |
| CHOCOLAT<br>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 (20CL)     | 6 |
| KÉFIR À LA FRAMBOISE     | 8 |

## MINÉRALES EN BOUTEILLE (33CL)

|   |            |
|---|------------|
| EAU FILTRÉE DU CEP (PLATE OU GAZEUSE)<br>0.5L<br>1L     | 3.9<br>5.9 |
| VIVI COLA   | 5.5        |
| VIVI COLA ZÉRO  | 5.5        |
| RIVELLA ROUGE   | 5.5        |
| SINALCO   | 5.5        |
| JUS DE RAISIN PÉTILLANT VEVEYSAN<br><i>LA BAIGNEUSE</i> | 5.6        |
| MATÉ ARTISANAL VEVEYSAN <i>GRANO MATÉ</i>               | 7          |
| TONIC, TRIBUTE (20CL)                                   | 5.5        |
| TONIC PAMPLEMOUSSE, TRIBUTE (20CL)                      | 5.5        |
| GINGER BEER, TRIBUTE (20CL)                             | 5.5        |
| KOMBUCHA <i>BENEFI'K</i><br>HIBISCUS, MENTHE & SOUCI    | 7          |

## MINÉRALES AU VERRE (33CL / 50CL)

|  |       |
|--|-------|
| THÉ FROID MAISON   | 5 / 7 |
| LIMONADE DU CEP AU CASSIS OU AU<br>SUREAU  | 5 / 7 |
| SIROPS MORAND<br>GRENADINE / MENTHE / CITRONNELLE / YUZU /<br>FLEUR D'ORANGER / MANGUE / PAMPLEMOUSSE<br>ROSE / CASSIS | 3 / 4 |

## BIÈRES PRESSIONS (33CL / 50CL)

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| LA SWAF, BLONDE<br>DR GAB'S     | 5 / 7.5 |
| MOONSHINE, BLANCHE<br>NÉBULEUSE | 5.5 / 8 |
| EMBUSCADE, IPA<br>NÉBULEUSE     | 5.9 / 9 |
| PANACHÉ                         | 4.9 / 7 |
| SUPPLÉMENT PICON                | 2       |

## BIÈRES BOUTEILLES (33CL)

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| CIDRE CRAFTY<br>BRASSERIE DR GAB'S    | 7.9 |
| LA CUIVRÉE, AMBRÉE<br>BRASSERIE BFM   | 8.5 |
| PLACEBO DR GAB'S BIÈRE<br>SANS ALCOOL | 7.5 |



## VINS BLANCS (1DL / 75CL)

CHASSELAS AU CEP D'OR -  
GRAND CRU - VEVEY - SUISSE 5.5 / 38

CHASSELAS - GRAND CRU -  
GUY-LOUIS CHAPPUIS - ST-  
SAPHORIN - LAVAUX AOC -  
SUISSE 7.5 / 48

PINOT GRIS - PIERRE GRISE -  
DOMAINE CHAUDET - LAVAUX  
AOC - SUISSE 6.5 / 42

VIOGNIER - TERRE DE LAVAUX -  
LUTRY - SUISSE 8 / 52

JOHANNITER - PARMELIN -  
DOMAINE DE LA CAPITAINÉ -  
LA CÔTE - SUISSE - **BIO** 10 / 65

PETITE ARVINE - GROGNOZ -  
CAVES DES ROIS - DOMAINE  
DES EVOUETTES - VALAIS -  
SUISSE 7 / 45

BOURGOGNE ALIGOTÉ -  
F&L PILLOT - FRANCE 10.5 / 68

CHARDONNAY - FEUDO  
ARANCIO - SICILE - ITALIE 7 / 45

## VIN ORANGE

VIN ORANGE - *TROPICAL*  
- ASSEMBLAGE - MAISON  
VULPIN - VILLENEUVE -  
SUISSE 8 / 52

## VIN ROSÉ

ŒIL-DE-PERDRIX - ST-  
SAPHORIN - DOMAINE  
CHAUDET - LAVAUX AOC -  
SUISSE 6 / 39

MONTREUX ROSÉ DE  
GAMAY- STYLE CÔTE DE  
PROVENCE - SUISSE 5

Tous nos vins sont  
présentés en détail à la  
dernière page,  
accompagnés de  
suggestions d'accords  
mets-vins pour sublimer  
leurs saveurs. Découvrez  
également notre vin du  
mois à prix doux, indiqué  
sur notre ardoise.

## VINS ROUGES (1DL / 75CL)

PINOT NOIR - GRAND CRU -  
GUY-LOUIS CHAPPUIS - ST-  
SAPHORIN - LAVAUX AOC -  
SUISSE 6.5 / 42

LES PAULINS - ASSEMBLAGE ST-  
SAPHORIN - DOMAINE CHAUDET  
- LAVAUX AOC - SUISSE 7.5 / 48

LUNE NOIRE - ASSEMBLAGE -  
FRÈRES DUBOIS - LAVAUX AOC -  
SUISSE 8 / 52

GAMAY VIEILLES VIGNES -  
GERALD BESSE - VALAIS -  
SUISSE - **BIO** 7 / 45

DIOLINOIR -  
PHILIPPE BOVET - VALAIS -  
SUISSE 10.5 / 68

SYRAH - FAVRE T'CHIPPIIS -  
VALAIS - SUISSE 9.5 / 61

MERLOT - BOUQUET DI CHIARA -  
PAOLO BASSO - TESSIN - SUISSE 11 / 71.5

MÉDOC - CHAPELLE DE  
POTENSAC - DOMAINE DELON -  
BORDEAUX - FRANCE 12.5 / 81

## VINS NATURES

CHASSELAS NON-FILTRÉ -  
ARZILLER - DOMAINE  
CHRISTINAT - OLLON - SUISSE 7.5 / 48

BONBON SAUVAGE -  
ASSEMBLAGE - MAISON  
VULPIN - VILLENEUVE - SUISSE 9 / 58.5

## CHAMPAGNE & MOUSSEUX

CHASSEL'ICE PÉTILLANT -  
FRANÇOIS GROGNOZ - SUISSE 8 / 52

DUVAL LEROY BRUT 105

DUVAL LEROY BRUT (37.5cl) 51

## VIN DOUX

AMIGNE DE VÉTROZ - 3  
ABEILLES - VALAIS, SUISSE 10.5 / 68



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** 13  
DOLIN VERMOUTH, CHASSER'ICE, LIQUEUR DE  
RHUBARBE, EAU GAZEUSE

