



## CARTE DU MIDI DE LA SEMAINE

*By Julien*

DU 17.03 AU 21.03

### ENTRÉES

ŒUF MIMOSA REVISITÉ, SALADE MESCLUN DU MARCHÉ — 9.-

VELOUTÉ DE BROCOLI FERMIER AU GORGONZOLA AFFINÉ — 9.-

---

### PLATS

CÔTÉ TERRE : 24.-

SUPRÊME DE POULET FERMIER, SAUCE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES,  
TAGLIATELLE ARTISANALE À L'AIL DES OURS

CÔTÉ MER : 24.-

FILET DE MERLU FRAIS POCHÉ AU COURT-BOUILLON MAISON, QUINOA BIO,  
POIS GOURMANDS, CAROTTES RÔTIES, SAUCE AU BEURRE BLANC

CÔTÉ JARDIN : 22.-

FAJITAS DE TOFU CARAMÉLISÉES, HOUMOUS MAISON, CRUDITÉS CROQUANTES,  
SÉSAME TOASTÉ, CORIANDRE FRAÎCHE

PLAT PHARE : 31.-

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

### DESSERTS

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

CAFÉ GOURMAND SIGNÉ AU CEP D'OR 11.-

PÂTISSERIES AU COMPTOIR DE 8.- À 10.-



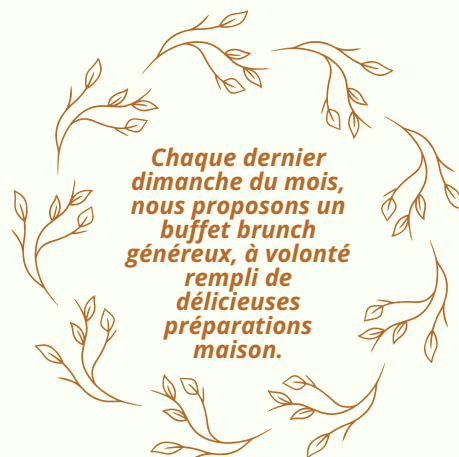
BIENVENUE AU CEP D'OR — LIEU D'ÉPICURIEN·NE·S  
DEPUIS 1925, ENGAGÉ AUX CÔTÉS DES ARTISAN·NE·S  
DE LA RÉGION ET DÉDIÉ À UNE CUISINE MAISON,  
SOIGNÉE ET AUTHENTIQUE.

## 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
CHAKCHOUKA REVISITÉE : ŒUF PARFAIT FERMIER — LÉGUMES DU MARCHÉ — PAPRIKA FUMÉ — SALADE D'HERBES FRAÎCHES — CROUTONS BIEN DORÉS 	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 COEUR DU MOMENT

 NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES À LA PERFECTION — PURÉE DE POMME DE TERRE AÉRIENNE & SOYEUSE — CHAMPIGNONS SAUVAGES DU MARCHÉ <b>ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE VIN ORANGE</b>	34
 CREVETTES SAUVAGES NOBASHI EN TEMPURA — SAUCE SATAY MAGIQUE — SALADE D'ALGUES WAKAME — SÉSAME NOIR <b>ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE VIN JOHANNITER</b>	33
 POULPE GRILLÉ À LA PLANCHA — MARINADE ASIATIQUE SECRÈTE — FÈVES VERTES — MOUSSELIN DE CHOU FLEUR — CHIPS DE RIZ À L'ENCRE DE SEICHE <b>ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE BOURGOGNE</b>	34
 JOUES DE PORC IBÉRIQUE FONDANTES — PURÉE DE BUTTERNUT ONCTUEUSE — POIREAUX & ASPERGES POÊLÉS — SAUCE PARFUMÉE AU THYM & CITRON MÉDITERRANÉEN <b>ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE MERLOT</b>	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 & ZATAR — 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

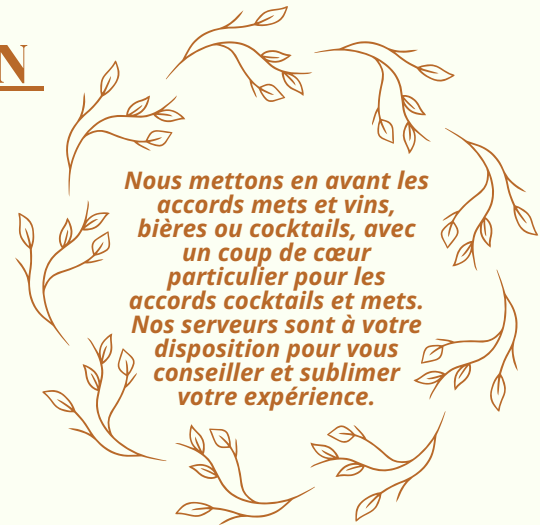
\*\*\*

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 & FERMIFIÈRES (+1.- CHANTILLY) 4  
VANILLE BOURBON, CARAMEL SALÉ, PISTACHE À L'ANCIENNE, CAFÉ CRÉMEUX, SÉSAME NOIR

