



ENGLISH MENU ON PAGE 11



CARTE DU MIDI DE LA SEMAINE

By Julien

DU 02.09 AU 06.09

ENTRÉES

SALADE DE LENTILLES AUX LÉGUMES ESTIVAUX,
CROÛTONS DORÉS AU BEURRE DES ALPES 9.-

VELOUTÉ MADAME DUBARRY & GRANOLA SALÉ MAISON 9.-

PLATS

CÔTÉ TERRE: 23.-

STEAK DE PORC MARINÉ À LA MOUTARDE, MIEL & HERBES DE PROVENCE,
GRATIN DAUPHINOIS CRÉMEUX, CAROTTE FANE RÔTIE AU FOUR

CÔTÉ MER: 23.-

BEIGNETS CROUSTILLANTS DE FILET DE PERCHE DE LOË (SUISSE), PURÉE DE BUTTERNUT,
FONDUE DE POIREAU, ZESTE DE CITRON VERT

VÉGÉTARIEN: 21.-

CHAKCHOUKA PARFUMÉE — POIVRONS, TOMATES, OIGNONS, AIL, ÉPICES DOUCES, FÊTA
CRÉMEUSE, ŒUF FERMIER PARFAIT, BACON VÉGÉTALIEN & PAIN TOASTÉ

DESSERTS

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

CAFÉ GOURMAND 10.-

PÂTISSERIES AU COMPTOIR DE 8.- À 10.-



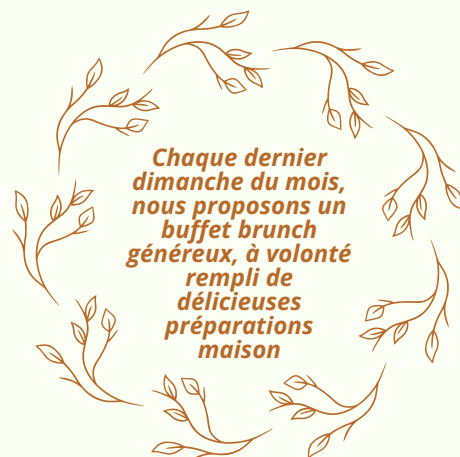
BIENVENUE AU CEP D'OR — LIEU D'ÉPICURIEN·NE·S
DEPUIS 1925, ENGAGÉ AUX CÔTÉS DES ARTISANS
LOCAUX ET DÉDIÉ À UNE CUISINE MAISON, SOIGNÉE
ET AUTHENTIQUE.

LE MATIN

CROISSANT **2**

PAIN AU CHOCOLAT **2.5**

COMBO CAFÉ & CROISSANT **5.5**



LE MIDI

11h45 - 14h00

POUR LE MIDI, NOTRE CARTE ÉVOLUE CHAQUE SEMAINE AU RYTHME DES PRODUITS DE SAISON ET DE L'INSPIRATION DU CHEF.

TOUTE LA SEMAINE, RETROUVEZ À L'ARDOISE :

2 ENTRÉES DU MOMENT,

3 PLATS AU CHOIX — VIANDE, POISSON, VÉGÉTARIEN OU VÉGAN —

ET DES DESSERTS DU JOUR MAISON, GOURMANDS ET FAITS AVEC AMOUR.

LES APÉROS À PARTAGER

14H30 - 22H30

DÉCOUVREZ NOTRE LARGE SÉLECTION D'APÉROS À PARTAGER, 100 % MAISON.

NOTRE ÉQUIPE SE FERA UN PLAISIR DE VOUS GUIDER.

LE SOIR

19h00 - 21h30

LE SOIR, PLACE AUX AGAPES : DES PETITES ASSIETTES MAISON À PARTAGER, QUI ÉVOLUENT AU RYTHME DES SAISONS.

COMPTEZ 2 À 4 PORTIONS PAR PERSONNE, SELON VOTRE FAIM... ET VOTRE CURIOSITÉ !

TOURNEZ LA PAGE, LES DÉLICES VOUS ATTENDENT.

