



CARTE DU MIDI DE LA SEMAINE

By Julien

DU 27.01 AU 31.01

ENTRÉES

SAUMON FUMÉ SAUVAGE, TOAST CROUSTILLANT AU BEURRE DEMI-SEL,
MESCLUN DU MARCHÉ **9.-**

VELOUTÉ DE COURGETTES DU MARCHÉ, GRANOLA SALÉ MAISON **9.-**

PLATS

CÔTÉ TERRE: 24.-

STEAK DE BŒUF SUISSE ANGUS, GRATIN DAUPHINOIS MAISON FONDANT,
CAROTTES FANES RÔTIES, SAUCE AU POIVRE DU TESSIN

CÔTÉ MER: 24.-

FILET DE LIEU JAUNE SAUVAGE, PURÉE DE PATATE DOUCE & CAROTTE INFUSÉE AU GINGEMBRE,
CHAMPIGNONS FRAIS SAUTÉS EN PERSILLADE

VÉGÉTARIEN: 22.-

GNOCCHIS COULEUR VERT CEP: PETITS POIS, ÉPINARDS FRAIS, PESTO DE BASILIC,
PIGNONS DE PIN TORRÉFIÉS, COPEAUX DE PARMESAN, CHIPS DE SAUGE CUEILLIS SUR NOTRE ROOFTOP

NOTRE PLAT PHARE: 28.-

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 **1.-**

CAFÉ GOURMAND **11.-**

PÂTISSERIES AU COMPTOIR **DE 8.- À 10.-**



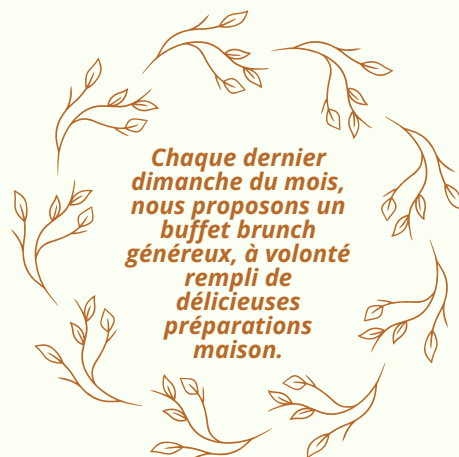
BIENVENUE AU CEP D'OR — LIEU D'ÉPICURIEN·NE·S
DEPUIS 1925, ENGAGÉ AUX CÔTÉS DES ARTISAN·NE·S
DE LA RÉGION ET DÉDIÉ À UNE CUISINE MAISON,
SOIGNÉE ET AUTHENTIQUE.

LE MATIN

CROISSANT ARTISANAL DU COIN 2.5

PAIN AU CHOCOLAT CAILLER TRADITIONNEL LOCAL 3.5

COMBO CAFÉ & CROISSANT 6



LE MIDI

11h45 - 14h00

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

CHAQUE SEMAINE, RETROUVEZ À L'ARDOISE :

