



CARTE DU MIDI DE LA SEMAINE

By Julien

DU 25.11 AU 29.11

ENTRÉES

SALADE MESCLUN DU MARCHÉ ACCOMPAGNÉ DE CREVETTES SAUVAGES À L'AIL 9.-

VELOUTÉ DE BROCOLI D'ICI PARSEMÉ DE NOTRE GRANOLA SALÉ MAISON 9.-

PLATS

CÔTÉ TERRE: 24.-

SAUCISSE DE PORC D'ICI AU FENOUIL, POMMES DE TERRE & CAROTTES RÔTIES AU FOUR,
SAUCE FORESTIÈRE MAISON

CÔTÉ MER: 24.-

FILET DE SANDRE SAUVAGE, FENOUIL RÔTI, RISOTTO D'ÉPEAUTRE À LA TOMATE,
SAUCE AU VIN BLANC

VÉGÉTARIEN: 22.-

BURGER VÉGÉTAL SIGNÉ AU CEP D'OR - STEAK VÉGAN, TRUFFE, CHUTNEY DE MANGUE,
FRITE DE PATATE DOUCE, SALADE MESCLUN DU MARCHÉ

NOTRE PLAT PHARE: 29.-

CORDON BLEU AU GRUYÈRE AOP DE LA FERME DE SEMSALES, PURÉE DE POMMES DE TERRE
MAISON, CAROTTES FANE RÔTIES, SAUCE AUX HERBES SECRÈTE, SALADE MESCLUN

DESSERTS

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

CAFÉ GOURMAND 10.-

PÂTISSERIES AU COMPTOIR DE 8.- À 10.-



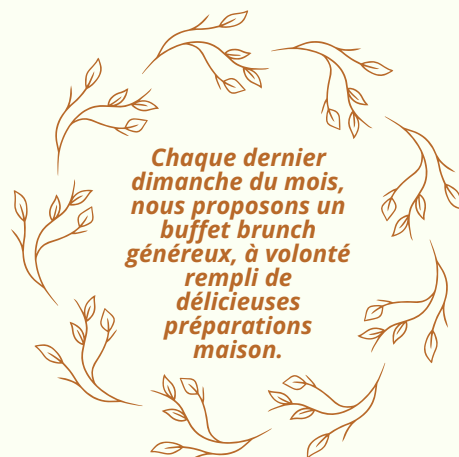
BIENVENUE AU CEP D'OR — LIEU D'ÉPICURIEN·NE·S
DEPUIS 1925, ENGAGÉ AUX CÔTÉS DES ARTISAN·NE·S
DE LA RÉGION ET DÉDIÉ À UNE CUISINE MAISON,
SOIGNÉE ET AUTHENTIQUE.

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, CAFÉ CRÉMEUX, SÉSAME NOIR

SORBETS ARTISANAUX 100% PUR FRUIT **4** (+1.- CHANTILLY)

CHOCOLAT NOIR, FRAMBOISE D'ICI, CITRON-YUZU, ORANGE SANGUINE

LES HUÎTRES

LES COUPS DE COEUR DE FIN
D'ANNÉE

DISPONIBLE DÈS 17H30

**HUÎTRES FINES DE CLAIRE
MARENNES D'OLÉRON N°3**

UN VERRE DE VIN BLANC OFFERT POUR TOUTE DÉGUSTATION DE 6 HUÎTRES

LES CLASSIQUES
QUAND LA SIMPLICITÉ PARLE D'ELLE-MÊME
4 PIÈCES — 18.-
6 PIÈCES — 27.-

LES GRATINÉES AU CHAMPAGNE
DORÉES, ONCTUEUSES & UN BRIN DÉCADENTES
6 PIÈCES — 32.-

♡ **LES PRÉFÉRÉES DU CEP D'OR** ♡
DÉGUSTATION EN 3 SAVEURS
2 HUÎTRES — CHAMPAGNE, CITRON & POIVRE NOIR
2 HUÎTRES — POMME, LIMETTE & MENTHE
2 HUÎTRES — SOJA, SÉSAME & CACAHUÈTES TORRÉFIÉES
6 PIÈCES — 32.-