LES DOUCEURS

non-stop !

PÂTISSERIES MAISON DU JOUR **ENTRE 6 et 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

ŒUF PARFAIT DE LA FERME - CRÈME DE CHANTERELLES SAUVAGES - FINES TRANCHES DE MAGRET FUMÉ - DUXELLE DE CHAMPI - MOUILLETES DE FOCACCIA DE <i>CHEZ BREAD STORE</i>	24
CROQUANTS DE FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ D'ALPAGE - VIANDE SÉCHÉE D'ICI (4 PIÈCES) 	19
TARTARE DE VEAU COUPÉ AU COUTEAU - SAUCE CHIMICHURRI VERTE & VIBRANTE - PECORINO À LA TRUFFE - FOCACCIA ARTISANALE DE <i>CHEZ BREAD STORE</i>	26
MINI BURGERS MULTICOLORES - VACHERIN SUISSE - OIGNONS CARAMÉLISÉS (4 PIÈCES) (+4 VERSION COUP DE CŒUR À LA TRUFFE)	21
POULET SUISSE CROUSTILLANT PANÉ AU PARMESAN - SAUCE FUSION CURRY - HERBES FRAÎCHES DU ROOFTOP	20
BAO BUNS DE PORC BRAISÉ MARINÉ - CRUNCHY CRUDITÉS - PICKLES DE CONCOMBRE MAISON - MAYO JAPONAISE ULTRA ONCTUEUSE - CACAHUÈTES AU PAPRIKA FUMÉ (2 PIÈCES)	24
BAO BUNS À L'AUBERGINE CRISPY - ZESTE DE CITRON CONFIT - MAYO SRIRACHA - SÉSAME TOASTÉ - SALADE CROQUANTE DE CHOU & CAROTTE DU MARCHÉ 	20
FOCACCIA ARTISANALE TOASTÉE DE <i>CHEZ BREAD STORE</i> - BURRATA DOUCE DE PUGLIA - TOMATES CONFITES - PESTO MAISON - VINAIGRE BALSAMIQUE SUISSE (+3 JAMBON DE PARME AFFINÉ) 	21
CAROTTES FANES RÔTIES - RAS EL-HANOUT - TARTINADE DE POIS CHICHE - MIEL DES ALPES - GRAINES DE GRENADE CROQUANTES 	19
CALAMARS SNACKÉS - HERBES FRAÎCHES DU ROOFTOP - ÉCLATS DE PIMENTS - JEUNES POUSSÉS DE MESCLUN	19
CREVETTES NOBASHI CROUSTILLANTES - FLEURETTES DE BROCOLI - LABNEH CITRONNÉ AU ZAATAR - ÉMULSION VERTE SECRÈTE - RIZ SOUFFLÉ (4 PIÈCES)	24
FRITES ALLUMETTES OU FRITES DE PATATE DOUCE (MAYONNAISE À LA TRUFFE +3, KETCHUP ARTISANAL +1, MAYONNAISE TRADITIONNELLE +1, SAUCE COCKTAIL ÉPICÉE +1) 	10
SALADE MESCLUN DU MARCHÉ - SAUCE ANETH & AGAVE - CHIPS DE LÉGUMES - GRAINES TORRÉFIÉES 	10

LES COUPS DE CŒUR DU MOMENT

NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES - CAVIAR D'IRAN - CRÈME DE FÈVES VERTES - NOISETTE TORRÉFIÉE - CRACKERS AUX GRAINES ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE VIN BLANC CHASSELAS DE LA MAISON	33
TATAKI DE FILET DE BŒUF VAUDOIS DE LA BOUCHERIE STUBY - CHANTERELLES POÊLÉES - SÉSAME INFUSÉ AU WASABI - MAYONNAISE À L'AIL NOIR - CHIPS DE POMME DE TERRE MAISON ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE VIN ROUGE MERLOT	33
SALADINE DU CHEF JULIEN : CERISES DU VERGER - TOMATES ANCIENNES - BURRATA DI PUGLIA - PASTÈQUE BIEN JUTEUSE - BASILIC & CORIANDRE - HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE - PAIN NAAN  ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE VIN NATURE ORANGE	24
TARTARE DE SAUMON SUISSE - CITRON CAVIAR - HUILE D'OLIVE GRECQUE KALIOS - ANETH - POMME GRANNY SMITH - ÉCHALOTES CROQUANTES ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE VIN BLANC BOURGOGNE ALIGOTÉ	29
GALETTE DE POMME DE TERRE - JAMBON IBERICO BELLOTA - CRÈME DE TRUFFE BLANCHE - PERLES DE VINAIGRE BALSAMIQUE ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE VIN ROUGE GAMAY	25