**GINGER TWIST** 12  
APEROL SUISSE AU GINGEMBRE, TONIC-CITRON

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

**LA CAGOLE DE BEBER** 17  
GIN AUX FRUITS ROUGES, LIQUEUR DE YUZU,  
SIROP DE PAMPLEMOUSSE, GINGER BEER

**L'AMAR** 16  
AMARETTO, LIQUEUR D'ORANGE, MIEL DES  
ALPES, JUS DE CITRON JAUNE

**CEP'EXPRESS** 16  
VODKA, LIQUEUR DE CACAO BLANC, EXPRESSO

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

**L'AMÉTHYSTE** 16  
GIN, SIROP DE VIOLETTE, JUS DE CITRON VERT

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

## MOCKTAILS

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

**HUGUETTE** 10  
SIROP DE SUREAU, LIMONADE, MENTHE,  
CITRON VERT

## GIN'TO

**LA PIVE** 15  
ARÔME FORESTIER & FLORAL

**EDINBURGH** 16  
ARÔME FRUITS ROUGES

**NADAR** 16  
ARÔME CITRON VERT & CITRONNELLE

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

**LE TRIBUTE** 17  
ARÔME AGRUMES OU ARÔME MEZCAL

## COCKTAILS À PARTAGER

1L DE CAGOLE À PARTAGER 52

1L DE VEVEY MULE À PARTAGER 45

## RHUMS 4cl

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

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

**CLÉMENT BARREL (40%)** 10

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

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

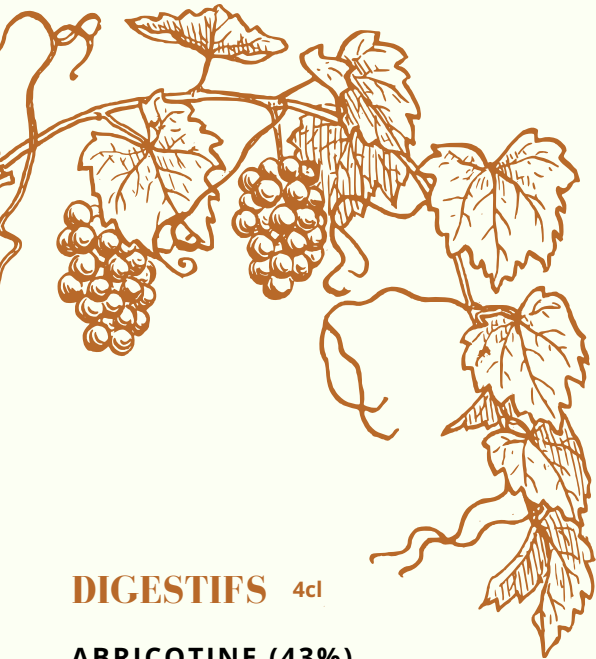
**CORUBA - RHUM BLANC (37.5%)** 12





## APÉROS CORNER

|  |    |
|--|----|
| STIM QUINQUINA 4cl                             | 6  |
| VERMOUTH ROUGE OU BLANC<br>TERRE DE LAVAUX 4cl | 6  |
| ABSINTHE 4cl<br>DISTILLERIE DU LÉMAN           | 9  |
| SUZE CYNAR 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%)<br>MORAND                 | 11.5 |
| COING (43%)<br>MORAND                      | 11.5 |
| WILLIAMINE (43%)<br>MORAND                 | 11.5 |
| VIEILLE PRUNE (42%)<br>RÉSERVE BARON LOUIS | 14   |
| CHARTREUSE VERTE (55%)                     | 16   |
| GÉNÉPI (42%)                               | 12   |

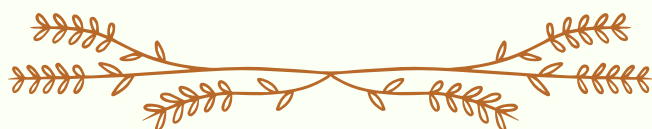
## WHISKIES 4cl

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| TOMATIN (43%)               | 11 |
| GLENALLACHIE 8 ANS<br>(46%) | 12 |
| SMOKHEAD ISLAY<br>(43%)     | 13 |



## LIQUEURS 4cl

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| LIMONCELLO, BELLA COSTA<br>(25%)  | 8  |
| LIQUEUR DE GENÉPI (32%)<br>MORAND | 9  |
| AMARETTO DISARONNO<br>(28%)       | 9  |
| DOUCE D'ABRICOT (30%)<br>MORAND   | 9  |
| COINTREAU (40%)                   | 10 |
| LIQUEUR DE COCO (13%)             | 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 différents caveaux 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](mailto:info@aucepdor.com).*

## VINS BLANCS

### **Chasselas Au Cep d'Or - Grand Cru - Lavaux AOC - Vevey - Suisse**

Vin blanc sec et léger, typiquement suisse, avec des arômes floraux et fruités. Idéal en apéritif ou avec des poissons du lac.

### **Chasselas - Grand Cru - Guy-Louis Chappuis - St-Saphorin - Lavaux AOC - Suisse**

Un Chasselas minéral et délicat, aux arômes subtils de fleurs blanches. Idéal avec des mets légers ou des plats de fromage.

### **Pierre Grise - Pinot Gris - Domaine Chaudet - Lavaux AOC - Saint-Saphorin - Suisse**

Un Pinot Gris aux arômes de fruits secs et d'agrumes, avec une texture ample et généreuse. Il se marie bien avec des plats épicés ou exotiques.

### **Johanniter - Domaine de la Capitaine - Reynald Parmelin - La Côte - Suisse - BIO**

Un vin blanc frais et fruité. Il dévoile des arômes de pomme, poire et agrumes, avec une belle vivacité et une finale légèrement minérale. Idéal pour accompagner poissons, fruits de mer et fromages frais, il exprime parfaitement son terroir et l'engagement écologique du domaine.

### **Viognier - Terre de Lavaux - Lutry - Suisse**

Un Viognier raffiné aux notes de pêche et d'abricot, avec une belle rondeur. Idéal pour accompagner des volailles ou des plats à base de crème.

### **Petite arvine - Grognez - Caves des Rois - Domaine des Évouettes - Valais - Suisse**

Un vin élégant aux arômes de fruits exotiques et une pointe d'acidité. Il se marie bien avec des crustacés ou des plats à base de poisson.