LES AGAPES - PETITS PLATS À PARTAGER

LOBSTER ROLL DE HOMARD - MINI PAIN BRIOCHÉ - MAYONNAISE MAISON ANETH & ESTRAGON - PERLES DE YUZU - MESCLUN DU MARCHÉ - CHIPS DORÉES FAÇON BISTRO (3 PIÈCES)	35
CROQUANTS DE FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ D'ALPAGE - VIANDE SÉCHÉE D'ICI (4 PIÈCES)	19
TARTARE DE BŒUF FAÇON CEP D'OR - MAYONNAISE À L'AIL NOIR - "FLUFFY" FOCACCIA DE CHEZ BREAD STORE	24
MINI BURGERS MULTICOLORES - VACHERIN SUISSE - OIGNONS CARAMELISÉS (4 PIÈCES) (+4.- VERSION COUP DE CŒUR À LA TRUFFE !)	21
POTIMARRON EN TRANCHES RÔTI AU FOUR - RAS EL-HANOUT - CRÈME DE CHÂTAIGNE FONDANTE - RAISINS SECS GORGÉS DE SOLEIL - HUILE ÉPICÉE AUX SAVEURS D'ORIENT	17
BAO BUNS DE CREVETTES NOBASHI CROUSTILLANTES - PICKLES DE LÉGUMES - CRÈME À L'ANETH - SÉSAME TOASTÉ - SAUCE MARIE ROSE (3 PIÈCES)	24
BAO BUNS DE TOFU MARINÉ - MAYONNAISE ASIATIQUE MAISON - PICKLES CROQUANTS - OIGNON FRIT - CRUDITÉS DE LA MARAÎCHÈRE D'À CÔTÉ (3 PIÈCES)	20
"FLUFFY" FOCACCIA DE CHEZ BREAD STORE - BURRATA ULTRA CRÉMEUSE - TOMATES CONFITES - PESTO MAISON - VINAIGRE BALSAMIQUE SUISSE (+3 JAMBON DE PARME AFFINÉ)	21
MILLEFEUILLES D'AUBERGINES - VINAIGRETTE TAHINI & ZAATAR - PAIN NAAN DORÉ	18
CALAMARS SNACKÉS - HERBETTES FRAÎCHES CULTIVÉES SUR NOTRE ROOFTOP - ÉCLATS DE PIMENTS - JEUNES POUSSÉS DE MESCLUN	19
Frites allumettes façon brasserie ou frites de patate douce croustillantes (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

LES HUÎTRES FINES DE CLAIRE - MARENNES D'OLÉRON N°3 - CLASSIQUES OU COUPS DE CŒUR.
POUR DÉCOUVRIR NOS ASSOCIATIONS SIGNATURE, DEMANDEZ CONSEIL À NOTRE STAFF CHÉRI.

HOMARD BLEU DE BRETAGNE - RISOTTO DE CÉLERI À LA TRUFFE NOIRE - ROMANESCO VAPEUR - ESPUMA HOLLANDAISE AU BEURRE DE HOMARD - PERLES DE PAMPLEMOUSSE - CRACKER AU PAPRIKA FUMÉ ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE BOURGOGNE	38
ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE - CRÈME DE TOPINAMBOUR - POIRE POCHÉE - BRIOCHE TOASTÉE - PERLES DE BALSAMIQUE - PIGNONS DE PIN GRILLÉS - CHIPS DE TOPINAMBOUR ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE MERLOT	35
NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES - PURÉE DE CHOU-FLEUR À LA VANILLE - POIREAUX FONDANTS - CHIPS DE RIZ AUX HERBETTES - NOISETTES TORRÉFIÉES (4 PIÈCES) ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE VIN ORANGE	35

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.

MENU DÉGUSTATION

(À PARTIR DE 2 PERSONNES)
70.-

PAR PERSONNE

AMUSE-BOUCHE SURPRISE

NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES

VELOUTÉ DU MOMENT

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

POTIMARRON RÔTI – MORCEAUX FONDANTS & CROUSTILLANTS – RAS EL-HANOUT – CRÈME DE CHÂTAIGNE
FONDANTE – RAISINS SECS – HUILE AROMATISÉE AUX ÉPICES D'ORIENT

TARTARE DE BŒUF FAÇON AU CEP D'OR – MAYONNAISE À L'AIL NOIRE – FOCACCIA ARTISANALE DE *CHEZ BREAD STORE*

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

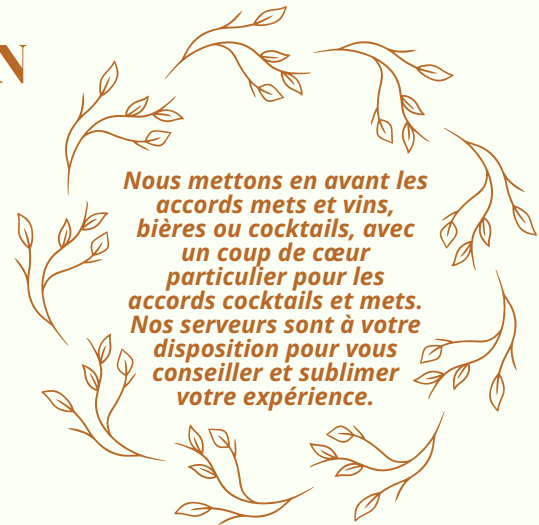
BAO BUNS DE TEMPURA DE CREVETTES NOBASHI – PICKLES DE LÉGUMES – CRÈME À L'ANETH – SÉSAME TOASTÉ
– SAUCE MARIE ROSE