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

SAINT-JACQUES SNACKÉE

GASPACHO DU MOMENT

CROQUANTS DE FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ D'ALPAGE – VIANDE SÉCHÉE D'ICI

TARTARE DE VEAU COUPÉ AU COUTEAU – SAUCE CHIMICHURRI VERTE & VIBRANTE – PECORINO À LA TRUFFE –
FOCACCIA ARTISANALE DE *CHEZ BREAD STORE*

TUILE DE RIZ NOIR À L'ENCRE DE SEICHE – MOUSSELINE D'AVOCAT À LA LIMETTE – SAUMON FUMÉ ARTISANAL –
CONCOMBRE MARINÉ – FLEURS SAUVAGES DE NOS ALPES

MINI BURGERS MULTICOLORES – VACHERIN SUISSE – OIGNONS CARAMÉLISÉ

FOCACCIA ARTISANALE TOASTÉE DE CHEZ BREAD STORE – BURRATA DOUCE DE PUGLIA – TOMATES CONFITES –
PESTO MAISON – VINAIGRE BALSAMIQUE SUISSE

CREVETTES NOBASHI CROUSTILLANTES – FLEURETTES DE BROCOLI – LABNEH CITRONNÉ AU ZAATAR –
ÉMULSION VERTE SECRÈTE – RIZ SOUFFLÉ

ASSIETTE GOURMANDE OU DESSERT À PARTAGER À CHOIX

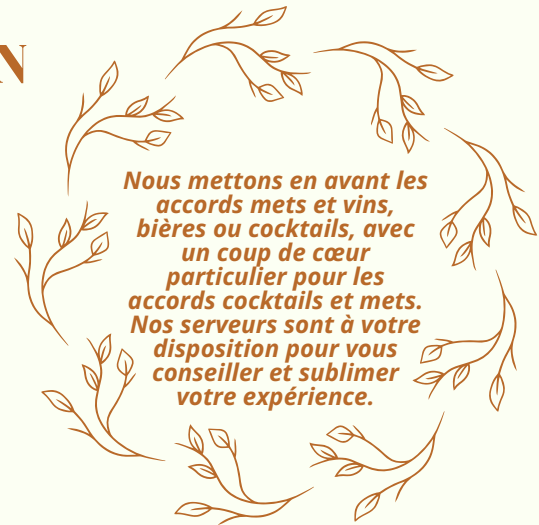
CAFÉ OU THÉ

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

GLACES ARTISANALES 100% FERMÈRES (+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 D'AMOUR - GLACE ARTISANALE AU SABLÉ BRETON - COULIS DE CHAUD'COLAT - PRALINÉ MAISON - CHANTILLY À L'ÉRABLE - PÉCANS CARAMÉLISÉS 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
PANNA COTTA ONCTUEUSE À LA PIÑA COLADA - RHUM BLANC - ANANAS - COCO	13
PÊCHE BLANCHE EN 4 TEMPS - SORBET, MOUSSE, CONFITE, CROQUANTE	13
LA FAMEUSE TARTE MERINGUÉE REVISITÉE PAR NOTRE CHEF JULIEN  ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE COCKTAIL BACIO AL LIMONE	14
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

