

# LES CAVES DU CEP

DEPUIS 1925

SERVICE AU BAR ET CONSIGNE DE 2 CHF SUR CHAQUE VERRE

## COCKTAILS

### SPRITZ DES CAVES 10

LE CLASSIQUE À L'ITALIENNE!

### PUNCH D'OR 11

RHUM ARRANGÉ MAISON, NECTAR DES ÎLES, CITRON VERT

### GINGER TWIST 12

APEROL SUISSE AU GINGEMBRE, MOUSSEUX, TONIC CITRON

### GIN'TOOO ROSE 15

GIN AUX FRUITS DES BOIS, TONIC

### VEVEY MULE 15

VODKA, LIQUEUR DE GINGEMBRE, GINGER BEER

### CEP'EXPRESS 16

VODKA, LIQUEUR DE CACAO BLANC, SHOT D'EXPRESSO

### BACCIO AL LIMONE 17

VODKA ARTISANALE, LIMONCELLO, SIROP DE CARAMEL SALÉ, LIME, AQUAFABA, MERINGUE

♥ LE VÉRITABLE GOÛT D'UNE TARTE CITRON MERINGUÉE! ♥

### TAÏNA 16

RHUM, PASSION, BASILIC, COCO



### LA CAGOLE 17

GIN AUX FRUITS ROUGES, YUZU, PAMPLEMOUSSE, GINGER BEER

### SUN'CEP 17

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

### L'AMÉTHYSTE 16

GIN, SIROP DE VIOLETTE, JUS DE CITRON VERT

## VINS & MOUSSEUX

10CL / 75CL

VIN BLANC DU MOMENT 5.5 / 38

VIN ROUGE DU MOMENT 6.5 / 42

VIN ROSÉ MOMENT 6 / 39

VIN NATURE ORANGE 8 / 52

MOUSSEUX CHASSEL'ICE 8 / 52

CHAMPAGNE DUVAL LEROY, BT 105<sup>75 CL</sup> / 51<sup>37.5CL</sup>

## MOCKTAILS

### CEP DORÉ 12

NECTAR D'ANANAS, GINGER BEER, PASSION, CITRON VERT

### HUGUETTE 10

SIROP DE SUREAU, LIMONADE, MENTHE, CITRON VERT

## BIÈRES

33CL / 50CL

BIÈRE PRESSION BLONDE 5 / 7.5

BIÈRE PRESSION BLANCHE 5.5 / 8

BIÈRE PRESSION IPA 5.9 / 9

BIÈRE PANACHÉ 4.9 / 7

## SOFTS

33CL

BIÈRE SANS ALCOOL 7.5

VIVI KOLA OU VIVI KOLA 0% 5.5

TONIC NATURE OU PAMPLEMOUSSE 5.5

GINGER BEER 5.5

GRANO MATÉ 7

THÉ FROID MAISON 5

KOMBUCHA HIBISCUS-MENTHE 7

KEFIR FRAMBOISE 8

LIMONADE CASSIS OU SUREAU 5

JUS DE POMME DE LA FERME 5

NECTAR DES ÎLES 5

SIROP MORAND 3

EAU PLATE OU GAZEUSE FILTRÉE 3.9

THÉ 4.9 OU CAFÉ 3.9

## COCKTAILS SUR-MESURE



1. **ALCOOL**: CHOISISSEZ VOTRE BASE D'ALCOOL: RHUM, WHISKY, GIN, OU VODKA

2. **GOÛT**: INDIQUEZ SI VOUS PRÉFÉREZ UN GOÛT ACIDE, AMER, SUCRÉ OU FRUITÉ

3. **INTENSITÉ**: DÉTERMINEZ SI VOUS AIMEZ LES COCKTAILS LÉGERS OU FORTS ET PÉTILLANTS OU NON-PÉTILLANTS



# LES CAVES DU CEP

DEPUIS 1925

SERVICE AU BAR ET CONSIGNE DE 2 CHF SUR CHAQUE PLAT

SOUPE OU GASPACHO DU JOUR, HUILE DE NOISETTE, GRANOLA SALÉ MAISON 10 VEGAN

XXX

MINI BURGERS MULTICOLORES - VACHERIN BIEN COULANT - OIGNONS CARAMELISÉS (4 PIÈCES) 20  
+ 4.- VERSION COUP DE COEUR À LA TRUFFE