2 ENTRÉES DE LA SEMAINE,

4 PLATS DE LA SEMAINE AU CHOIX — VIANDE, POISSON, VÉGÉTARIEN OU VÉGAN — AINSI QUE NOTRE INCONTOURNABLE CORDON BLEU

ET PLUSIEURS 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 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)	36
MALAKOFFS ULTRA-GOURMAND À LA TRUFFE — PICKLES D'OIGNONS ROUGES — MOUTARDE À L'ANCIENNE (4 PIÈCES) 	23
TARTARE DE BŒUF TWISTÉ À L'ASIATIQUE — CAJOU & SÉSAME TORRÉFIÉES — SOJA DOUX — OIGNONS FRITS — MAYONNAISE AU WASABI — CHIPS DE RIZ	24
MINI BURGERS MULTICOLORES — VACHERIN SUISSE — OIGNONS CARAMÉLISÉS (4 PIÈCES) (+4.- VERSION COUP DE CŒUR À LA TRUFFE !)	21
L'ŒUF FERMIER PARFAIT — LENTILLES BELUGA BIO AUX PETITS LÉGUMES CROQUANTS — ESPUMA DE BUTTERNUT FUMÉE — NOISETTES TORRÉFIÉES 	18
BAO BUNS AU POULET CROUSTILLANT — SAUCE AIGRE-DOUCE MAISON — MANGUE JUTEUSE — CRUDITÉS MARINÉES — SÉSAME TORRÉFIÉ (3 PIÈCES)	24
BAO BUNS AU JACKFRUIT MARINÉ — CRUDITÉS DE LA MARAÎCHÈRE VOISINE — OIGNON FRIT — CACAHUÈTES TOASTÉES — CORIANDRE FRAÎCHE (3 PIÈCES) 	20
"FLUFFY" FOCACCIA DE CHEZ BREAD STORE — BURRATA ULTRA-CRÉMEUSE — TOMATES DU COIN CONFITES — PESTO MAISON — VINAIGRE BALSAMIQUE SUISSE (+3 JAMBON DE PARME AFFINÉ) 	21
MILLEFEUILLES D'AUBERGINES — VINAIGRETTE TAHINI & ZAATAR — PAIN NAAN DORÉ 	19
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

 NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES À LA PERFECTION — PURÉE DE POMME DE TERRE AÉRIENNE & SOYEUSE — CHAMPIGNONS SAUVAGES DU MARCHÉ ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE VIN ORANGE	34
 RISOTTO DE CÉLERI CRÉMEUX À LA TRUFFE NOIRE INTENSE — CREVETTES NOBASHI CROUSTILLANTES — CAVIAR D'ALGUE IODÉ ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE VIN JOHANNITER	33
 MILLE-FEUILLE DE POMME DE TERRE DORÉ & FONDANT — CRÈME ACIDULÉE LÉGÈRE — CAVIAR D'IRAN D'EXCEPTION — SAUCE HOLLANDAISE ULTRA-ONCTUEUSE ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE BOURGOGNE	38
 JOUES DE BŒUF WOŁOWINA CONFITES À LA BIÈRE DU COIN — MOUSSELINE DE PANAI À L'HUILE SECRÈTE VERTE CEP D'OR ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE MERLOT	31

L'ASSORTIMENT D'AGAPES

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

MENU DÉGUSTATION

(À PARTIR DE 2 PERSONNES)
70.-

PAR PERSONNE

AMUSE-BOUCHE SURPRISE

NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES

VELOUTÉ DU MOMENT

MALAKOFFS ULTRA-GOURMAND À LA TRUFFE — PICKLES D'OIGNONS ROUGES — MOUTARDE À L'ANCIENNE

MILLEFEUILLES D'AUBERGINES — VINAIGRETTE TAHINI & ZAATAR — PAIN NAAN DORÉ

TARTARE DE BŒUF TWISTÉ À L'ASIATIQUE, CAJOU & SÉSAME TORRÉFIÉES — SOJA DOUX — OIGNONS FRITS —
MAYONNAISE AU WASABI — CHIPS DE RIZ

MINI BURGERS MULTICOLORES — VACHERIN SUISSE — OIGNONS CARAMÉLISÉ

"FLUFFY" FOCACCIA DE CHEZ BREAD STORE — BURRATA ULTRA CRÉMEUSE — TOMATES CONFITES — PESTO
MAISON — VINAIGRE BALSAMIQUE SUISSE