### **Bourgogne Aligoté - F&L Pillot - France**

Un vin français frais et minéral, avec des arômes de pomme verte et d'agrumes. Excellent avec des huîtres ou des fruits de mer.

### **Chardonnay - Feudo Arancio de Sicile - Italie**

Un vin blanc de caractère aux arômes d'ananas, mangue, pomme et vanille. Généreux en bouche, frais et subtilement boisé, il accompagne parfaitement poissons, viandes blanches et pâtes en sauce crémeuse. Un Chardonnay solaire, reflet de son terroir sicilien.

## VINS ROUGES

### **Pinot Noir - Grand Cru - Guy-Louis Chappuis - Lavaux AOC - Saint-Saphorin - Suisse**

Un Pinot Noir fin et élégant, avec des notes de fruits rouges et de sous-bois. Idéal avec des viandes légères ou des plats mijotés.

### **Gamay - Vieilles Vignes - Gerald Besse - Valais - Suisse - BIO**

Un Gamay aux notes croquantes de fruits rouges et une fraîcheur agréable. Parfait avec des charcuteries ou des fromages légers.

### **Lune Noire - Frères Dubois - Lavaux AOC - Suisse**

Un vin structuré et intense, avec des arômes de fruits noirs et d'épices. Idéal pour des plats de viandes rouges..

### **Diolinoir - Philippe Bovet - Valais - Suisse**

Un vin corsé et tannique avec des arômes de fruits noirs et d'épices. Il accompagne à merveille les viandes rouges et les plats robustes.

### **Les Paulins - Assemblage St-Saphorin - Domaine Chaudet - Lavaux AOC - Suisse**

Un assemblage riche aux arômes de fruits rouges mûrs et une belle structure. Parfait pour accompagner des viandes en sauce ou des grillades.

### **Favre T'Chippis - Valais - Suisse**

Un Syrah épicé et généreux, avec des notes de fruits noirs et de poivre. Accompagne idéalement les grillades ou les plats en sauce.

### **Merlot - Bouquet di Chiara - Paolo Basso - Tessin - Suisse**

Merlot généreux et velouté avec des notes de prune et de chocolat. Excellent avec des plats italiens ou des viandes grillées.

### **Médoc - Chapelle de Potensac - Domaine Delon - Bordeaux - France**

Un Bordeaux classique, bien structuré, avec des arômes de cassis et une belle longueur en bouche. Parfait pour les viandes rouges et les fromages affinés.

## VIN ORANGE

Le vin orange est un vin blanc élaboré par une méthode de vinification similaire à celle des vins rouges, où les raisins fermentent avec leurs peaux, donnant au vin une couleur ambrée et des saveurs plus complexes, souvent tanniques et légèrement oxydatives. Il est souvent apprécié pour sa texture unique et ses arômes intenses.

### **Vin Orange - Tropical - Assemblage - Maison Vulpin - Villeneuve - Suisse**

Un vin orange complexe avec des notes de fruits secs, d'épices et une belle acidité. Idéal pour les amateurs de vins atypiques, se marie bien avec des plats exotiques ou des fromages affinés.

## VIN ROSÉ

### **Œil-de-perdrix - St-Saphorin - Domaine Chaudet - Lavaux AOC - Suisse**

Un rosé frais et élégant, aux arômes de fruits rouges et de fleurs blanches, avec une belle minéralité. parfait pour accompagner vos plats estivaux.

### **Rosé de Gamay - Montreux - Suisse**

Le Rosé de Montreux, dans le style des Côtes de Provence, se distingue par sa fraîcheur et sa finesse. Il dévoile des arômes délicats de fruits rouges et d'agrumes, avec une bouche légère et élégante, marquée par une belle vivacité. Idéal à l'apéritif ou pour accompagner des plats estivaux.

## VINS NATURES

Le vin nature est un vin produit avec un minimum d'intervention humaine, sans ajout de produits chimiques ni sulfites, à partir de raisins cultivés en agriculture biologique ou biodynamique.

### **Chasselas Non-Filtré - Arziller - Domaine Christinat - Ollon, Vaud - Suisse**

Ce Chasselas non-filtré offre des arômes frais de fleurs blanches et d'agrumes. En bouche, il se distingue par sa vivacité, sa minéralité et une texture légèrement trouble, typique des non-filtrés. Un vin authentique et expressif, idéal avec des plats de fromages ou de poissons.

### **Assemblage Bonbon Sauvage - Maison Vulpin - Villeneuve - Suisse**

Un vin léger et fruité, aux arômes gourmands de fruits rouges et floraux. Une expression pure du terroir de Villeneuve, il s'accorde parfaitement avec des charcuteries, des fromages doux, des légumes rôtis ou des viandes grillées, pour sublimer des saveurs simples et authentiques.

## VINS PÉTILLANTS ET CHAMPAGNES

### **Chassel'Ice Pétillant - François Grognez - Suisse**

Un vin pétillant doux et rafraîchissant, aux arômes de pomme et de poire. Idéal pour l'apéritif ou avec des desserts fruités.

### **Duval Leroy Brut - France**

Champagne classique avec des arômes d'agrumes et de fleurs blanches, présentant une belle finesse et une mousse délicate. Parfait pour les grandes occasions ou avec des fruits de mer.

# WEEKLY MENU

*By Julien*

25.03 - 29.03

## STARTERS

MULTICOLOURED CHERRY TOMATOES, HOMEMADE PESTO WITH FRESH BASIL,  
SOFT FARMHOUSE MOZZARELLA 9.-

CREAM OF MUSHROOM SOUP, CRUNCHY SALTED GRANOLA WITH SEEDS 9.-

## MAINS

MEAT: 23.-

ARTISANAL WILD GARLIC SAUSAGE BY RUCHET, CRUNCHY BROCCOLINI,  
OVEN-BAKED GRENAILLES, ONION-RED WINE SAUCE

FISH: 23.-

PAN-FRIED PIKE-PERCH FILLET, GINGER CARROT PURÉE, GREEN ASPARAGUS,  
GARDEN SPROUTS, SWEET CURRY WHITE WINE SAUCE

VEGETARIAN: 21.-

ROASTED CAULIFLOWER STEAK, MASHED CAULIFLOWER, CHICKPEAS WITH ZAATAR,  
GREEN ASPARAGUS, KALE CHIPS & POMEGRANATE PEARLS

## DESSERTS

ICE CREAM AND SORBETS FROM OUR ARTISANAL ICE CREAM PRODUCER  
"L'ARTISAN GLACIER" 4.-  
+ WHIPPED CREAM 2.-

CAFÉ GOURMAND

(ESPRESSO AND A SELECTION OF MIGNARDISES) 10.-

PASTRIES AT THE COUNTER FROM 8.- & 10.-



WELCOME TO CEP D'OR, A BISTRO DATING BACK TO  
1925 THAT SUPPORTS LOCAL ARTISANS AND HOME-  
COOKED SEASONAL PRODUCE WITH PASSION