ASSIETTE GOURMANDE OU DESSERT À PARTAGER À LA CARTE

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

GLACES ARTISANALES 100% FERMIÈRES (+1.- CHANTILLY) VANILLE BOURBON, CARAMEL SALÉ, PISTACHE À L'ANCIENNE, CAFÉ CRÉMEUX, SÉSAME NOIR	4
SORBETS ARTISANAUX 100% PUR FRUIT (+1.- CHANTILLY) CHOCOLAT NOIR, FRAMBOISE D'ICI, CITRON-YUZU, ORANGE SANGUINE	4
LE BIG CHOU D'AMOUR – GLACE ARTISANALE AU SABLÉ BRETON – COULIS DE CHAUD'COLAT – PRALINÉ MAISON – CHANTILLY À L'ÉRABLE – PÉCANS CARAMÉLISÉS LE PRÉFÉRÉ DE LA MAISON !	14
TIRAMISU SIGNÉ AU CEP D'OR : LE CLASSIQUE CHIC & 100% GOURMAND !	12
LE BABA AU RHUM XXL – CHANTILLY MAISON – FRUITS FRAIS DU MARCHÉ – CHOCOLAT NOIR INTENSE (À PARTAGER AU MINIMUM POUR 3) GROS COUP DE COEUR DU MOMENT !	30
TARTE AUX POMMES FAÇON MAMIE – CRÈME D'AMANDE FONDANTE – SORBET POMME VERTE	12
ASSIETTE GOURMANDE AU CEP D'OR DÉCLINAISON DE MINI DESSERTS MAISON - (À PARTAGER POUR 2) ACCORD PARFAIT AVEC NOS RHUMS ARRANGÉS MAISON	22
 COCKTAILS-DESSERTS CEP'EXPRESS CRÈME BRÛLÉE - <i>Tout le goût d'une crème brûlée... en cocktail!</i> BACIO AL LIMONE - <i>Quand la tarte citron meringuée devient cocktail!</i>	17
SORBET ARROSÉ À VOTRE GOÛT – 2 BOULES DE SORBET & UN SPIRITUEUX AU CHOIX SUR-MESURE – DEMANDEZ CONSEIL À NOTRE STAFF D'AMOUR	14



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



VÉGÉ

CROQUANTS DE FONDUE (POSSIBLE SANS LA VIANDE SÉCHÉE) / MILLEFEUILLES D'AUBERGINE / FOCACCIA / BAO BUNS TOFU / PÔTIMARRON / SALADE MESCLUN / FRITES / TOUS LES DESSERTS



VÉGAN

MILLEFEUILLES D'AUBERGINE / BAO BUNS TOFU / PÔTIMARRON / FRITES / SALADE MESCLUN / LES SORBETS / LE SORBET ARROSÉ SUR-MESURE / LES COCKTAILS DESSERTS



SANS LACTOSE

MILLEFEUILLES D'AUBERGINE / CALAMARS / FRITES / SALADE MESCLUN / LES SORBETS / LE SORBET ARROSÉ SUR-MESURE / COCKTAIL-DESSERT : BACIO AL LIMONE



SANS GLUTEN

MILLEFEUILLES D'AUBERGINE / CALAMAR / TARTARE DE BŒUF (AVEC PAIN SANS GLUTEN) / NOIX DE SAINT-JACQUES / FRITES / SALADE / GLACES & SORBETS

PRODUCTEURS & FOURNISSEURS : BREAD STORE, VEVEY / FUMOIR DE CHAILLY, MONTREUX / 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 <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
CHAÏ LATTE ÉPICÉ CHAUD / FROID	6
MATCHA LATTE FAÇON AU CEP D'OR CHAUD / FROID	6.5
UBE LATTE  LATTE VIOLET AU GOÛT DE NOISETTE CHAUD / FROID	7
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 (COCA VALAISAN)	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 CASSIS OU 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 - GUY-
LOUIS CHAPPUIS - ST-
SAPHORIN - LAVAUX AOC -
SUISSE 5.5 / 38