RISOTTO DE CÉLERI À LA TRUFFE NOIRE — CREVETTES NOBASHI CROUSTILLANTES — CAVIAR D'ALGUE

ASSIETTE GOURMANDE OU DESSERT À PARTAGER À LA CARTE

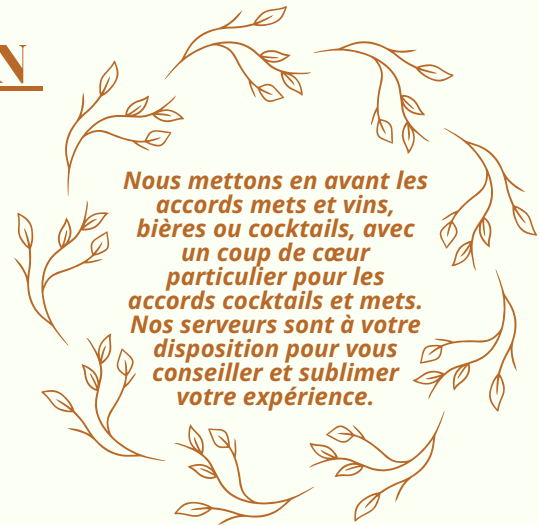
CAFÉ OU THÉ

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 ENTRE 18H45 ET 21H



DOUCEURS DU SOIR

GLACES 100% ARTISANALES & FERMIERES (+1.- CHANTILLY) VANILLE BOURBON, CARAMEL SALÉ, PISTACHE À L'ANCIENNE, CAFÉ CRÉMEUX, SÉSAME NOIR	4
SORBETS 100% ARTISANAUX & 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 CARAMELISÉS LE PRÉFÉRÉ DE LA MAISON !	14
CHEESECAKE ORIENTAL MINUTE À LA CRÈME DE PISTACHE — CROQUANT DE CANNELLE — TUILE FINE DE CACAO — GLACE FLEUR D'ORANGER & PISTACHE	13
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
 SPHÈRE EN CHOCOLAT FLAMBÉE À LA CHARTREUSE — SORBET MÛRE DES BOIS — MOUSSE À LA CHARTREUSE — NOISETTES CARAMELISÉES CROUSTILLANTES	15
DUO DE MOUSSE AU CHOCOLAT — CRUMBLE MAISON CROQUANT — COULIS DE FRUITS ROUGES	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 EXPRESSO MARTINI À LA 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



UN BON CADEAU
POUR UN BON MOMENT ?
DISPONIBLE EN LIGNE OU
SUR PLACE

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



VÉGÉ

MALAKOFF / MILLEFEUILLES D'AUBERGINE / FOCACCIA / BAO BUNS JACKFRUIT / OEUF PARFAIT / SALADE MESCLUN / FRITES / TOUS LES DESSERTS



VÉGAN

MILLEFEUILLES D'AUBERGINE / BAO BUNS JACKFRUIT / OEUF PARFAIT / FRITES / SALADE MESCLUN / LES SORBETS / LE SORBET ARROSÉ SUR-MESURE / COCKTAIL-DESSERT : BACIO AL LIMONE



SANS LACTOSE

MILLEFEUILLES D'AUBERGINE / BAO BUNS JACKFRUIT OU POULET / OEUF PARFAIT / CALAMARS / NOIX DE SAINT-JACQUES / RISOTTO DE CÉLERI / JQUES DE BOEUF / FRITES / SALADE MESCLUN / LES SORBETS / LE SORBET ARROSÉ SUR-MESURE / COCKTAIL-DESSERT : BACIO AL LIMONE / DUO DE MOUSSE AU CHOC / BABA AU RHUM



SANS GLUTEN

CALAMAR / TARTARE DE BŒUF / OEUF PARFAIT / NOIX DE SAINT-JACQUES / JQUES DE BOEUF / 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 *SIROCCO*
NOIR CEYLAN / EARL GREY / VERT
SENCHA / BLANC PÊCHE 4.9

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

CHAÏ LATTE ÉPICÉ
CHAUD / FROID 6

MATCHA LATTE
FAÇON CEP D'OR !
CHAUD / FROID 6.5

UBE LATTE 
LATTE VIOLET AU GOÛT DE NOISETTE
CHAUD / FROID 7

LAIT 3.9
CHAUD / FROID

CHOCOLAT 4.9
CHAUD / FROID

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 CASSIS OU 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

L'AMBROUILLE, BIÈRE AMBRÉE 8.5
BRASSERIE DU HAUT-LAC, VEVEY

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

SAUVIGNON BLANC - PIERRE
ALAIN DUTOIT- LES FOUS DU
ROI - LUTRY - 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 - DOMAINE
BARICHET - BLONAY - SUISSE 8 / 52