SORBETS 100% ARTISANAUX & PUR FRUIT (+1.- CHANTILLY) 4  
CHOCOLAT NOIR, FRAMBOISE D'ICI, CITRON-YUZU, ORANGE SANGUINE

LE BIG CHOU D'AMOUR — GLACE ARTISANALE AU SABLÉ BRETON — COULIS DE CHAUD'COLAT — PRALINÉ MAISON — CHANTILLY À L'ÉRABLE — PÉCANS CARAMÉLISÉS 14  
**LE PRÉFÉRÉ DE LA MAISON !**

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) 30  
**GROS COUP DE COEUR DU MOMENT !**

 SPHÈRE EN CHOCOLAT FLAMBÉE À LA CHARTREUSE — SORBET MÛRE DES BOIS — MOUSSE À LA CHARTREUSE — NOISETTES CARAMÉLISÉES CROUSTILLANTES 15

LA COUPE VERTE CEP : GLACE 100% MATCHA — KIWI DU COIN — LIMETTE — CRÈME VANILLE BOURBON — TUILE AU MIEL DES ALPES 12

TIRAMISU REVSITÉ EN TROMPE L'ŒIL — *Pour les yeux & pour la story... <3* 13

ASSIETTE GOURMANDE AU CEP D'OR  
DÉCLINAISON DE MINI DESSERTS MAISON — (À PARTAGER POUR 2) 22  
**ACCORD PARFAIT AVEC NOS RHUMS ARRANGÉS MAISON**

COCKTAILS-DESSERTS  
EXPRESSO MARTINI À LA CRÈME BRÛLÉE — *Tout le goût d'une crème brûlée... en cocktail!* 17  
BACIO AL LIMONE — *Quand la tarte citron meringuée devient cocktail!*

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 / JOUES 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 / JOUES 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 <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 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	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 <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
L'AMBROUILLE, BIÈRE AMBRÉE BRASSERIE DU HAUT-LAC, VEVEY	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

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

JOHANNITER - PARMELIN -  
DOMAINE DE LA CAPITAINE -  
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 DISPO EN DEMI-BOUTEILLE - 21 CHF 6.5 / 42

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

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%)

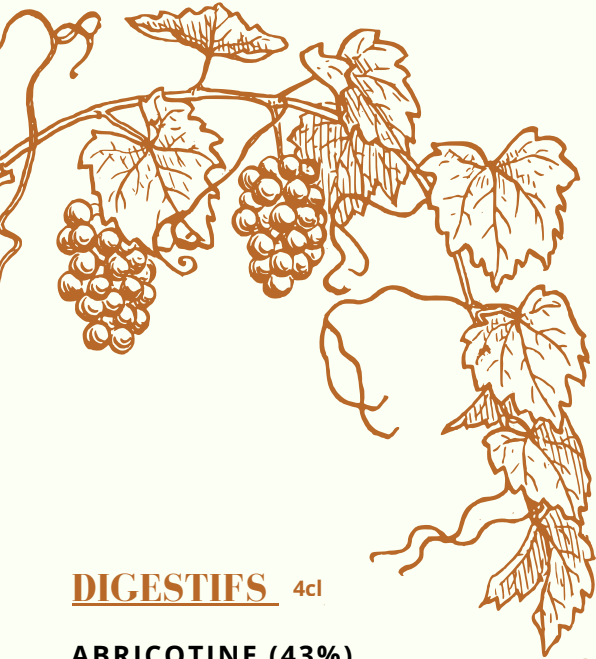
13

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

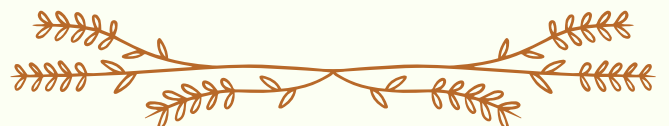
## WHISKIES 4cl

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@auceptdor.com](mailto:info@auceptdor.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 - Gérald 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*