CHASSELAS DE CHARDONNE -
LA CHAPELLE - CAVE DE 37.5CL
CORSEAUX - DANIEL KELLER - / 19

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

VIOGNIER - GROGNOZ -
DOMAINE DES EVOUETTES -
VALAIS - SUISSE 8 / 52

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

PETITE ARVINE - GROGNOZ -
DOMAINE DES EVOUETTES -
VALAIS - SUISSE - / 45

HEIDA - GERALD BESSE -
GERALD BESSE - VALAIS -
SUISSE 9 / 58.5

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

CHARDONNAY - FEUDO
ARANCIO - SICILE - ITALIE 7 / 45

VIN ORANGE NATURE

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
DISPO EN DEMI-BOUTEILLE - 21 CHF

LES PAULINS - ASSEMBLAGE ST-
SAPHORIN - DOMAINE CHAUDET
- LAVAUX AOC - SUISSE - / 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 - / 68

SYRAH - FAVRE T'CHIPPIS -
VALAIS - SUISSE - / 61

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

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

VINS NATURES

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

GAMARET - LES FUSEAUX -
MATTHIAS ORSETT - VAUD -
SUISSE - / 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 - / 68



RETROUVEZ TOUS NOS VINS EN DÉTAIL EN DERNIÈRE PAGE, AVEC LEURS ACCORDS METS-VINS.
DÉCOUVREZ AUSSI NOTRE VIN DU MOIS SUR ARDOISE.

NOS COCKTAILS ? DES CRÉATIONS MAISON SIGNÉES
PAR NOS MIXOLOGUES, PENSÉES POUR SUBLIMER VOS
PLATS! POUR PROLONGER L'EXPÉRIENCE, DESCENDEZ
DÉCOUVRIR NOTRE CAVE À COCKTAILS — JUSTE SOUS
VOS PIEDS, OUVERTE LES JEUDIS, VENDREDIS ET
SAMEDIS DE 18H À 2H !

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
CAMEL 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
+1.- VERSION CRÈME BRÛLÉE !

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

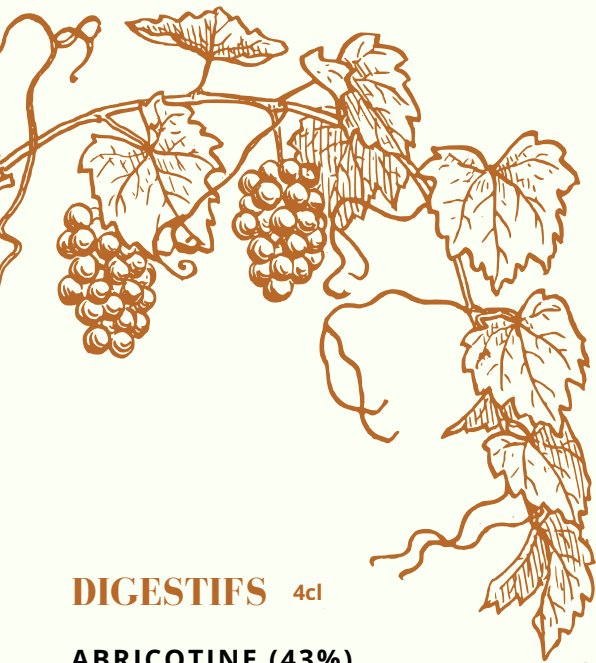
KIRK AND SWEENEY (40%) 13

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

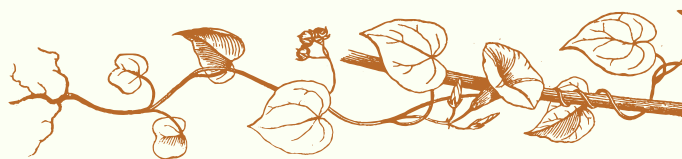


DIGESTIFS 4cl

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

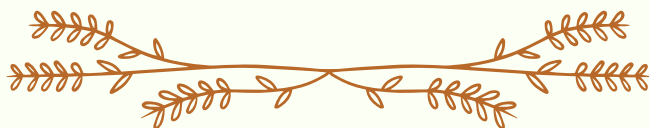
WHISKIES 4cl

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 entre collègue 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 - Grognez - Caves des Rois - Domaine des Évouettes - Valais - 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.

Heida - Gérald Besse - Valais - Suisse

Un vin blanc sec et minéral, aux notes d'agrumes et de fleurs blanches, à la fois vif et délicat, idéal 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 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.

