



ENGLISH MENU ON PAGE 11



CARTE DU MIDI DE LA SEMAINE

By Julien

DU 13.05 AU 17.05

ENTRÉES

MESCLUN DE PETITS PRODUCTEURS, GRAINES TOASTÉES
& VINAIGRETTE AU VIEUX BALSAMIQUE 9.-

VELOUTÉ ORANGÉ & GRANOLA SALÉ MAISON 9.-

PLATS

VIANDE: 23.-

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU MIEL DE MONTAGNE & THYM,
PURÉE DE CHOU-FLEUR AU BEURRE NOISETTE, BROCOLI VAPEUR

POISSON: 23.-

CREVETTES SNACKÉES, CURRY DOUX AU LAIT DE COCO, RIZ BASMATI PARFUMÉ

VÉGÉTARIEN: 21.-

BURGER DE PLEUROTES RÔTIS AU ZAATAR,
YAOURT AU TAHINI & CITRON, TOMATE CONFITE, OIGNON FRITS,
SALADE CROQUANTE DU MARCHÉ & FRITES FRAÎCHES

DESSERTS

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

CAFÉ GOURMAND 10.-

PÂTISSERIES AU COMPTOIR DE 8.- À 10.-



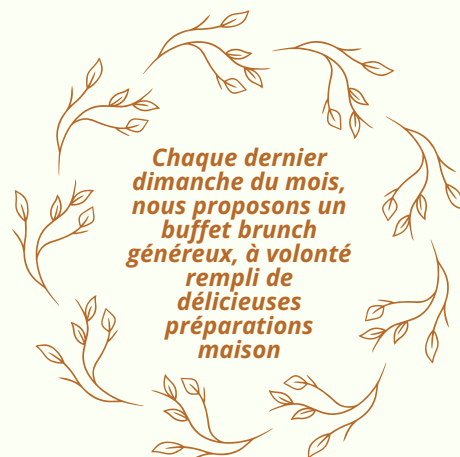
BIENVENUE AU CEP D'OR, UN LIEU D'ÉPICURIENS
DEPUIS 1925, ENGAGÉ À SOUTENIR LES ARTISANS
LOCAUX ET À METTRE EN VALEUR DES PRODUITS
CUISINÉS MAISON AVEC SOIN ET AUTHENTICITÉ.

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 RÔTIES - 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) ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE VIN ORANGE	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  ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE VIN BLANC JOHANNITER	20
OKONOMIYAKI JAPONAIS - GALETTE DE LÉGUMES FRAIS - FROMAGE AFFINÉ - GINGEMBRE MARINÉ - CHIPS DE NORI AU WASABI  ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE VIN BLANC PETITE ARVINE	17
ASPERGES VERTES RÔTIES - CRUMBLE CROUSTILLANT - SAUCE HOLLANDAISE À L'AIL DES OURS - PECORINO RÂPÉ À LA TRUFFE D'ITALIE  ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE VIN BLANC DE BOURGOGNE ALIGOTÉ	23
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 ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE VIN ROUGE MÉDOC	28

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 CARMELISÉS

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

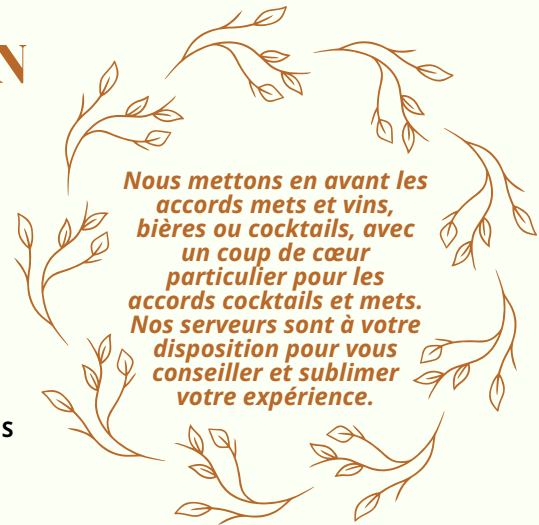
BAO BUNS AUX CREVETTES NOBASHI EN TEMPURA