FRITES ALLUMETTES FAÇON BRASSERIE OU FRITES DE PATATE DOUCE CROUSTILLANTES 10 VEGAN  
MAYO À LA TRUFFE +3, KETCHUP ARTISANAL +1, MAYO TRADITIONNELLE +1, SAUCE COCKTAIL ÉPICÉE +1

XXX

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

PÂTÉ DE CAMPAGNE MAISON AU COGNAC, CORNICHONS CROQUANTS 17

RILLETTES DE SAUMON BY JULIEN, ANETH FRAÎCHE, CITRON VERT 17

SAUCISSON VAUDOIS BY STUBY 12

TAPENADE D'OLIVES NOIRES À LA GRECQUE 10 VEGAN

TARTINADE DE BETTERAVES RÔTIES, HUILE DE SÉSAME, AIL NOIR 10 VEGAN

CRÉMEUX D'ORIENT AUX POIS CHICHES, HUILE D'OLIVE, TAHINI, CUMIN, POIVRE NOIR 10 VEGAN

RICOTTA VÉGÉTALE AUX HERBES FRAÎCHES 10 VEGAN

ÉCRASÉ D'AVOCAT, CITRON VERT 10 VEGAN

TOMME VAUDOISE CRÉMEUSE, MIEL DES ALPES, GRANOLA SALÉ MAISON 10 V

SARDINES, JUS DE CITRON, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE 15

XXX

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

MOCHI GLACÉ 3.5  
DEMANDEZ À NOTRE STAFF CHÉRI NOS ARÔMES V

TOUS NOS PLATS  
SONT SERVIS AVEC  
DU PAIN DE  
CAMPAGNE



♥ VEGGIE, VEGAN, SANS LACTOSE OU SANS GLUTEN ? DEMANDEZ À NOTRE ÉQUIPE !

ENGLISH

# LES CAVES DU CEP

SINCE 1925

BAR SERVICE AND A DEPOSIT OF 2 CHF FOR EACH GLASS

## COCKTAILS

**SPRITZ DES CAVES 10**  
THE CLASSIC ITALIAN STYLE!!

**PUNCH D'OR 11**  
HOUSE-INFUSED RUM, TROPICAL  
NECTAR, FRESH LIME

**GINGER TWIST 12**  
SWISS APEROL WITH GINGER,  
SPARKLING WINE, LEMON TONIC

**GIN'TOOO ROSE 15**  
WILD BERRY GIN, TONIC

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

**CEP'EXPRESS 16**  
VODKA, WHITE CACAO LIQUEUR,  
ESPRESSO SHOT

**BACCIO AL LIMONE 17**  
CRAFT VODKA, LIMONCELLO, SALTED  
CARAMEL SYRUP, LIME, AQUAFABA,  
MERINGUE

♥ THE TRUE TASTE OF A LEMON MERINGUE TART! ♥

**TAÏNA 16**  
RUM, PASSION FRUIT, BASIL, COCONUT



**LA CAGOLE 17**  
RED BERRY GIN, YUZU,  
GRAPEFRUIT, GINGER BEER

**SUN'CEP 17**  
VODKA, APRICOT NECTAR FROM  
VALAIS, HOMEMADE THYME SYRUP,  
FRESH LEMON JUICE, BOURBON  
VANILLA EXTRACT