## MORNING

CROISSANT 2

CHOCOLATE CROISSANT 2.5

COFFEE & CROISSANT COMBO 5.5

## NOON

11h45 - 14h00

OUR LUNCH DISHES CHANGE EVERY WEEK ACCORDING TO THE SEASON, SO TAKE A LOOK AT OUR  
SLATES AND CHOOSE BETWEEN :

2 STARTERS

3 COURSES (MEAT / FISH / VEGETARIAN OR VEGAN)

2 DESSERTS

## APPETIZERS TO SHARE

14H30 - 22H30

WE HAVE A WIDE RANGE OF 100% HOMEMADE APPETIZERS OR HORS D'OEUVRES TO SHARE.  
ASK OUR TEAM TO TELL YOU MORE.

## EVENING

19h00 - 21h30

THE EVENING MENU TAKES THE FORM OF HOMEMADE *AGAPES*, SMALL DISHES TO SHARE THAT  
CHANGE WITH THE SEASONS. WE RECOMMEND 2 TO 3 *AGAPES* PER PERSON, DEPENDING ON  
HOW HUNGRY YOU ARE. GET YOUR TASTE BUDS READY, YOU'LL FIND THEM ON THE NEXT PAGE.

## SWEETS

*non-stop !*

HOMEMADE PASTRIES OF THE DAY (+1.- CHANTILLY) 10  
(TAKE A LOOK AT OUR COUNTER)

ICE CREAMS FROM OUR ARTISANAL ICE CREAM PRODUCER (GLACE DES ALPES) (+1.- WHIPPED CREAM) 4  
VANILLA BOURBON, SALTED BUTTER CARAMEL, OLD-FASHIONED PISTACHIO, MATCHA, WHITE  
CHOCOLATE, TOASTED PEANUTS

SORBETS FROM OUR ARTISANAL ICE CREAM PRODUCER (+1.- WHIPPED CREAM) 4  
DARK CHOCOLATE, RASPBERRY, LEMON-YUZU, PASSION FRUIT, MANDARINE, PIÑA COLADA





## AGAPES - SMALL DISHES TO SHARE

REVISITED LEEK VINAIGRETTE - FRESH HERBS - HARD-BOILED EGG CRUMBLE - ROASTED HAZELNUTS - RICE POTATO CHIPS **18** 

CRISPY CHEESE FONDUE BALLS - LOCAL DRIED MEAT (4 PIECES) **18** 

KEFTA BURGER - BOULEVARD PITA - CHEF JULIEN'S HOMEMADE AIOLI SAUCE **20**

MULTICOLOURED MINI BURGERS - SWISS VACHERIN - CARAMELIZED ONIONS (4 PIECES) **21**  
( +4 OUR SUGGESTION WITH TRUFFLE)

TRATTORIA-STYLE SWISS BEEF TARTARE - HOMEMADE WILD GARLIC PESTO - ARTISAN TOMATO CONFIT - SHAVINGS OF AGED PARMESAN - TOASTED PINE NUTS - TOASTED COUNTRY BREAD **23**

MARINATED BRAISED PORK BAO BUNS - HOMEMADE CUCUMBER PICKLES - SMOKED PAPRIKA PEANUTS - FRESH CRUDITÉS - JAPANESE MAYONNAISE (2 PIECES) **22**

ASIAN-FLAVORED BEEF BROCHETTES - SPELT RISOTTO WITH ZHOUG (4 PIECES) **23**

TOASTED FOCACCIA FROM BREAD STORE - BURRATA DI PUGLIA - CONFIT TOMATOES - HOMEMADE PESTO - RASPBERRY SWISS BALSAMIC VINEGAR (+3 PARMA HAM) **19** 

ROASTED CARROT TOPS - RAS EL-HANOUT - ALPINE HONEY - CHICKPEA SPREAD - CRUNCHY POMEGRANATE SEEDS **17** 

SNACKED CALAMARI - FRESH HERBS - CHILLI FLAKES - YOUNG MESCLUN SHOOTS **18**

BAO BUNS WITH NOBASHI SHRIMP TEMPURA - NAPPA CABBAGE & CARROT SALAD WITH DILL - TOASTED SESAME - MARIE-ROSE SAUCE (2 PIECES) **22**

MATCHSTICK FRIES (TRUFFLE MAYONNAISE +3, HOMEMADE KETCHUP +1, HOMEMADE MAYONNAISE +1, SPICY COCKTAIL SAUCE +1) **10** 


SALAD OF YOUNG LETTUCE LEAVES FROM THE MARKET - DILL & AGAVE SAUCE - ROASTED SEEDS **10** 

## CURRENT FAVOURITES

SNACKED SCALLOPS - CAVIAR FROM IRAN - CRISPY GREEN ASPARAGUS - GRENAILLE POTATO EMULSION - SMOKED LOBSTER JUS (4 PIECES) **33**  
**PERFECT MATCH WITH OUR ORANGE WINE**

EGG PARFAIT - FRESH PEA PUREE - ORANGE CONFITTED BEANS & CARROTS - GOURMET PEAS - ARTISANALE FOCACCIA CHIPS FROM BREAD STORE **20**  
**PERFECT MATCH WITH OUR WHITE JOHANNITER WINE**

JAPANESE OKONOMIYAKI - FRESH VEGETABLE PATTY - AGED CHEESE - PICKLED GINGER - NORI CHIPS WITH WASABI **17** **PERFECT MATCH WITH OUR WHITE PETITE ARVINE WINE** 

ROASTED GREEN ASPARAGUS - CRUNCHY CRUMBLE - WILD GARLIC HOLLANDAISE SAUCE - GRATED PECORINO WITH ITALIAN TRUFFLES **23**   
**PERFECT MATCH WITH OUR WHITE BURGUNDY ALIGOTÉ WINE**