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



*Nous mettons en avant les
accords mets et vins,
bières ou cocktails, avec
un coup de cœur
particulier pour les
accords cocktails et mets.
Nos serveurs sont à votre
disposition pour vous
conseiller et sublimer
votre expérience.*



DOUCEURS DU SOIR

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

GLACES ARTISANALES 100% FERMIÈRES (+1.- CHANTILLY) VANILLE BOURBON, CARAMEL SALÉ, PISTACHE À L'ANCIENNE, MATCHA, CHOCOLAT BLANC, CACAHUÈTES	4
SORBETS ARTISANAUX 100% PUR FRUIT (+1.- CHANTILLY)  CHOCOLAT NOIR, FRAMBOISE D'ICI, CITRON-YUZU, FRUIT DE LA PASSION, MANDARINE, PIÑA COLADA	4
LE BIG CHOU CRAQUELIN D'AMOUR – GLACE ARTISANALE AU SABLÉ BRETON – PRALINÉ MAISON – CHANTILLY À L'ÉRABLE – NOIX DE PÉCAN CARAMELISÉES – CHOCOLAT CHAUD FONDANT GROS COUP DE COEUR DU MOMENT, ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE CHAMPAGNE	14
AFFOGATO À LA PISTACHE – SHOT D'EXPRESSO – GLACE VANILLE BOURBON – ÉCLATS DE PISTACHE TORRÉFIÉS – BISCUIT AMARETTI CROQUANT	14
FONDANT AU MATCHA & CHOCOLAT BLANC – TUILES DE SÉSAME TOASTÉES – COULIS DE FRUITS 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 CITRON VERT – TUILE EN NID D'ABEILLE	13
ASSIETTE GOURMANDE AU CEP D'OR DÉCLINAISON DE MINI DESSERTS MAISON - (À PARTAGER POUR 2) ACCORD PARFAIT AVEC NOS RHUMS ARRANGÉS MAISON	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 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 (20CL)	6
KÉFIR À LA FRAMBOISE	8

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 VEVEYSAN <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> HIBISCUS, MENTHE & SOUCI	7

MINÉRALES AU VERRE (33CL / 50CL)

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

BIÈRES PRESSIONS (33CL / 50CL)

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

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



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 CAPITAINIE -
LA CÔTE - SUISSE - BIO 10 / 65

PETITE ARVINE - GROGNUM -
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

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'CHIPPIS -
VALAIS - SUISSE 9.5 / 61

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

MÉDOC - CHAPPELLE 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

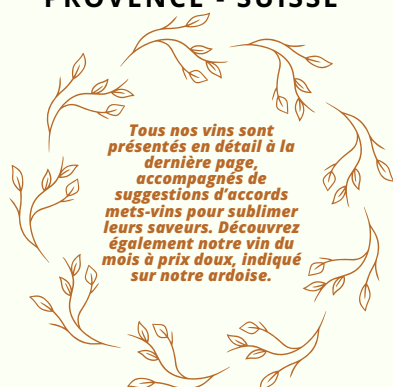
CHASSEL'ICE PÉTILLANT -
FRANÇOIS GROGNUM - SUISSE 8 / 52

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

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

13

GINGER TWIST

APEROL SUISSE AU GINGEMBRE, TONIC-CITRON

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

17

L'AMAR

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

16

CEP'EXPRESS

VODKA, LIQUEUR DE CACAO BLANC, EXPRESSO

16

TAÏNA

RHUM, PASSION, BASILIC, COCO

16

L'AMÉTHYSTE

GIN, SIROP DE VIOLETTE, JUS DE CITRON VERT

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, LIMONADE, MENTHE,
CITRON VERT