VIN ORANGE NATURE

VIN ORANGE - PIERRE
ALAIN DUTOIT- LES
FOUS DU ROI - LUTRY -
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

COHÉSION - ASSEMBLAGE BIO -
YVAN PARMELIN - DOMAINE DE
LA CROIX - LA CÔTE - SUISSE - / 69

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

CHAMPAGNE CHARPENTIER 15 / 85

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

SPRITZ FRUITÉ, TWISTÉ À LA RHUBARBE & FRAISE
OU LE CLASSIQUE À L'ITALIENNE

13
12

GINGER TWIST

SPRITZ AU GINGEMBRE CITRONNÉ

12

NEGRONI CHAÏ

GIN, CAMPARI, VERMOUTH ROUGE, SIROP AUX
ÉPICES CHAÏ, CANNELLE TOASTÉE

15

BACIO AL LIMONE

VODKA ARTISANALE, LIMONCELLO, SIROP DE
CAMEL SALÉ, LIME, AQUAFABA, MERINGUE
LE VÉRITABLE GOÛT D'UNE TARTE CITRON MERINGUÉE !

17

LA CAGOLE DE BEBER

GIN AUX FRUITS ROUGES DU VERGER, LIQUEUR
DE YUZU ARTISANALE, SIROP DE
PAMPLEMOUSSE, GINGER BEER

17

SUN'CEP

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

17

CEP'EXPRESS

L'EXPRESSO MARTINI REVISITÉ : VODKA,
LIQUEUR DE CACAO BLANC, SHOT D'EXPRESSO
+1.- VERSION CRÈME BRÛLÉE !

16

TAÏNA

RHUM AGRICOLE, 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%)

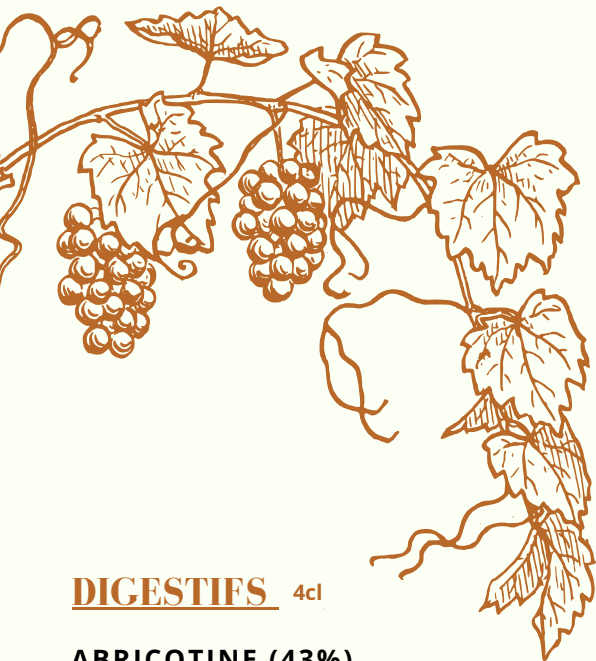
13

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

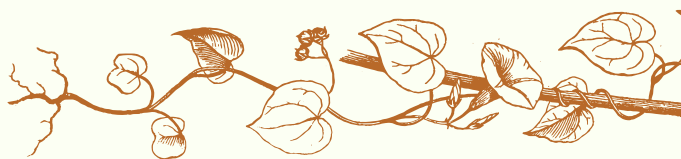


DIGESTIFS 4cl

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

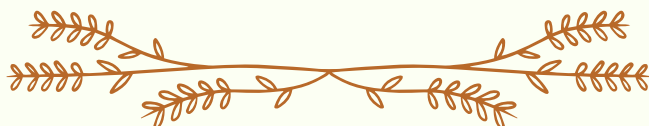
WHISKIES 4cl

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 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.

Sauvignon blanc - Pierre-Alain Dutoit - Les Fous du Roi - Lutry - Suisse

Vin sec et frais, aux arômes d'agrumes, de fruits exotiques et de notes herbacées. belle vivacité, bouche tendue et élégante, finale rafraîchissante. Accords : idéal avec des fruits de mer, poissons grillés, salades fraîches ou fromages de chèvre.

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 - Domaine Barichet - Blonay

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.