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
DU 25.11 AU 29.11

STARTERS

MESCLUN SALAD FROM THE MARKET SERVED WITH WILD GARLIC SHRIMP 9.-

CREAMY LOCAL BROCCOLI SOUP SPRINKLED WITH OUR HOMEMADE SAVORY GRANOLA 9.-

MAINS

FROM THE LAND: 24.-

LOCAL PORK SAUSAGE WITH FENNEL, OVEN-ROASTED POTATOES AND CARROTS,
HOMEMADE FOREST MUSHROOM SAUCE

FROM THE SEA: 24.-

WILD PIKE-PERCH FILLET, ROASTED FENNEL, SPELT RISOTTO WITH TOMATO,
WHITE WINE SAUCE

VEGETARIAN: 22.-

PLANT-BASED BURGER BY AU CEP D'OR – VEGAN PATTY, TRUFFLE, MANGO CHUTNEY,
SWEET POTATO FRIES, MESCLUN SALAD FROM THE MARKET

OUR SIGNATURE DISH – THE CORDON BLEU! — 29.-

CORDON BLEU WITH GRUYÈRE AOP FROM THE SEMSALES FARM, HOMEMADE MASHED
POTATOES, ROASTED BABY CARROTS, SECRET HERB SAUCE, AND MIXED SALAD.

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 LE CEP D'OR — A HAVEN FOR
EPICUREANS SINCE 1925, PROUDLY COMMITTED TO
LOCAL ARTISANS AND DEVOTED TO A HOMEMADE,
REFINED, AND AUTHENTIC CUISINE.

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 AND OUR CHEF'S
INSPIRATION. EVERY WEEK TAKE A LOOK AT OUR SLATES AND CHOOSE BETWEEN :

2 SEASONAL STARTERS

3 COURSES (MEAT / FISH / VEGETARIAN OR VEGAN)

GOURMET DESSERTS OF THE MOMENT MADE WITH LOVE

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 4 AGAPES PER PERSON, DEPENDING ON
HOW HUNGRY ... AND CURIOUS YOU ARE! TURN THE PAGE — A WORLD OF DELIGHTS AWAITS.

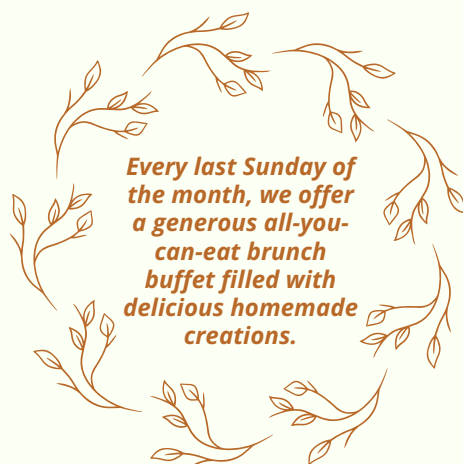
SWEETS

non-stop !

HOMEMADE PASTRIES OF THE DAY **BETWEEN 6 AND 10** (+1.- CHANTILLY)
(TAKE A LOOK AT OUR DISPLAY)

ICE CREAMS FROM OUR ARTISANAL ICE CREAM PRODUCER (GLACE DES ALPES) 4 (+1.- WHIPPED CREAM)
VANILLA BOURBON, SALTED BUTTER CARAMEL, OLD-FASHIONED PISTACHIO, CREAMY COFFEE, BLACK SESAME

SORBETS FROM OUR ARTISANAL ICE CREAM PRODUCER 4 (+1.- WHIPPED CREAM)
DARK CHOCOLATE, RASPBERRY, LEMON-YUZU, BLOOD ORANGE



OYSTERS

END-OF-YEAR FAVORITES

AVAILABLE FROM 5.30 P.M.

FINE DE CLAIRE OYSTERS MARENNES D'OLÉRON N°3

A GLASS OF WHITE WINE OFFERED WITH EVERY TASTING OF 6 OYSTERS

THE CLASSICS
WHEN SIMPLICITY SPEAKS FOR ITSELF
4 PIECES — 18.-
6 PIECES — 27.-

CHAMPAGNE GRATINÉED OYSTERS
GOLDEN, CREAMY & A TOUCH DECADENT
6 PIECES — 32.-

 **THE CEP D'OR FAVORITES** 
A TASTING OF 3 FLAVORS
2 OYSTERS WITH CHAMPAGNE, LEMON & BLACK PEPPER — A SPARKLING WAVE OF FRESHNESS
2 OYSTERS WITH APPLE, LIME & MINT — A CRISP AND TANGY BREEZE
2 OYSTERS WITH SOY, SESAME & ROASTED PEANUTS — A GENTLE, FRAGRANT CARESS FROM ASIA
6 PIECES — 32.-