10

GIN'TO

LA PIVE

ARÔME FORESTIER & FLORAL

15

EDINBURGH

ARÔME FRUITS ROUGES

16

NADAR

ARÔME CITRON VERT & CITRONNELLE

16

UNCLE VAL'S

ARÔME SAUGE & LAVANDE

17

LE TRIBUTE

ARÔME AGRUMES OU ARÔME MEZCAL

17

COCKTAILS À PARTAGER

1L DE CAGOLE À PARTAGER 52

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

ARCANE EXTRA AROMA (40%)

11

KIRK AND SWEENEY (40%)

13

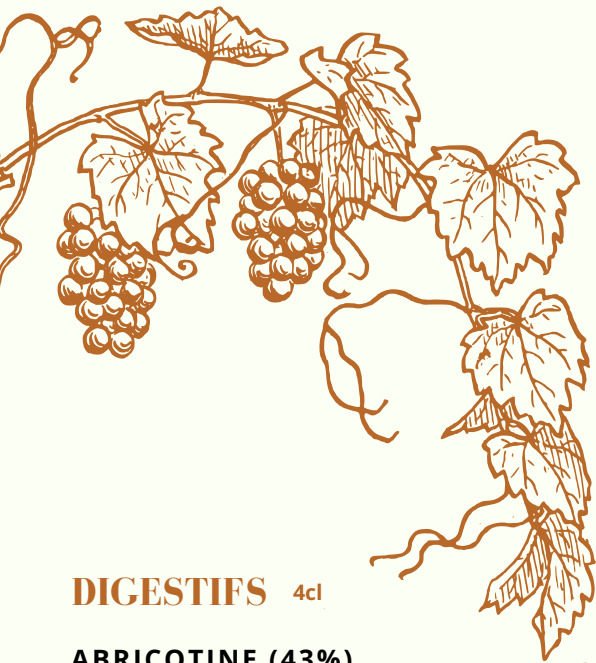
CORUBA - RHUM BLANC (37.5%)

12



APÉROS CORNER

STIM QUINQUINA 4cl	6
VERMOUTH ROUGE OU BLANC TERRE DE LAVAUX 4cl	6
ABSINTHE 4cl 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

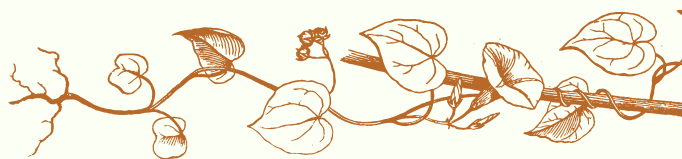


DIGESTIFS 4cl

ABRICOTINE (43%) MORAND	11.5
COING (43%) MORAND	11.5
WILLIAMINE (43%) MORAND	11.5
VIEILLE PRUNE (42%) RÉSERVE BARON LOUIS	14
CHARTREUSE VERTE (55%)	16
GÉNÉPI (42%)	12