WARM FOIE GRAS TARTINE WITH TRUFFLES - FOIE GRAS HUMMUS - CRISPY GREEN ASPARAGUS - CANDIED FIGS - PINE NUTS - MAPLE - BALSAMIC VINEGAR PEARLS **28**  
**PERFECT MATCH WITH OUR RED MEDOC WINE**

## AGAPE ASSORTMENT

WE'VE PUT TOGETHER AN ASSORTMENT OF CULINARY DELIGHTS IN THE FORM OF A TASTING MENU, SO GET YOUR TASTE BUDS READY - YOU'LL FIND THEM ON THE NEXT PAGE. **70**



## TASTING MENU

(FOR TWO PERSONS)

70.-

PER PERSON

**SURPRISE AMUSE-BOUCHE**

**GOURMET BITES WITH SCALLOPS**

\*\*\*

**SOUP VELOUTÉ OF THE MOMENT**

**FONDUE CRUNCHIES - DRIED MEAT FROM VAUD (4 PIECES)**

**ROASTED GREEN ASPARAGUS - CRISPY CRUMBLE - WILD GARLIC HOLLANDAISE SAUCE -  
GRATED PECORINO WITH ITALIAN TRUFFLE**

**SWISS BEEF TARTARE TRATTORIA STYLE**

\*\*\*

**MULTICOLOURED MINI BURGERS - VACHERIN CHEESE - CARAMELIZED ONIONS**

**TOASTED FOCACCIA - BURRATA DI PUGLIA - TOMATO CONFIT - HOMEMADE BASIL PESTO**

**BAO BUNS WITH NOBASHI SHRIMP TEMPURA**

\*\*\*

**ASSIETTE GOURMANDE DU CEP  
(SELECTION OF MINI DESSERTS TO SHARE)**

**COFFEE OR TEA**

**WINE PAIRING (SPARKLING, WHITE, RED) 20**

**FOOD AND COCKTAIL PAIRING (CHOICE OF 3 DIFFERENT COCKTAILS) 45**

**BEER PAIRING (BLOND, WHITE, IPA) 16**



*We favor food and wine pairings, beers or cocktails. Our waiters are on hand to advise you and enhance your experience.*



**FOR ORGANIZATIONAL REASONS, NO CHANGES CAN BE MADE TO THE MENU  
MENU IS AVAILABLE FROM 7 PM TO 9 PM**

## EVENING SWEETS

ALL DESSERTS ARE MADE WITH PLANT BASED CREAM (LACTOSE-FREE) EXCEPT GOURMET PLATE

ICE CREAMS FROM OUR ARTISANAL ICE CREAM PRODUCER (+1.- WHIPPED CREAM) **4**  
VANILLA BOURBON, SALTED CARAMEL, OLD-FASHIONED PISTACHIO, MATCHA, WHITE CHOCOLATE, PEANUTS

SORBETS FROM OUR ARTISANAL ICE CREAM PRODUCER (+1.- WHIPPED CREAM) **4**  
DARK CHOCOLATE, RASPBERRY, LEMON-YUZU, PASSION FRUIT, MANDARINE, PIÑA COLADA

BIG CREAM PUFF LOVE - BRETON SHORTBREAD ICE CREAM - HOMEMADE PRALINE - MAPLE CHANTILLY - CARAMELIZED PECANS - MELTING HOT CHOCOLATE **14 FAVORITE OF THE MOMENT, PERFECT WITH OUR CHAMPAGNE** 

PISTACHIO AFFOGATO - ESPRESSO SHOT - VANILLA BOURBON ICE CREAM - AMARETTI BISCUITS - ROASTED PISTACHIO **14**

MATCHA & WHITE CHOCOLATE FONDANT - TOASTED SESAME TUILES - RED FRUIT COULIS **13**

WHITE AND DARK CHOCOLATE DUO - NOUGATINE ICE CREAM **13**

BASIL & MINT INFUSED STRAWBERRY SOUP - BOURBON VANILLA ICE CREAM - LIME ZEST - HONEYCOMB TUILE **13**

CEP'S GOURMET PLATE **22**  
SELECTION OF MINI DESSERTS (TO SHARE FOR 2)  
**PERFECT PAIRING WITH OUR HOUSE MADE ARRANGED RUM**



WE WILL BE HAPPY TO ANSWER ANY QUESTIONS YOU MAY HAVE ABOUT YOUR FOOD ALLERGIES.



### VEGETABLE

LEEKS / CRISPY FONDUE (POSSIBLE WITHOUT THE DRIED MEAT) / FOCACCIA / MESCLUN SALAD / MATCHSTICK FRIES / WILTED CARROTS / PERFECT EGG / OKONOMIYAKI / GREEN ASPARAGUS / ALL DESSERTS



### VEGAN

MATCH FRIES / SWEET POTATO FRIES / WILTED CARROTS / MESCLUN SALAD / SORBETS



### LACTOSE-FREE

LEEKS / CALAMARI / BEEF BROCHETTES / MATCH FRIES / SWEET POTATO FRIES / FOIE GRAS TARTINE / ALL DESSERTS EXCEPT ICE CREAMS AND THE VERRINE IN THE GOURMET PLATE



### GLUTEN-FREE

LEEKS / CALAMARI / BEEF BROCHETTES / MATCH FRIES / SWEET POTATO FRIES / SCALLOPS / GREEN ASPARAGUS / FOIE GRAS TARTINE / AFFOGATO / ICE CREAMS & SORBETS / STRAWBERRY SOUP

## CAFETERIA

|  |     |
|--|-----|
| COFFEE, ESPRESSO, RISTRETTO  | 3.9 |
| DOUBLE ESPRESSO  | 5.6 |
| SWISS COFFEE LATTE <i>RENVERSÉ</i>                                       | 4.9 |
| CAPPUCCINO   | 5.0 |
| MACCHIATO  | 5.2 |
| FLAT WHITE   | 6   |
| COLD COFFEE WITH / WITHOUT MILK  | 6   |
| AFFOGATO<br>ESPRESSO &<br>SCOOP OF VANILLA ICE CREAM                     | 7   |
| SIROCCO TEAS<br>CEYLON BLACK / EARL GREY / SENCHA<br>GREEN / PEACH WHITE | 4.9 |
| SIROCCO INFUSIONS<br>MANDARIN ROOIBOS / MOROCCAN<br>MINT / VERBENA       | 4.9 |
| CHAI MILK CEP D'OR STYLE<br>HOT / COLD                                   | 5.6 |
| MATCHA MILK & HONEY<br>HOT / COLD  | 6   |
| MILK<br>HOT / COLD   | 3.9 |
| CHOCOLATE<br>HOT / COLD  | 4.9 |
| EXTRA OAT MILK   | 0.5 |
| EXTRA WHIPPED CREAM  | 1   |
| <b>FRUIT JUICE (33CL)</b>  |     |
| FRESH FRUIT JUICE  | 7   |
| ORGANIC APPLE JUICE  | 5   |
| APRICOT JUICE  | 6   |
| PEAR JUICE   | 6   |
| TOMATO JUICE (20cl)  | 6   |
| RASPBERRY KEFIR  | 8   |