AGAPES - SMALL DISHES TO SHARE

LOBSTER ROLL - MINI BRIOCHE BUN - HOMEMADE DILL & TARRAGON MAYO - YUZU PEARLS - MARKET GREENS - GOLDEN BISTRO-STYLE CHIPS (3 PCS) 35

ALPINE FONDUE BITES - HALF & HALF MOUNTAIN FONDUE - LOCAL DRIED MEAT (4 PCS) 19

BEEF TARTARE, CEP D'OR STYLE - BLACK GARLIC MAYO - ARTISANAL FOCACCIA FROM BREAD STORE 24

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

OVEN-ROASTED PUMPKIN - RAS EL-HANOUT - SILKY CHESTNUT CREAM - SUN-DRENCHED RAISINS - SPICED ORIENTAL OIL 17

NOBASHI SHRIMP TEMPURA BAO BUNS - PICKLED VEGETABLES - DILL CREAM - TOASTED SESAME - MARIE ROSE SAUCE (3 PCS) 24

MARINATED TOFU BAO BUNS - HOMEMADE ASIAN MAYO - CRUNCHY PICKLES - FRIED ONION - LOCAL FARM-FRESH CRUDITÉS (3 PCS) 20

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

EGGPLANT MILLEFEUILLE - TAHINI & ZAATAR VINAIGRETTE - GOLDEN NAAN BREAD 17

SEARED CALAMARI - FRESH ROOFTOP HERBS - CHILI FLAKES - YOUNG MARKET GREENS 19

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

MARKET GARDEN SALAD - DILL & AGAVE DRESSING - VEGETABLE CHIPS - TOASTED SEEDS 10

CURRENT FAVOURITES

FINE DE CLAIRE OYSTERS - MARENNES D'OLÉRON N°3 - CLASSICS OR SIGNATURE FAVORITES.
TO DISCOVER OUR HOUSE PAIRINGS, FEEL FREE TO ASK OUR LOVELY STAFF FOR GUIDANCE

BLUE LOBSTER FROM BRITTANY - CELERIAC RISOTTO WITH BLACK TRUFFLE - STEAMED ROMANESCO - LOBSTER BUTTER HOLLANDAISE ESPUMA - GRAPEFRUIT PEARLS - SMOKED PAPRIKA CRACKER 38
PERFECT PAIRING WITH OUR BURGUNDY WINE

PAN-SEARED FOIE GRAS ESCALOPE - JERUSALEM ARTICHOKE CREAM - POACHED PEAR - TOASTED BRIOCHE - BALSAMIC PEARLS - GRILLED PINE NUTS - JERUSALEM ARTICHOKE CHIPS 35
PERFECT PAIRING WITH OUR MERLOT

SEARED SCALLOPS (4 PIECES) - VANILLA-SCENTED CAULIFLOWER PURÉE - TENDER LEEKS - HERB RICE CRISPS - ROASTED HAZELNUTS 35
PERFECT PAIRING WITH OUR ORANGE 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.

VEGAN, VEGETARIAN, GLUTEN-FREE & DAIRY-FREE DISHES: SEE PAGE 17. FOR OTHER INTOLERANCES OR ALLERGIES, PLEASE ASK OUR STAFF.



TASTING MENU

(FOR TWO PERSONS)

70.-

PER PERSON

SURPRISE AMUSE-BOUCHE

SCALLOPS

SEASONAL VELOUTÉ

CRUNCHY ALPINE FONDUE BITES - HALF & HALF MOUNTAIN FONDUE - LOCAL DRIED MEAT

**ROASTED PUMPKIN - TENDER & CRISPY PIECES - RAS EL-HANOUT - SILKY CHESTNUT CREAM -
RAISINS - SPICED ORIENTAL OIL**

BEEF TARTARE, CEP D'OR STYLE - BLACK GARLIC MAYO - ARTISANAL FOCACCIA FROM BREAD STORE

MULTICOLOURED MINI BURGERS - VACHERIN CHEESE - CARAMELIZED ONIONS

**TOASTED FOCACCIA FROM BREAD STORE- BURRATA DI PUGLIA - TOMATO CONFIT -
HOMEMADE BASIL PESTO - BALSAMIC SWISS VINEGAR**

**NOBASHI SHRIMP TEMPURA BAO BUNS - PICKLED VEGETABLES - DILL CREAM -
TOASTED SESAME - MARIE ROSE SAUCE**

**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 with a special
mention on our cocktail pairings.
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**
BOURBON VANILLA · SALTED CARAMEL · OLD-FASHIONED PISTACHIO · CREAMY COFFEE · BLACK SESAME