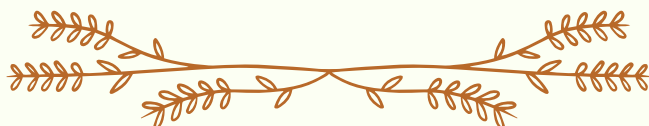
WHISKIES 4cl

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



LIQUEURS 4cl

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

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

13.05 - 17.05

STARTERS

MESCLUN SALAD, TOASTED SEEDS & OLD BALSAMIC VINAIGRETTE **9.-**

ORANGE VELOUTÉ & HOMEMADE SALTED GRANOLA **9.-**

MAINS

MEAT: 23.-

LAMB SHANK CONFIT WITH MOUNTAIN HONEY & THYME, CAULIFLOWER PURÉE
WITH HAZELNUT BUTTER, STEAMED BROCCOLI

FISH: 23.-

PAN SEARED SHRIMPS, MILD CURRY WITH COCONUT MILK, FRAGRANT BASMATI RICE

VEGETARIAN: 21.-

ROASTED OYSTER MUSHROOM BURGER WITH ZAATAR,
TAHINI & LEMON YOGURT, TOMATO CONFIT, FRIED ONION,
CRUNCHY SALAD & FRIES

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 TILES - 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 ESPRESSO & SCOOP OF VANILLA ICE CREAM	7
SIROCCO TEAS CEYLON BLACK / EARL GREY / SENCHA GREEN / PEACH WHITE	4.9
SIROCCO INFUSIONS MANDARIN ROOIBOS / MOROCCAN MINT / VERBENA	4.9
CHAI MILK CEP D'OR STYLE HOT / COLD	5.6
MATCHA MILK & HONEY HOT / COLD	6
MILK HOT / COLD	3.9
CHOCOLATE HOT / COLD	4.9
EXTRA OAT MILK	0.5
EXTRA WHIPPED CREAM	1

FRUIT JUICE (33CL)

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) 0.5L 1L	3.9 5.9
VIVI COLA	5.5
VIVI COLA ZERO	5.5
RIVELLA RED	5.5
SINALCO	5.5
SPARKLING GRAPE JUICE FROM VEVEY <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 HIBISCUS-MINT-MARIGOLD FLOWER	7

SOFT BY THE GLASS (33CL / 50CL)

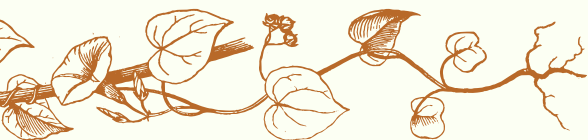
HOMEMADE COLD TEA	5 / 7
BLACKCURRANT OR ELDERBERRY LEMONADE	5 / 7
MORAND SYRUP GRENADINE / MINT / LEMONGRASS / YUZU / ORANGE BLOSSOM / MANGO / PINK GRAPEFRUIT / ROSE / BLACKCURRANT	3 / 4

DRAFT BEERS

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

BOTTLED BEER

CRAFTY CIDER DR GAB'S BREWERY	7.9
LA CUIVRÉE, AMBRÉE BFM BREWERY	8.5
PLACEBO (NON-ALCOHOLIC) 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 - GROGNUM
- 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 - CHAPPELLE 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
GROGNUM - 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

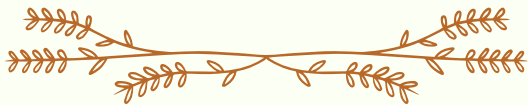
*All our wines are
presented in detail on
the last page, with food
and wine pairing
suggestions to enhance
their flavour.*



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

COCKTAILS

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



MOCKTAILS

CEP DORÉ PINEAPPLE JUICE, GINGER BEER, PASSION FRUIT, LIME	12
HUGUETTE ELDERBERRY SYRUP, LEMON SODA, MINT, LIME	10



GIN'TO

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

COCKTAILS TO SHARE !

1L OF CAGOLE TO SHARE	52
1L OF VEVEY MULE TO SHARE	45

RHUMS 4cl

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

APERITIF CORNER

STIM QUINQUINA 4cl	6
VERMOUTH RED OR WHITE TERRE DE LAVAUX 4cl	6
ABSINTHE 4cl 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

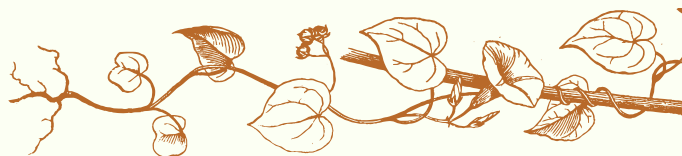


DIGESTIFS 4cl

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

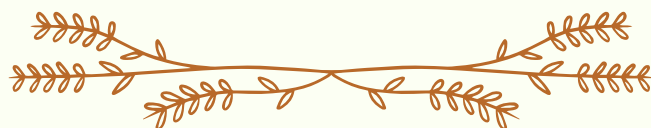
WHISKIES 4cl

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



LIQUEURS 4cl

LIMONCELLO, BELA COSTA (25%)	8
GENEPI LIQUEUR (32%) MORAND	9
AMARETTO DISARONNO (28%)	9
SWEET APRICOT (30%) MORAND	9
COINTREAU (ORANGE 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.

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.