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.

Assemblage COHÉSION - Domaine de la Croix - Yvan Parmelin - La Côte - Suisse - BIO

Un assemblage bio à base de Pinot Noir, Gamaret, Granoir, Dornfelder.

Un vin harmonieux et équilibré, idéal en accord avec des poissons, des volailles ou des plats végétariens raffinés.

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 - Pierre-Alain Dutoit - Les fous du roi - Lutry - 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, 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 27.01 AU 31.01

STARTERS

WILD SMOKED SALMON, CRISPY TOAST WITH SALTED BUTTER, MARKET GREENS 9.-

MARKET ZUCCHINI VELOUTÉ, HOMEMADE SAVORY GRANOLA 9.-

MAINS

FROM THE LAND: 24.-

SWISS ANGUS BEEF STEAK, HOMEMADE GRATIN DAUPHINOIS,
ROASTED BABY CARROTS, TICINO PEPPER SAUCE

FROM THE SEA: 24.-

WILD POLLOCK FILLET, SWEET POTATO & CARROT PURÉE INFUSED WITH GINGER,
SAUTÉED FRESH MUSHROOMS WITH PARSLEY

VEGETARIAN: 22.-

GREEN CEP-INFUSED GNOCCHI, PEAS, FRESH SPINACH, BASIL PESTO, TOASTED PINE NUTS,
PARMESAN SHAVINGS, CRISPY SAGE LEAVES HARVESTED FROM OUR ROOFTOP

OUR SIGNATURE DISH - THE CORDON BLEU! — 28.-

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 MINI PASTRIES) 11.-

PASTRIES AT THE COUNTER FROM 6.- & 10.-



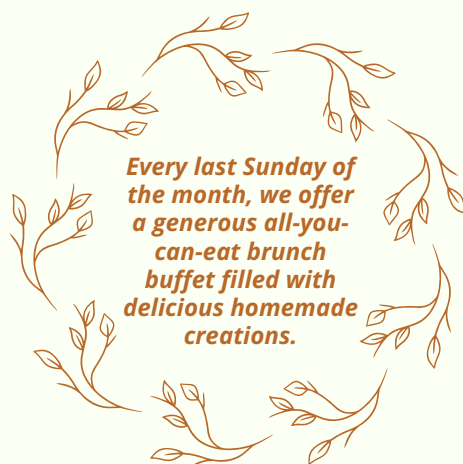
WELCOME TO LE CEP D'OR — A HAVEN FOR
EPICUREANS SINCE 1925, PROUDLY COMMITTED TO
LOCAL ARTISANS AND DEVOTED TO A HOMEMADE,
REFINED, AND AUTHENTIC CUISINE.

MORNING

ARTISANAL LOCAL CROISSANT 2.5

CAILLER CHOCOLATE CROISSANT 3.5

COFFEE & CROISSANT COMBO 6



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) AS WELL AS OUR SIGNATURE CORDON BLEU!