CROQUANTS DE FONDUE (POSSIBLE SANS LA VIANDE SÉCHÉE) / BAO BUNS AUBERGINE / FOCACCIA / CAROTTES FANES / SALADINE DU CHEF / SALADE MESCLUN / FRITES / TOUS LES DESSERTS



VÉGAN

CAROTTES FANES / FRITES / SALADE MESCLUN / LES SORBETS



SANS LACTOSE

OEUF PARFAIT / CALAMARS / CAROTTES / FRITES / TARTARE DE SAUMON / LA PÊCHE BLANCHE / LES SORBETS



SANS GLUTEN

TARTARE DE VEAU SANS FOCACCIA / OEUF PARFAIT SANS FOCACCIA / CAROTTES / CALAMARS / FRITES / SALADE / GALETTE DE POMME DE TERRE / TATAKI DE FILET DE BOEUF / TARTARE DE SAUMON / GLACES & SORBETS

PRODUCTEURS & FOURNISSEURS : BREAD STORE, VEVEY / FUMOIR DE CHAILLY / BOUCHERIE STUBY & RUCHET, VEVEY / LEGURIVIERA, VEVEY / ARTISAN GLACIER SAMUEL MULLER

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 *SIROCCO*
NOIR CEYLAN / EARL GREY / VERT
SENCHA / BLANC PÊCHE 4.9

INFUSIONS *SIROCCO*
ROOIBOS À LA MANDARINE / MENTHE
MAROCAINE / VERVEINE 4.9

LAIT CHAÏ AUX ÉPICES
CHAUD / FROID 5.6

LAIT MATCHA & MIEL D'ICI
CHAUD / FROID 6

UBE LATTE 
LATTE VIOLET AU GOÛT DE NOISETTE
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 3.9
1L 5.9

VIVI COLA (COCA VALAISAN) 5.5

VIVI COLA ZÉRO 5.5

RIVELLA ROUGE 5.5

SINALCO 5.5

JUS DE RAISIN PÉTILLANT VEVEYSAN
LA BAIGNEUSE 5.6

MATÉ ARTISANAL VEVEYSAN *GRANO MATÉ* 7

TONIC, TRIBUTE (20CL) 5.5

TONIC PAMPLEMOUSSE, TRIBUTE (20CL) 5.5

GINGER BEER, TRIBUTE (20CL) 5.5

KOMBUCHA *BENEFI'K*
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 3 / 4
GRENADINE / MENTHE / CITRONNELLE / YUZU /
FLEUR D'ORANGER / MANGUE / PAMPLEMOUSSE
ROSE / CASSIS

BIÈRES PRESSIONS (33CL / 50CL)

LA SWAF, BLONDE 5 / 7.5
DR GAB'S

MOONSHINE, BLANCHE 5.5 / 8
NÉBULEUSE

EMBUSCADE, IPA 5.9 / 9
NÉBULEUSE

PANACHÉ 4.9 / 7

SUPPLÉMENT PICON 2

BIÈRES BOUTEILLES (33CL)

CIDRE CRAFTY 7.9
BRASSERIE DR GAB'S

LA CUIVRÉE, AMBRÉE 8.5
BRASSERIE BFM

PLACEBO DR GAB'S BIÈRE
SANS ALCOOL 7.5

VINS BLANCS (1DL / 75CL)

CHASSELAS AU CEP D'OR - GUY-LOUIS CHAPPUIS - ST-SAPHORIN - LAVAUX AOC - SUISSE 5.5 / 38

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

PINOT BLANC - TERRE DE LAVAUX - LUTRY - SUISSE 9 / 58.5

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

VINS NATURES

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

GAMARET - LES FUSEAUX - MATTHIAS ORSETT - VAUD - SUISSE 9.5 / 62

CHAMPAGNE & MOUSSEUX

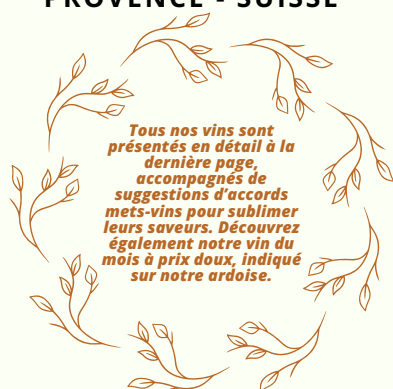
CHASSEL'ICE PÉTILLANT - FRANÇOIS GROGNOZ - SUISSE 8 / 52

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. CHAQUE SEMAINE, DÉCOUVREZ UNE CRÉATION COCKTAIL EXCLUSIVE SIGNÉE PAR NOTRE ÉQUIPE.