## BOTTLED SOFT (33CL)

|   |     |
|---|-----|
| CEP FILTERED WATER (STILL OR SPARKLING)<br>0.5L               | 3.9 |
| 1L  | 5.9 |
| VIVI COLA   | 5.5 |
| VIVI COLA ZERO  | 5.5 |
| RIVELLA RED   | 5.5 |
| SINALCO   | 5.5 |
| SPARKLING GRAPE JUICE FROM VEVEY<br><i>LA BAIGNEUSE</i>       | 5.6 |
| GRANO MATÉ (ARTISAN-MADE FROM VEVEY)                          | 7   |
| TRIBUTE TONIC (20CL)  | 5.5 |
| TRIBUTE GINGER BEER (20CL)                                    | 5.5 |
| TRIBUTE TONIC PINK GRAPEFRUIT (20CL)                          | 5.5 |
| KOMBUCHA BENEFI'K CLASSIC OR<br>HIBISCUS-MINT-MARIGOLD FLOWER | 7   |

## SOFT BY THE GLASS (33CL / 50CL)

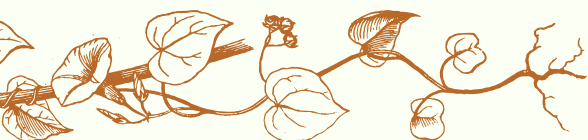
|   |       |
|---|-------|
| HOMEMADE COLD TEA   | 5 / 7 |
| BLACKCURRANT OR ELDERBERRY<br>LEMONADE  | 5 / 7 |
| MORAND SYRUP<br>GRENADINE / MINT / LEMONGRASS / YUZU /<br>ORANGE BLOSSOM / MANGO / PINK GRAPEFRUIT /<br>ROSE / BLACKCURRANT | 3 / 4 |

## DRAFT BEERS

|  |             |
|--|-------------|
|  | 33CL / 50CL |
| LA SWAF, LAGER<br>DR GAB'S BREWERY         | 5 / 7.5     |
| MOONSHINE, WHEAT BEER<br>NÉBULEUSE BREWERY | 5.5 / 8     |
| EMBUSCADE, IPA<br>NÉBULEUSE BREWERY        | 5.9 / 9     |
| PANACHÉ                                    | 4.9 / 7     |
| SUPPLEMENT OF <i>PICON</i>                 | 2           |

## BOTTLED BEER

|   |      |
|---|------|
|   | 33CL |
| CRAFTY CIDER<br>DR GAB'S BREWERY            | 7.9  |
| LA CUIVRÉE, AMBRÉE<br>BFM BREWERY           | 8.5  |
| PLACEBO (NON-ALCOHOLIC)<br>DR GAB'S BREWERY | 7.5  |





## WHITE WINE

CUVÉE DE CHASSELAS  
OF CEP D'OR -  
GRAND CRU - VEVEY -  
SWITZERLAND 1DL / 75CL  
5.5 / 38

CHASSELAS - GRAND CRU -  
GUY-LOUIS CHAPPUIS - ST-  
SAPHORIN - LAVAUX AOC -  
SWITZERLAND 7.5 / 48

PIERRE GRISE - PINOT GRIS  
DOMAINE CHAUDET -  
LAVAUX AOC -  
SWITZERLAND 6.5 / 42

VIOGNIER - TERRE DE  
LAVAUX - LUTRY -  
SWITZERLAND 8 / 52

JOHANNITER - PARMELIN -  
DOMAINE DE LA CAPITAINÉ  
- LA CÔTE - SWITZERLAND -  
**ORGANIC** 10 / 65

PETITE ARVINE - GROGNOZ  
- CAVES DES ROIS -  
DOMAINE DES EVOUETTES -  
VALAIS - SWITZERLAND 7 / 45

BOURGOGNE ALIGOTÉ - F&L  
PILLOT - FRANCE 10.5 / 68

CHARDONNAY - FEUDO  
ARANCIO - SICILY - ITALY 7 / 45

## ORANGE WINE

TROPICAL - ASSEMBLAGE -  
MAISON VULPIN -  
VILLENEUVE - SUISSE 8 / 52

## ROSÉ

ŒIL-DE-PERDRIX - ST-  
SAPHORIN - DOMAINE  
CHAUDET - LAVAUX AOC -  
SWITZERLAND 6 / 39

MONTREUX ROSÉ DE  
GAMAY- STYLE CÔTE DE  
PROVENCE - SWITZERLAND 5

## RED WINE

PINOT NOIR - GRAND CRU -  
GUY-LOUIS CHAPPUIS - ST-  
SAPHORIN - LAVAUX AOC -  
SWITZERLAND (1DL / 75CL)  
6.5 / 42

LES PAULINS - ASSEMBLAGE ST-  
SAPHORIN - DOMAINE CHAUDET  
- LAVAUX AOC - SWITZERLAND 7.5 / 48

LUNE NOIRE - ASSEMBLAGE -  
FRÈRES DUBOIS - LAVAUX AOC -  
SWITZERLAND 8 / 52

GAMAY VIEILLE VIGNES -  
GERALD BESSE - VALAIS -  
SWITZERLAND - **ORGANIC** 7 / 45

DIOLINOIR -  
PHILIPPE BOVET - VALAIS -  
SWITZERLAND 10.5 / 68

SYRAH - FAVRE T'CHIPPIS -  
VALAIS - SWITZERLAND 9.5 / 61

MERLOT - BOUQUET DI CHIARA -  
PAOLO BASSO - TESSIN -  
SWITZERLAND 11 / 71.5

MÉDOC - CHAPELLE DE  
POTENSAC - DOMAINE DELON -  
BORDEAUX - FRANCE 12.5 / 81

## NATURAL WINE

CHASSELAS UNFILTERED -  
ARZILLER - DOMAINE CHRISTINAT  
OLLON - SWITZERLAND 7.5 / 45

BONBON SAUVAGE - ASSEMBLAGE  
- MAISON VULPIN - VILLENEUVE -  
SWITZERLAND 9 / 58.5

## CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

CHASSEL'ICE PÉTILLANT - FRANÇOIS  
GROGNOZ - SWITZERLAND 8 / 52

DUVAL LEROY BRUT 105

DUVAL LEROY BRUT (37.5cl) 51

## SWEET WINE

AMIGNE DE VETROZ -  
DEUX ABEILLES - VALAIS -  
SWITZERLAND 10.5 / 68



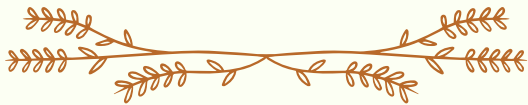
*All our wines are  
presented in detail on  
the last page, with food  
and wine pairing  
suggestions to enhance  
their flavour.*