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



AGAPES - SMALL DISHES TO SHARE

LOBSTER ROLL — MINI BRIOCHE BUN — HOMEMADE MAYONNAISE WITH DILL & TARRAGON — YUZU PEARLS — MARKET MESCLUN GREENS — BISTRO-STYLE GOLDEN CHIPS (3 PIECES)	36
ULTRA-GOURMET TRUFFLE MALAKOFFS — PICKLED RED ONIONS — WHOLE-GRAIN MUSTARD (4 PIECES) ♡	23
ASIAN-STYLE TWISTED BEEF TARTARE — CASHEWS & ROASTED SESAME — SWEET SOY — FRIED ONIONS — WASABI MAYONNAISE — RICE CHIPS	24
MINI MULTICOLOR BURGERS — SWISS VACHERIN CHEESE — CARAMELIZED ONIONS (4 PIECES) (+4.- "CHEF'S CHOICE" TRUFFLE VERSION!)	21
FARM EGG PARFAIT — ORGANIC BELUGA LENTILS WITH CRUNCHY VEGETABLES — SMOKED BUTTERNUT ESPUMA — ROASTED HAZELNUTS ♡	18
CRISPY CHICKEN BAO BUNS — HOMEMADE SWEET-AND-SOUR SAUCE — JUICY MANGO — MARINATED VEGETABLES — ROASTED SESAME (3 PIECES)	24
MARINATED JACKFRUIT BAO BUNS — FRESH FARMER'S MARKET VEGETABLES — FRIED ONIONS — TOASTED PEANUTS — FRESH CORIANDER (3 PIECES) ♡	20
FLUFFY FOCACCIA FROM BREAD STORE — ULTRA-CREAMY BURRATA — LOCAL CONFIT TOMATOES — HOMEMADE PESTO — SWISS BALSAMIC VINEGAR ♡ (+3.- AGED PARMA HAM)	21
EGGPLANT MILLEFEUILLES — TAHINI & ZAATAR VINAIGRETTE — GOLDEN NAAN BREAD ♡	19
SEARED CALAMARI — FRESH HERBS FROM OUR ROOFTOP GARDEN — CHILI FLAKES — YOUNG MESCLUN GREENS	19
THIN-CUT FRIES (BRASSERIE-STYLE) OR CRISPY SWEET POTATO FRIES (+3.- TRUFFLE MAYONNAISE, +1.- ARTISAN KETCHUP, +1.- CLASSIC MAYONNAISE, +1.- SPICY COCKTAIL SAUCE) ♡	10
MARKET MESCLUN SALAD — DILL & AGAVE DRESSING — VEGETABLE CHIPS — ROASTED SEEDS ♡	10

CURRENT FAVOURITES



♡ SEARED SCALLOPS — COOKED TO PERFECTION — AIRY, SILKY MASHED POTATOES — WILD MARKET MUSHROOMS PERFECT PAIRING WITH OUR ORANGE WINE	34
♡ CREAMY CELERY RISOTTO WITH INTENSE BLACK TRUFFLE — CRISPY NOBASHI PRAWNS — IODIZED SEAWEED CAVIAR PERFECT PAIRING WITH OUR JOHANNITER WINE	33
♡ GOLDEN, MELTING POTATO MILLEFEUILLE — LIGHTLY TANGY CREAM — EXCEPTIONAL IRANIAN CAVIAR — ULTRA-SMOOTH HOLLANDAISE SAUCE PERFECT PAIRING WITH OUR BURGUNDY WINE	38
♡ BRAISED BEEF CHEEKS "WOŁOWINA" — LOCAL BEER-BRAISED — PARSNIP MOUSSELINE WITH SECRET GREEN OIL PERFECT PAIRING WITH OUR MERLOT	31

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



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.

SURPRISE AMUSE-BOUCHE

SEARED SCALLOPS

SOUP OF THE MOMENT

ULTRA-GOURMET TRUFFLE MALAKOFFS — PICKLED RED ONIONS — WHOLE-GRAIN MUSTARD

EGGPLANT MILLEFEUILLE — TAHINI & ZA'ATAR VINAIGRETTE — GOLDEN NAAN BREAD

ASIAN-STYLE TWISTED BEEF TARTARE — ROASTED CASHEWS & SESAME — SWEET SOY — FRIED ONIONS
— WASABI MAYONNAISE — RICE CHIPS

MINI MULTICOLOR BURGERS — SWISS VACHERIN CHEESE — CARAMELIZED ONIONS

"FLUFFY" FOCACCIA FROM BREAD STORE — ULTRA-CREAMY BURRATA — CONFIT TOMATOES
— HOMEMADE PESTO — SWISS BALSAMIC VINEGAR

CELERY RISOTTO WITH BLACK TRUFFLE — CRISPY NOBASHI PRAWNS — SEAWEED CAVIAR



GOURMET PLATE OR SHARED DESSERT (À LA CARTE)