SORBETS FROM OUR ARTISANAL ICE CREAM PRODUCER (+1.- WHIPPED CREAM) **4**
DARK CHOCOLATE · LOCAL RASPBERRY · LEMON-YUZU · BLOOD ORANGE

BIG CREAM PUFF - BRETON SHORTBREAD ICE CREAM - HOMEMADE PRALINE - MAPLE WHIPPED CREAM - CARAMELIZED PECANS - WARM CHOCOLATE **14**
OUR HOUSE FAVOURITE!

CEP D'OR TIRAMISU - THE CHIC, 100% INDULGENT CLASSIC! **12**

XXL RUM BABA - HOMEMADE WHIPPED CREAM - FRESH MARKET FRUITS - INTENSE DARK CHOCOLATE TO SHARE (MINIMUM 3 PEOPLE) **30**
OUR CURRENT FAVOURITE!

GRANDMA'S APPLE TART - SOFT ALMOND CREAM - GREEN APPLE SORBET **12**

CEP D'OR GOURMET PLATE
A SELECTION OF OUR HOMEMADE MINI DESSERTS (TO SHARE FOR 2) **22**
PERFECT PAIRING WITH OUR HOMEMADE INFUSED RUMS



DESSERT COCKTAILS **17**
TIRAMISU CEP'EXPRESS - *all the flavor of tiramisu... in a cocktail!*
BACIO IL LIMONE - *when the lemon meringue tart turns into a cocktail!*

SORBET "ARROSÉ" - 2 SCOOPS OF SORBET WITH YOUR SPIRIT OF CHOICE **14**
TAILOR-MADE - ASK OUR LOVELY STAFF FOR A CUSTOM CREATION



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



VEGETARIAN

FONDUE BITES (CAN BE MADE WITHOUT DRIED MEAT) / EGGPLANT MILLEFEUILLE / FOCACCIA / TOFU BAO BUNS / PUMPKIN / MESCLUN SALAD / FRENCH FRIES / ALL DESSERTS



VEGAN

EGGPLANT MILLEFEUILLE / TOFU BAO BUNS / PUMPKIN / FRENCH FRIES / MESCLUN SALAD / SORBETS / CUSTOMIZED SORBET WITH ALCOHOL (ARROSÉ) / DESSERT COCKTAILS



LACTOSE-FREE

EGGPLANT MILLEFEUILLE / SQUID / FRENCH FRIES / MESCLUN SALAD / SORBETS / CUSTOMIZED SORBET DRINKS / DESSERT COCKTAIL: BACIO IL LIMONE



GLUTEN-FREE

EGGPLANT MILLEFEUILLE / SQUID / BEEF TARTARE (WITH GLUTEN-FREE BREAD) / SCALLOPS / FRENCH FRIES / SALAD / ICE CREAM & SORBETS

**PRODUCERS & SUPPLIERS: BREAD STORE, VEVEY / SMOKERY OF 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
LATTE OR <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
SPICED CHAI LATTE HOT / COLD	6
MATCHA LATTE CEP D'OR STYLE HOT / COLD	6.50
UBE LATTE ♡ PURPLE LATTE HAZELNUT FLAVOUR HOT / COLD	7
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
<i>VIVI COLA (COLA FROM VALAIS)</i>	5.5
<i>VIVI COLA ZERO</i>	5.5
<i>RIVELLA RED</i>	5.5
<i>SINALCO</i>	5.5
SPARKLING GRAPE JUICE FROM VEVEY <i>LA BAIGNEUSE</i>	5.6
<i>GRANO MATÉ (ARTISAN-MADE FROM VEVEY)</i>	7
<i>TRIBUTE TONIC (20CL)</i>	5.5
<i>TRIBUTE GINGER BEER (20CL)</i>	5.5
<i>TRIBUTE TONIC PINK GRAPEFRUIT (20CL)</i>	5.5
KOMBUCHA BENEFI'K HIBISCUS-MINT-MARIGOLD FLOWER	7

SOFT BY THE GLASS (33CL / 50CL)

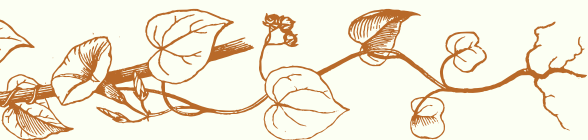
HOMEMADE ICED TEA	5 / 7
BLACKCURRANT OR ELDERBERRY LEMONADE	5 / 7
<i>MORAND SYRUP</i> GRENADINE / MINT / LEMONGRASS / YUZU / ORANGE BLOSSOM / MANGO / PINK GRAPEFRUIT / ROSE / BLACKCURRANT	3 / 4