COCKTAILS

CEP'RITZ 13
DOLIN VERMOUTH, CHASSEL'ICE, LIQUEUR DE RHUBARBE, EAU GAZEUSE

GINGER TWIST 12
APEROL SUISSE AU GINGEMBRE, TONIC-CITRON

BACIO AL LIMONE 17
VODKA ARTISANALE, LIMONCELLO, SIROP DE CARAMEL SALÉ, LIME, AQUAFABA, MERINGUE
LE VÉRITABLE GOÛT D'UNE TARTE CITRON MERINGUÉE!

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

SUN'CEP 17
VODKA, NECTAR D'ABRICOT DU VALAIS, SIROP DE THYM MAISON, JUS DE CITRON FRAIS, EXTRAIT DE VANILLE BOURBON

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

TAÏNA 16
RHUM AGRICOLE, MARACUJA, BASILIC FRAIS, EAU DE 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

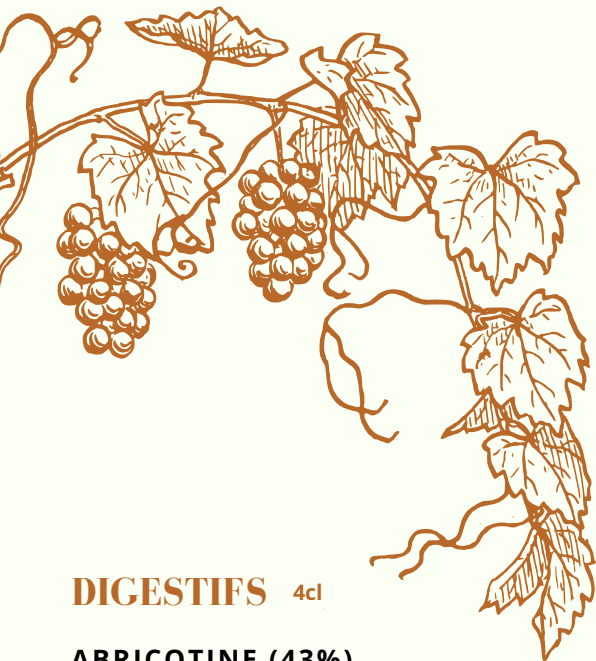
KIRK AND SWEENEY (40%) 13

CORUBA - RHUM BLANC (37.5%) 12



APÉROS CORNER

STIM QUINQUINA 4cl	6
VERMOUTH ROUGE OU BLANC 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

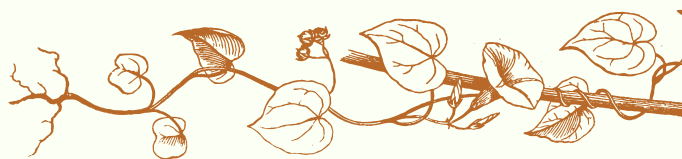


DIGESTIFS 4cl

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

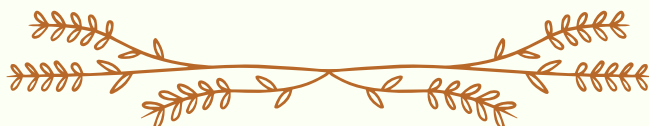
WHISKIES 4cl

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 - 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.

Pinot blanc - Terre de Lavaux - Lutry - Suisse

Un vin minéral et délicat, il s'accorde à merveille avec poissons fins, ceviches ou fromages frais.

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 velouté 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.