ALL OUR COCKTAILS ARE PRECIOUS ELIXIRS CREATED  
AND REVISITED BY US. COMBINED WITH OUR DISHES,  
THEY FORM A PERFECT GOURMET HARMONY

## COCKTAILS

|  |    |
|--|----|
| <b>CEP'RITZ</b><br>DOLIN VERMOUTH, CHASSEL'ICE, RHUBARB<br>LIQUEUR, SPARKLING WATER          | 13 |
| <b>GINGER TWIST</b><br>SWISS GINGER APEROL, LEMON TONIC                                      | 12 |
| <b>MANDARINA SOUR</b><br>WHISKY, MANDARIN LIQUEUR, MANDARIN<br>CONFIT, LIME JUICE, EGG WHITE | 16 |
| <b>LA CAGOLE DE BEBER</b><br>RED FRUIT GIN, YUZU LIQUEUR, GRAPEFRUIT<br>SYRUP, GINGER BEER   | 17 |
| <b>L'AMAR</b><br>AMARETTO, ORANGE LIQUOR, ALPINE HONEY,<br>LEMON                             | 16 |
| <b>CEPEXPRESS</b><br>VODKA, WHITE COCOA LIQUEUR, ESPRESSO                                    | 16 |
| <b>TAÏNA</b><br>RUM, PASSION FRUIT, BASIL, COCONUT   | 16 |
| <b>L'AMÉTHYSTE</b><br>GIN LE TRIBUTE, VIOLET SYRUP, LIME                                     | 16 |
| <b>VEVEY MULE</b><br>VODKA, GINGER LIQUEUR, GINGER BEER                                      | 15 |



## MOCKTAILS

|   |    |
|---|----|
| <b>CEP DORÉ</b><br>PINEAPPLE JUICE, GINGER BEER, PASSION<br>FRUIT, LIME | 12 |
| <b>HUGUETTE</b><br>ELDERBERRY SYRUP, LEMON SODA, MINT, LIME             | 10 |



## GIN'TO

|  |    |
|--|----|
| <b>LA PIVE (GIN FROM LA RIVIERA!)</b><br>FOREST & FLORAL AROMA | 15 |
| <b>EDINBURGH</b><br>RED BERRIES AROMA                          | 16 |
| <b>NADAR</b><br>CITRUS AND LEMONGRASS FLAVOUR                  | 16 |
| <b>UNCLE VAL'S</b><br>SAGE & LAVENDER FLAVOUR                  | 17 |
| <b>LE TRIBUTE</b><br>CITRUS AROMA                              | 17 |



## RHUMS 4cl

|  |    |
|--|----|
| <b>ARRANGED RUM BY ABIK &amp; CÉCÉ</b><br>ROASTED PINEAPPLE, GREEN PEPPER, VANILLA<br><b>CEP'S BIG FAVOURITE</b>     | 10 |
| <b>ARRANGED RUM BY RÉMY &amp; CÉCÉ</b><br>ROASTED PEARS, CINNAMON, COCOA BEANS<br>& TONKA <b>CEP'S BIG FAVOURITE</b> | 10 |
| <b>CLÉMENT BARREL (40%)</b>  | 10 |
| <b>ARCRANE EXTRA AROMA (40%)</b>   | 11 |
| <b>KIRK AND SWEENEY (40%)</b>  | 13 |
| <b>CORUBA - WHITE RHUM</b>   | 12 |

## APERITIF CORNER

|  |    |
|--|----|
| STIM QUINQUINA 4cl                           | 6  |
| VERMOUTH RED OR WHITE<br>TERRE DE LAVAUX 4cl | 6  |
| ABSINTHE 4cl<br>DISTILLERIE DU LÉMAN         | 9  |
| SUZE CYNAR 4cl                               | 7  |
| BITTER DES DIABLERETS 4cl                    | 7  |
| LONG DRINK 33cl                              | 12 |
| KIR VIN BLANC (WHITE WINE) 10cl              | 7  |
| KIR BULLE (SPARKLING) 10cl                   | 8  |
| KIR ROYAL (CHAMPAGNE) 10cl                   | 16 |
| RICARD 4cl                                   | 7  |



## DIGESTIFS 4cl

|  |      |
|--|------|
| APRICOTINE (43%)<br>MORAND                 | 11.5 |
| COING (43%)<br>MORAND                      | 11.5 |
| WILLIAMINE (43%)<br>MORAND                 | 11.5 |
| VIEILLE PRUNE (42%)<br>RÉSERVE BARON LOUIS | 14   |
| CHARTREUSE VERTE (55%)                     | 16   |
| GENEPI (42%)                               | 12   |

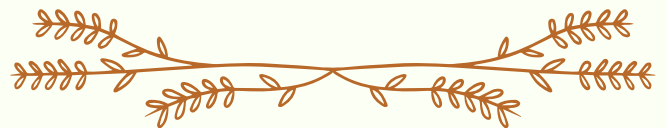
## WHISKIES 4cl

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| TOMATIN (43%)               | 11 |
| GLENALLACHIE 8 ANS<br>(46%) | 12 |
| SMOKHEAD ISLAY<br>(43%)     | 13 |



## LIQUEURS 4cl

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| LIMONCELLO, BELA COSTA<br>(25%)     | 8  |
| GENEPI LIQUEUR (32%)<br>MORAND      | 9  |
| AMARETTO DISARONNO (28%)            | 9  |
| SWEET APRICOT (30%)<br>MORAND       | 9  |
| COINTREAU (ORANGE<br>LIQUEUR) (40%) | 10 |
| COCONUT LIQUEUR (13%)               | 9  |



*If you're looking for a space to celebrate a birthday, engagement party, business event or even a wedding reception, we're here to help. Le Cep d'Or and its cellars are available for private hire. For more information, please contact us by e-mail at [info@aucepdor.com](mailto:info@aucepdor.com).*

## WHITE WINE

### **Chasselas Au Cep d'Or - Grand Cru - Lavaux AOC - Vevey - Switzerland**

Light, dry white wine, typically Swiss, with floral and fruity aromas. Ideal as an aperitif or with lake fish.