**L'AMÉTHYSTE 16**  
GIN, VIOLET SYRUP, FRESH LIME JUICE

## WINES

FEATURED WHITE WINE 5.5 / 38

FEATURED RED WINE 6.5 / 42

FEATURED ROSÉ 6 / 39

NATURAL ORANGE WINE 8 / 52

SPARKLING WINE CHASSEL'ICE 8 / 52

CHAMPAGNE DUVAL LEROY, BT 105<sup>75 CL</sup> / 51<sup>37.5CL</sup>

## MOCKTAILS

**CEP DORÉ 12**  
PINEAPPLE NECTAR, GINGER BEER,  
PASSION FRUIT, LIME

**HUGUETTE 10**  
ELDERFLOWER SYRUP, LEMONADE,  
MINT, LIME

## BEERS

BLONDE 5 / 7.5

WHEAT 5.5 / 8

IPA 5.9 / 9

SHANDY (PANACHÉ) 4.9 / 7

## SOFTS

NON-ALCOHOLIC BEER 7.5

VIVI KOLA OR VIVI KOLA 0% 5.5  
TONIC (CLASSIC OR GRAPEFRUIT) 5.5

GINGER BEER 5.5

GRANO MATÉ 7

HOMEMADE ICED TEA 5

HIBISCUS-MINT KOMBUCHA 7

RASPBERRY KEFIR 8

BLACKCURRANT OR ELDERFLOWER  
LEMONADE 5

FARM APPLE JUICE 5

TROPICAL NECTAR 5

MORAND SYRUP 3

STILL OR SPARKLING FILTERED WATER 3.9  
TEA 4.9 OR COFFEE 3.9

## CREATE YOUR OWN COCKTAIL



1. **SPIRIT**: CHOOSE YOUR BASE – RUM, WHISKY, GIN, OR VODKA
2. **FLAVOR**: PICK YOUR STYLE – SOUR, BITTER, SWEET, OR FRUITY
3. **INTENSITY**: DECIDE – LIGHT OR STRONG, SPARKLING OR STILL



ENGLISH

# LES CAVES DU CEP

SINCE 1925

BAR SERVICE AND A DEPOSIT OF 2 CHF FOR EACH GLASS

SOUP OR GAZPACHO OF THE DAY HAZELNUT OIL, HOMEMADE SAVORY GRANOLA 10 VEGAN

XXX

MINI COLORFUL BURGERS MELTED VACHERIN CHEESE, CARAMELIZED ONIONS (4 PIECES) 20  
+ 4.- CHEF'S FAVORITE TRUFFLE VERSION

SHOESTRING BRASSERIE-STYLE FRIES OR CRISPY SWEET POTATO FRIESS 10 VEGAN  
TRUFFLE MAYO +3 | HOMEMADE KETCHUP +1 | CLASSIC MAYO +1 | SPICY COCKTAIL SAUCE +1

XXX

ARTISAN FOIE GRAS FLEUR DE SEL, MANGO CHUTNEY 26

HOMEMADE COUNTRY PÂTÉ WITH COGNAC CRISPY PICKLES 17

JULIEN'S SALMON RILLETES FRESH DILL, LIME 17

STUBY'S VAUDOIS SAUSAGE 12

GREEK-STYLE BLACK OLIVE TAPENADE 10 VEGAN

ROASTED BEETROOT SPREAD SESAME OIL, BLACK GARLIC 10 VEGAN

ORIENTAL CHICKPEA CREAM OLIVE OIL, TAHINI, CUMIN, BLACK PEPPER 10 VEGAN

HERBED PLANT-BASED RICOTTA 10 VEGAN

SMASHED AVOCADO FRESH LIME 10 VEGAN

CREAMY TOMME VAUDOISE ALPINE HONEY, HOMEMADE SAVORY GRANOLA 10 V

SARDINES, FRESH LEMON, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 15

XXX

HOMEMADE PASTRIES OF THE DAY 10 V  
ASK OUR LOVELY STAFF FOR TODAY'S SELECTION

MOCHI GLACÉ 3.5  
ASK OUR LOVELY STAFF FOR TODAY'S SELECTION V



♥ VEGETARIAN, VEGAN, LACTOSE-FREE, OR GLUTEN-FREE OPTIONS - ASK OUR STAFF!