Gamaret - Les Fuseaux - Matthias Orsett - Vaud - Suisse

Un vin léger et naturel, aux arômes frais de fruits rouges et fleurs. Pur reflet du terroir de Villeneuve, il séduit par sa finesse et son élégance. Parfait avec charcuteries, fromages doux, légumes rôtis ou viandes grillées.

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

02.09 - 06.09

STARTERS

LENTIL SALAD WITH SUMMER VEGETABLES GOLDEN CROUTONS WITH ALPINE BUTTER **9.-**

MADAME DUBARRY VELOUTÉ
(CAULIFLOWER CREAM SOUP) WITH HOMEMADE SAVORY GRANOLA **9.-**

MAINS

MEAT: 23.-

MUSTARD, HONEY & PROVENÇAL HERB-MARINATED PORK STEAK,
CREAMY GRATIN DAUPHINOIS, OVEN-ROASTED BABY CARROT

FISH: 23.-

CRISPY FRITTERS OF LOË PERCH FILLET (SWITZERLAND), BUTTERNUT PURÉE,
LEEK FONDUE, LIME ZEST

VEGETARIAN: 21.-

FRAGRANT CHAKCHOUKA — PEPPERS, TOMATOES, ONIONS, GARLIC, MILD SPICES,
CREAMY FETA, PERFECTLY COOKED FARM EGG, VEGAN BACON & TOASTED BREAD

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

FARMHOUSE EGG PARFAIT - WILD CHANTERELLE CREAM - THIN SLICES OF SMOKED DUCK BREAST - MUSHROOM DUXELLE - FOCACCIA PASTRY FROM BREAD STORE 24

CRISPY CHEESE FONDUE BALLS - LOCAL DRIED MEAT (4 PIECES) 19 

KNIFE-CUT VEAL TARTARE - VIBRANT GREEN CHIMICHURRI SAUCE - TRUFFLE PECORINO - ARTISAN FOCACCIA FROM BREAD STORE 26

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

PARMESAN BREADED CRISPY SWISS CHICKEN - CURRY FUSION SAUCE - FRESH ROOFTOP HERBS 20

MARINATED BRAISED PORK BAO BUNS - HOMEMADE CUCUMBER PICKLES - SMOKED PAPRIKA PEANUTS - FRESH CRUDITÉS - JAPANESE MAYONNAISE (2 PIECES) 24

CRISPY EGGPLANT BAO BUNS - PRESERVED LEMON ZEST - SRIRACHA MAYO - TOASTED SESAME - CRUNCHY MARKET CABBAGE & CARROT SALAD 20 

TOASTED FOCACCIA FROM BREAD STORE - BURRATA DI PUGLIA - CONFIT TOMATOES - HOMEMADE PESTO - RASPBERRY SWISS BALSAMIC VINEGAR (+3 PARMA HAM) 21

ROASTED CARROT TOPS - RAS EL-HANOUT - ALPINE HONEY - CHICKPEA SPREAD - CRUNCHY POMEGRANATE SEEDS 19 

SNACKED CALAMARI - FRESH HERBS - CHILLI FLAKES - YOUNG MESCLUN SHOOTS 19

CRISPY NOBASHI SHRIMP - BROCCOLI FLORETS - ZAATAR LEMON LABNEH - SECRET GREEN EMULSION - PUFFED RICE (4 PIECES) 24

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

SEARED SCALLOPS - IRANIAN CAVIAR - GREEN FAVA BEAN CREAM - ROASTED HAZELNUTS - SEED CRACKERS 33
PERFECT PAIRING: OUR HOUSE CHASSELAS WHITE WINE

BEEF FILET TATAKI - PAN-SEARED CHANTERELLES - WASABI-INFUSED SESAME - BLACK GARLIC MAYONNAISE - HOMEMADE POTATO CHIPS 33

PERFECT PAIRING: MERLOT RED WINE

CHEF JULIEN'S SALAD - ORCHARD CHERRIES - HEIRLOOM TOMATOES - BURRATA DI PUGLIA - JUICY WATERMELON - BASIL & CORIANDER - EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - NAAN BREAD 24 