DRAFT BEERS

	33CL / 50CL
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

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



WHITE WINE

CHASSELAS AU CEP D'OR - GUY- LOUIS CHAPPUIS - ST-SAPHORIN - LAVAUX AOC - SWITZERLAND	(1DL / 75CL) 5.5 / 38
CHASSELAS DE CHARDONNE - LA CHAPELLE - CAVE DE CORSEAUX - DANIEL KELLER	37.5CL - / 19
PINOT GRIS - PIERRE GRISE - DOMAINE CHAUDET - LAVAUX AOC - SWITZERLAND	6.5 / 42
VIOGNIER - GROGNOZ - DOMAINE DES EVOUETTES - VALAIS - SWITZERLAND	8 / 52
JOHANNITER - PARMELIN - DOMAINE DE LA CAPITAIN - LA CÔTE - SWITZERLAND - ORGANIC	10 / 65
PETITE ARVINE - GROGNOZ - DOMAINE DES EVOUETTES - VALAIS - SWITZERLAND	- / 45
HEIDA - GERALD BESSE - GERALD BESSE - VALAIS - SWITZERLAND	9 / 58.5
BOURGOGNE ALIGOTÉ - F&L PILLOT - FRANCE	10.5 / 68
CHARDONNAY - FEUDO ARANCIO - SICILE - 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) 6.50 / 42 HALF BOTTLE 21.-
LES PAULINS - ASSEMBLAGE ST- SAPHORIN - DOMAINE CHAUDET - LAVAUX AOC - SWITZERLAND	- / 48
LUNE NOIRE - ASSEMBLAGE - FRÈRES DUBOIS - LAVAUX AOC - SWITZERLAND	8 / 52
GAMAY VIEILLES VIGNES - GERALD BESSE - VALAIS - SWITZERLAND - ORGANIC	7 / 45
DIOLINOIR - PHILIPPE BOVET - VALAIS - SWITZERLAND	- / 68
SYRAH - FAVRE T'CHIPPIS - VALAIS - SWITZERLAND	- / 61
MERLOT - BOUQUET DI CHIARA - PAOLO BASSO - TESSIN - SWITZERLAND	11 / 71.5
MÉDOC - CHAPELLE DE POTENSAC - DOMAINE DELON - BORDEAUX - FRANCE	- / 81

NATURAL WINE

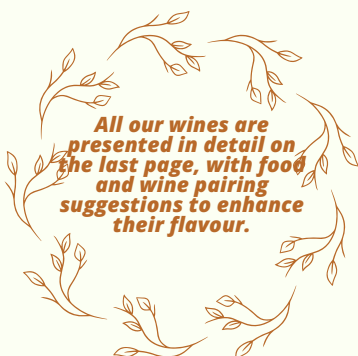
CHASSELAS UNFILTERED - ARZILLER - DOMAINE CHRISTINAT OLLON - SWITZERLAND	- / 45
GAMARET - LES FUSEAUX - MATTHIAS ORSETT - VAUD, SWITZERLAND	- / 62

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
---	-----------



HOUSE CREATIONS CRAFTED BY OUR MIXOLOGISTS —
 DESIGNED TO ELEVATE YOUR DINING EXPERIENCE!
 TO MAKE THE PLEASURE LAST, STEP DOWNSTAIRS AND
 DISCOVER OUR COCKTAIL CELLAR — RIGHT BENEATH
 YOUR FEET, OPEN THURSDAY TO SATURDAY
 FROM 6 P.M. TO 2 A.M.!

COCKTAILS

CEP'RITZ

DOLIN VERMOUTH, CHASSER'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

+1CHF CRÈME BRÛLÉE OPTION

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

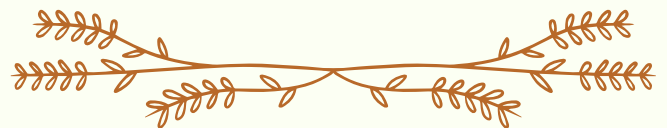
WHISKIES 4cl

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 - Grognez - Caves des Rois - Domaine des Évouettes - Valais - Suisse

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.

Heida - Gérald Besse - Valais, Switzerland

A dry, mineral white wine with notes of citrus and white flowers — both lively and delicate. Perfect 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 - 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.

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.