### **Chasselas - Grand Cru -Guy-Louis Chappuis - St-Saphorin - Lavaux AOC - Switzerland**

A delicate, mineral Chasselas with subtle aromas of white flowers. Ideal with light dishes or cheese platters.

### **Pierre Grise - Pinot Gris - Domaine Chaudet - Lavaux AOC - Saint-Saphorin - Switzerland**

A Pinot Gris with aromas of dried fruit and citrus, and a full, generous texture. Pairs well with spicy or exotic dishes.

### **Johanniter - Domaine de la Capitaine - Reynald Parmelin - La Côte - Switzerland - *ORGANIC***

A fresh, fruity white wine. It reveals aromas of apple, pear and citrus, with a lively, slightly mineral finish. Ideal with fish, seafood and fresh cheeses, it perfectly expresses its terroir and the estate's commitment to the environment.

### **Viognier - Terre de Lavaux - Lutry - Switzerland**

A refined Viognier with notes of peach and apricot, and a lovely roundness. Ideal with poultry or cream-based dishes.

### **Petite arvine - Grognez - Caves des Rois - Domaine des Évouettes - Valais - Switzerland**

An elegant wine with exotic fruit aromas and a hint of acidity. Pairs well with shellfish or fish dishes.

### **Bourgogne Aligoté - F&L Pillot - France**

A fresh, mineral French wine with green apple and citrus aromas. Excellent with oysters or seafood.

### **Chardonnay - Feudo Arancio from Sicily - Italy**

A characterful white wine with aromas of pineapple, mango, apple and vanilla. Generous on the palate, fresh and subtly woody, it goes perfectly with fish, white meats and pasta in creamy sauce. A sunny Chardonnay, reflecting its Sicilian terroir.

## RED WINE

### **Pinot Noir - Grand Cru - Guy-Louis Chappuis - Lavaux AOC - Saint-Saphorin - Switzerland**

An elegant Pinot Noir with red fruit aromas and supple tannins. Perfect with light meats or vegetarian dishes.

### **Gamay - Vieilles Vignes - Gerald Besse - Valais - Switzerland - *ORGANIC***

A fruity, spicy red wine. It offers aromas of ripe red fruit and light peppery notes, with a lovely roundness on the palate. A generous, well-structured wine, ideal with red meats and sauce dishes.

### **Lune Noire - Frères Dubois - Lavaux AOC - Switzerland**

A wine with rich black fruit aromas and structure. Pairs well with dishes in sauce or grilled meats.

### **Diolinoir - Philippe Bovet - Valais - Switzerland**

A full-bodied, tannic wine with aromas of black fruits and spices. Ideal with red meats and robust dishes.

### **Les Paulins - Assemblage St-Saphorin - Domaine Chaudet - Lavaux AOC - Switzerland**

A rich blend with ripe red fruit aromas and a beautiful structure. Perfect with meats in sauce or grilled meats.

### **Favre T'Chippis - Valais - Switzerland**

A spicy, generous Syrah with notes of black fruit and pepper. Ideal with grilled meats or dishes in sauce.

### **Merlot - Bouquet di Chiara - Paolo Basso - Tessin - Switzerland**

Generous, velvety Merlot with notes of plum and chocolate. Excellent with Italian dishes or grilled meats.

### **Médoc - Chapelle de Potensac - Domaine Delon - Bordeaux - France**

A classic, well-structured Bordeaux with blackcurrant aromas and a long finish. Perfect for red meats and mature cheeses.

## ORANGE WINE

Orange wine is a white wine made using a vinification method similar to that of red wines, where the grapes ferment with their skins on, giving the wine an amber color and more complex, often tannic and slightly oxidative flavors. It is often appreciated for its unique texture and intense aromas.

### **Orange Wine - Tropical - Assemblage - Maison Vulpin - Villeneuve - Switzerland**

A complex orange wine with notes of dried fruit, spices and good acidity. Ideal for lovers of atypical wines, it goes well with exotic dishes or mature cheeses.

## ROSÉ

### **Œil-de-perdrix - St-Saphorin - Domaine Chaudet - Lavaux AOC - Suisse**

un rosé frais et élégant, aux arômes de fruits rouges et de fleurs blanches, avec une belle minéralité. parfait pour accompagner vos plats estivaux.

### **Rosé de Gamay - Montreux - Switzerland**

Rosé de Montreux, in the style of Côtes de Provence, is distinguished by its freshness and finesse. It reveals delicate aromas of red fruit and citrus, with a light, elegant mouthfeel, marked by liveliness. Ideal as an aperitif or with summer dishes such as salads and grilled meats.

## NATURAL WINE

Natural wine is a wine produced with a minimum of human intervention, without the addition of chemicals or sulfites, from organically or biodynamically grown grapes.

### **Chasselas Unfiltered - Arziller - Domaine Christinat - Olon, Vaud - Switzerland**

This unfiltered Chasselas offers fresh aromas of white flowers and citrus fruit. On the palate, it stands out for its liveliness, minerality and slightly cloudy texture, typical of unfiltered wines. An authentic, expressive wine, ideal with cheese or fish dishes.

### **Bonbon Sauvage Blend - Maison Vulpin - Villeneuve - Switzerland**

A light, fruity wine with gourmet red fruit and floral aromas. A pure expression of the Villeneuve terroir, it goes perfectly with charcuterie, mild cheeses, roasted vegetables or grilled meats, to sublimate simple, authentic flavors.

## VINS PÉTILLANTS ET CHAMPAGNES

### **Chassel'Ice Pétillant - François Grognez - Switzerland**

A soft, refreshing sparkling wine with apple and pear aromas. Ideal as an aperitif or with fruity desserts.

### **Duval Leroy Brut. France**

A classic Champagne with citrus and white flower aromas, fine finish and delicate mousse. Perfect for special occasions or with seafood.