PERFECT PAIRING: ORANGE NATURAL WINE

SWISS SALMON TARTARE - FINGER LIME CAVIAR - KALIOS GREEK OLIVE OIL - DILL - GRANNY SMITH APPLE - CRISPY SHALLOTS 29

PERFECT PAIRING: BOURGOGNE ALIGOTÉ WHITE WINE

POTATO GALETTE - IBÉRICO BELLOTA HAM - WHITE TRUFFLE CREAM - BALSAMIC VINEGAR PEARLS 25

PERFECT PAIRING: GAMAY RED 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)

**KNIFE-CUT VEAL TARTARE - VIBRANT GREEN CHIMICHURRI SAUCE - TRUFFLE PECORINO -
ARTISAN FOCACCIA FROM *BREAD STORE***

**BLACK RICE TUILE WITH SQUID INK - LIME AVOCADO MOUSSELINE - ARTISAN SMOKED SALMON -
PICKLED CUCUMBER - WILD ALPINE FLOWERS**

MULTICOLOURED MINI BURGERS - VACHERIN CHEESE - CARAMELIZED ONIONS

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

**CRISPY NOBASHI SHRIMPS - BROCCOLI FLORETS - LEMON ZA'ATAR LABNEH -
SECRET GREEN EMULSION - PUFFED RICE**

**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

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 - 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**

CREAMY PIÑA COLADA PANNA COTTA - WHITE RUM - PINEAPPLE - COCONUT **13**

WHITE PEACH 4 WAYS - SORBET, MOUSSE, CONFIT, CRISP **13**

CHEF JULIEN'S SIGNATURE MERINGUE PIE **14** 
PERFECT PAIRING: OUR BACIO AL LIMONE COCKTAIL

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.**



VEGETARIAN

FONDUE CROQUETTES (AVAILABLE WITHOUT CURED MEAT) / EGGPLANT BAO BUNS / FOCACCIA /
BABY CARROTS / CHEF'S SALAD / MESCLUN SALAD / FRIES / ALL DESSERTS



VEGAN

BABY CARROTS / FRIES / MESCLUN SALAD / SORBETS



LACTOSE-FREE

EGG PARFAIT / CALAMARI / CARROTS / FRIES / SALMON TARTARE / WHITE PEACH / SORBETS



GLUTEN-FREE

VEAL TARTARE (WITHOUT FOCACCIA) / PERFECT EGG (WITHOUT FOCACCIA) / CARROTS / CALAMARI / FRIES /
SALAD / POTATO GALETTE / BEEF FILET TATAKI / SALMON TARTARE / ICE CREAM & SORBETS

**PRODUCERS & SUPPLIERS: BREAD STORE, VEVEY / SMOKERY DE CHAILLY /
STUBY & RUCHET MEAT SHOP, VEVEY / VEGETABLES BY LEGURIVIERA, VEVEY /
ARTISAN ICE CREAM MAKER SAMUEL MULLER**

CAFETERIA

COFFEE, ESPRESSO, RISTRETTO 3.9

DOUBLE ESPRESSO 5.6

SWISS COFFEE LATTE *RENVERSE* 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

UBE LATTE
PURPLE LATTE HAZELNUT FLAVOUR
HOT / COLD 6

MILK 3.9
HOT / COLD

CHOCOLATE 4.9
HOT / COLD

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 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
LA BAIGNEUSE 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 3 / 4
GRENADINE / MINT / LEMONGRASS / YUZU /
ORANGE BLOSSOM / MANGO / PINK GRAPEFRUIT /
ROSE / BLACKCURRANT