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.-

FOR ORGANIZATIONAL REASONS, NO CHANGES CAN BE MADE TO THE MENU
MENU IS AVAILABLE FROM 6.45 PM TO 9 PM

EVENING SWEETS

100% ARTISANAL FARM ICE CREAMS (+1.- WHIPPED CREAM) BOURBON VANILLA · SALTED CARAMEL · OLD-STYLE PISTACHIO · CREAMY COFFEE · BLACK SESAME	4
100% ARTISANAL PURE FRUIT SORBETS (+1.- WHIPPED CREAM) DARK CHOCOLATE · LOCAL RASPBERRY · LEMON-YUZU · BLOOD ORANGE	4
THE BIG "CHOU D'AMOUR" ARTISAN ICE CREAM ON BRETON SHORTBREAD · WARM CHOCOLATE SAUCE · HOMEMADE PRALINE · MAPLE WHIPPED CREAM · CARAMELIZED PECANS HOUSE FAVOURITE !	14
MADE-TO-ORDER PISTACHIO CHEESECAKE CINNAMON CRUNCH · THIN COCOA TUILE · ORANGE BLOSSOM & PISTACHIO ICE CREAM	13
XXL RUM BABA HOMEMADE WHIPPED CREAM · FRESH MARKET FRUIT · INTENSE DARK CHOCOLATE (TO SHARE — MINIMUM 3 GUESTS) CROWD FAVOURITE OF THE MOMENT !	30
 FLAMBÉED CHOCOLATE SPHERE WITH CHARTREUSE WILD BLACKBERRY SORBET · CHARTREUSE MOUSSE · CRISPY CARAMELIZED HAZELNUTS	15
CHOCOLATE MOUSSE DUO CRUNCHY HOMEMADE CRUMBLE · RED BERRY COULIS	12
"CEP D'OR" GOURMET DESSERT PLATE SELECTION OF HOMEMADE MINI DESSERTS (TO SHARE FOR 2) PERFECT PAIRING WITH OUR HOUSE-INFUSED RUMS	22
COCKTAIL DESSERTS <i>CRÈME BRÛLÉE ESPRESSO MARTINI — ALL THE FLAVOR OF CRÈME BRÛLÉE... IN A COCKTAIL</i> <i>BACIO AL LIMONE — When lemon meringue pie becomes a cocktail</i>	17
BOOZY SORBET, YOUR WAY 2 SCOOPS OF SORBET & A SPIRIT OF YOUR CHOICE CUSTOM-MADE — ASK OUR LOVELY STAFF FOR ADVICE	14

 A GIFT VOUCHER
FOR A GREAT MOMENT?
AVAILABLE ONLINE
OR IN-HOUSE 



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



VEGETARIAN

MALAKOFF / EGGPLANT MILLEFEUILLE / FOCACCIA / JACKFRUIT BAO BUNS / EGG PARFAIT / MESCLUN SALAD / FRIES / ALL DESSERTS



VEGAN

EGGPLANT MILLEFEUILLE / JACKFRUIT BAO BUNS / PERFECT EGG / FRIES / MESCLUN SALAD / SORBETS / CUSTOM BOOZY SORBET / DESSERT COCKTAIL: BACIO AL LIMONE



LACTOSE-FREE

EGGPLANT MILLEFEUILLE / JACKFRUIT OR CHICKEN BAO BUNS / CALAMARI / EGG PARFAIT / SCALLOPS / CELERY RISOTTO / BEEF CHEEKS / FRIES / MESCLUN SALAD / SORBETS / CUSTOM BOOZY SORBET / DESSERT COCKTAIL: BACIO AL LIMONE / CHOCOLATE MOUSSE DUO / RUM BABA



GLUTEN-FREE

CALAMARI / BEEF TARTARE / EGG PARFAIT / SCALLOPS / BEEF CHEEKS / FRIES / SALAD / ICE CREAMS & SORBETS

PRODUCERS & SUPPLIERS: BREAD STORE, VEEY / SMOKERY OF CHAILLY /
STUBY & RUCHET MEAT SHOP, VEEY / VEGETABLES BY LEGURIVIERA, VEEY /
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)

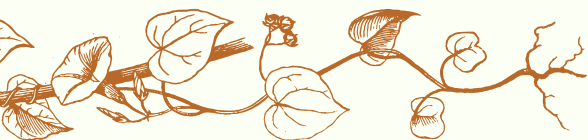
HOMEMADE ICED TEA	5 / 7
BLACKCURRANT OR ELDERBERRY LEMONADE	5 / 7
<i>MORAND SYRUP</i> GRENADINE / MINT / LEMONGRASS / YUZU / ORANGE BLOSSOM / MANGO / PINK GRAPEFRUIT / ROSE / BLACKCURRANT	3 / 4

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
SAUVIGNON BLANC - PIERRE ALAIN DUTOIT- LES FOUS DU ROI - LUTRY - SWITZERLAND	8 / 52
JOHANNITER - PARMELIN - DOMAINE DE LA CAPITAINIE - LA CÔTE - SWITZERLAND - ORGANIC	10 / 65
PETITE ARVINE - GROGNUZ - 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 - DOMAINE BARICHET - BLONAY - SWITZERLAND	8 / 52

ORANGE WINE

PIERRE ALAIN DUTOIT- LES FOUS DU ROI - LUTRY - 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.-
COHÉSION - ORGANIC - YVAN PARMELIN - DOMAINE DE LA CROIX - LA CÔTE - SWITZERLAND	- / 69
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

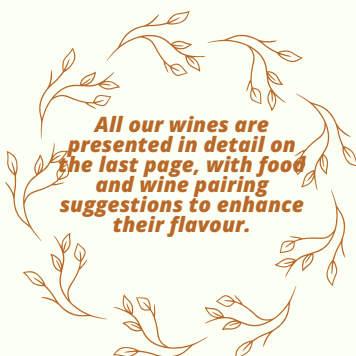
CHASSELAS UNFILTERED - ARZILLER - DOMAINE CHRISTINAT OLLON - SWITZERLAND	- / 48
GAMARET - LES FUSEAUX - MATTHIAS ORSETT - VAUD, SWITZERLAND	- / 62

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

CHASSEL'ICE PÉTILLANT - FRANÇOIS GROGNUZ - SWITZERLAND	8 / 52
DUVAL LEROY BRUT	105
DUVAL LEROY BRUT (37.5cl)	51
CHAMPAGNE CHARPENTIER	15 / 85

SWEET WINE

AMIGNE DE VETROZ - DEUX ABEILLES - VALAIS - SWITZERLAND	- / 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, CHASSEL'ICE, RHUBARB
 LIQUEUR, SPARKLING WATER

13

GINGER TWIST

SWISS GINGER APEROL, LEMON TONIC

12

NEGRONI CHAÏ

GIN, CAMPARI, RED VERMOUTH, CHAÏ SYRUP,
 TOASTED CINNAMON

15

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

CEP'EXPRESS

REVISITED ESPRESSO MARTINI 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

ARCANE 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



DIGESTIVES 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

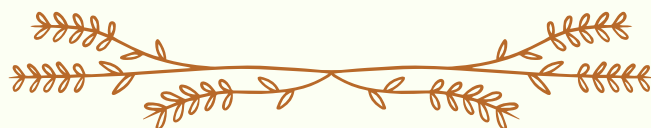
WHISKIES 4cl

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 - 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.

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 - Domaine Barichet - Blonay - Switzerland

A characterful white wine with aromas of pineapple, mango, apple, and vanilla. Generous on the palate, fresh and subtly oaked, it pairs perfectly with fish, white meats, and pasta in creamy sauces.

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 - Gérald 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.

Assemblage COHÉSION - Domaine de la Croix - Yvan Parmelin - La Côte - Switzerland - *ORGANIC*

An organic blend from Domaine de la Capitaine, made from the Parmelin grape variety, grown on the La Côte terroir in Switzerland. A harmonious, well-balanced wine, ideal paired with fish, poultry, or refined vegetarian dishes

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 - Pierre-Alain Dutoit - Les Fous du Roi - Lutry, Switzerland

A complex orange wine with notes of dried fruits and spices, balanced by a lively acidity. Ideal for lovers of atypical wines, it pairs beautifully with exotic dishes or aged 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 terroir, it charms with its finesse and elegance. Perfect with cured meats, mild cheeses, roasted vegetables, or grilled meats.

SPARKLING WINE & 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.