DRAFT BEERS

33CL / 50CL

LA SWAF, LAGER 5 / 7.5
DR GAB'S BREWERY

MOONSHINE, WHEAT BEER 5.5 / 8
NÉBULEUSE BREWERY

EMBUSCADE, IPA 5.9 / 9
NÉBULEUSE BREWERY

PANACHÉ 4.9 / 7

SUPPLEMENT OF *PICON* 2

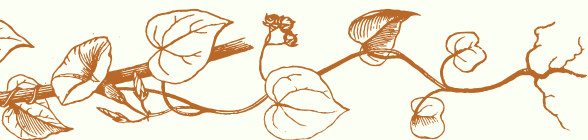
BOTTLED BEER

33CL

CRAFTY CIDER 7.9
DR GAB'S BREWERY

LA CUIVRÉE, AMBRÉE 8.5
BFM BREWERY

PLACEBO (NON-ALCOHOLIC) 7.5
DR GAB'S BREWERY



WHITE WINE

CHASSELAS AU CEP D'OR GUY-LOUIS CHAPPUIS - ST-SAPHORIN - LAVAUX AOC - SWITZERLAND	(1DL / 75CL) 5.5 / 38
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 CAPITAIN - LA CÔTE - SWITZERLAND - <i>ORGANIC</i>	 10 / 65
PETITE ARVINE - GROGNOZ - CAVES DES ROIS - DOMAINE DES EVOUETTES - VALAIS - SWITZERLAND	 7 / 45
PINOT BLANC - TERRE DE LAVAUX - LUTRY - SWITZERLAND	 9 / 58.5
BOURGOGNE ALIGOTÉ - F&L PILLOT - FRANCE	 10.5 / 68
CHARDONNAY - FEUDO ARANCIO - SICILY - ITALY	 7 / 45

ORANGE WINE

TROPICAL - ASSEMBLAGE - MAISON VULPIN - VILLENEUVE - SWITZERLAND	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 - <i>ORGANIC</i>	 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

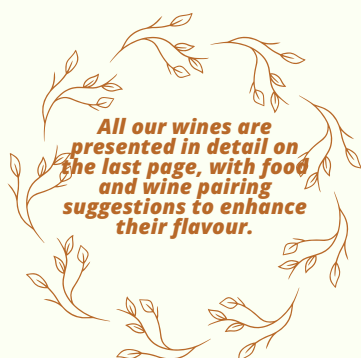
CHASSELAS UNFILTERED - ARZILLER - DOMAINE CHRISTINAT OLLON - SWITZERLAND	7.5 / 45
GAMARET - LES FUSEAUX - MATTHIAS ORSETT - VAUD, SWITZERLAND	9.5 / 62

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 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
BACIO AL LIMONE  CRAFT VODKA, LIMONCELLO, SALTED CARAMEL SYRUP, LIME, AQUAFABA, MERINGUE THE TRUE TASTE OF A LEMON MERINGUE TART!	17
LA CAGOLE DE BEBER  RED FRUIT GIN, YUZU LIQUEUR, GRAPEFRUIT SYRUP, GINGER BEER	17
SUN'CEP  VODKA, APRICOT NECTAR, THYME SYRUP, LEMON JUICE, BOURBON VANILLA EXTRACT	17
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

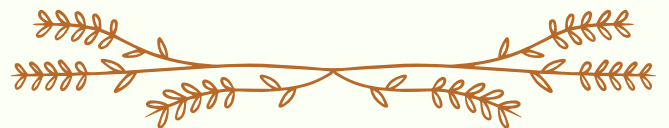
WHISKIES 4cl

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 - Guy-Louis Chappuis - St-Saphorin - Lavaux AOC - Switzerland

A mineral and delicate Chasselas with subtle aromas of white flowers. Perfect with light dishes or cheese-based meals.

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.

Pinot blanc - Terre de Lavaux - Lutry - Switzerland

A delicate, mineral wine that pairs beautifully with fine fish, ceviche, or fresh cheeses.

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 - Switzerland

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 - Ollon, 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.

Gamaret - Les Fuseaux - Matthias Orsett - Vaud, Switzerland

A light and natural wine with fresh aromas of red fruits and flowers. A pure expression of the Villeneuve terroir, it charms with its finesse and elegance. Perfect with cured meats, mild cheeses, roasted vegetables, or grilled meats.

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.