17.03 AU 21.03

## STARTERS

A MODERN TAKE ON DEVILED EGGS, MIXED MARKET GREENS 9.-

CREAM OF FARM-FRESH BROCCOLI SOUP WITH AGED GORGONZOLA 9.-

## MAINS

**FROM THE LAND: 24.-**

FARM-RAISED CHICKEN BREAST, WILD MUSHROOM SAUCE,  
HANDMADE TAGLIATELLE WITH WILD GARLIC

**FROM THE SEA: 24.-**

FRESH HAKE FILLET POACHED IN HOUSE COURT-BOUILLON, ORGANIC QUINOA,  
SNOW PEAS, ROASTED CARROTS, BEURRE BLANC SAUCE

**FROM THE VEGETABLE GARDEN: 22.-**

CARAMELIZED TOFU FAJITAS, HOUSE-MADE HUMMUS, CRISP RAW VEGETABLES,  
TOASTED SESAME SEEDS, FRESH CILANTRO

**OUR SIGNATURE DISH - THE CORDON BLEU! — 31.-**

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.-



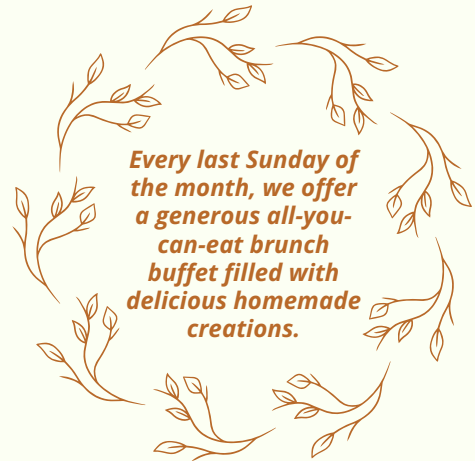
WELCOME TO LE CEP D'OR — A HAVEN FOR  
EPICUREANS SINCE 1925, PROUDLY COMMITTED TO  
LOCAL ARTISANS AND DEVOTED TO A HOMEMADE,  
REFINED, AND AUTHENTIC CUISINE.

## 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 & ZAAATAR 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 <b>PERFECT PAIRING WITH OUR ORANGE WINE</b>	34
♡ CREAMY CELERY RISOTTO WITH INTENSE BLACK TRUFFLE — CRISPY NOBASHI PRAWNS — IODIZED SEAWEED CAVIAR <b>PERFECT PAIRING WITH OUR JOHANNITER WINE</b>	33
♡ GOLDEN, MELTING POTATO MILLEFEUILLE — LIGHTLY TANGY CREAM — EXCEPTIONAL IRANIAN CAVIAR — ULTRA-SMOOTH HOLLANDAISE SAUCE <b>PERFECT PAIRING WITH OUR BURGUNDY WINE</b>	38
♡ BRAISED BEEF CHEEKS "WOŁOWINA" — LOCAL BEER-BRAISED — PARSNIP MOUSSELINE WITH SECRET GREEN OIL <b>PERFECT PAIRING WITH OUR MERLOT</b>	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 14  
**HOUSE FAVOURITE !**
- 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) 30  
**CROWD FAVOURITE OF THE MOMENT !**
-  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) 22  
**PERFECT PAIRING WITH OUR HOUSE-INFUSED RUMS**
- COCKTAIL DESSERTS  
*CRÈME BRÛLÉE ESPRESSO MARTINI — ALL THE FLAVOR OF CRÈME BRÛLÉE... IN A COCKTAIL* 17  
*BACIO AL LIMONE — When lemon meringue pie becomes a cocktail*
- BOOZY SORBET, YOUR WAY  
2 SCOOPS OF SORBET & A SPIRIT OF YOUR CHOICE 14  
**CUSTOM-MADE — ASK OUR LOVELY STAFF FOR ADVICE**

 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, 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
<b>FRUIT JUICE (33CL)</b>	
FRESH FRUIT JUICE	7
ORGANIC APPLE JUICE	5
APRICOT JUICE	6
PEAR JUICE	6
TOMATO JUICE (20cl)	6
RASPBERRY KEFIR	8

## BOTTLED SOFT (33CL)

CEP FILTERED WATER (STILL OR SPARKLING) 0.5L	3.9
1L	5.9
<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)

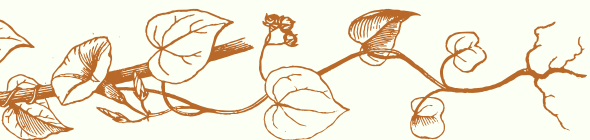
HOMEMADE ICED TEA	5 / 7
BLACKCURRANT OR ELDERBERRY LEMONADE	5 / 7
<i>MORAND SYRUP</i> GRENADINE / MINT / LEMONGRASS / YUZU / ORANGE BLOSSOM / MANGO / PINK GRAPEFRUIT / ROSE / BLACKCURRANT	3 / 4

## 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 CAPITAINE -  
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 - DOMAINE  
BARICHET - BLONAY - SWITZERLAND **8 / 52**

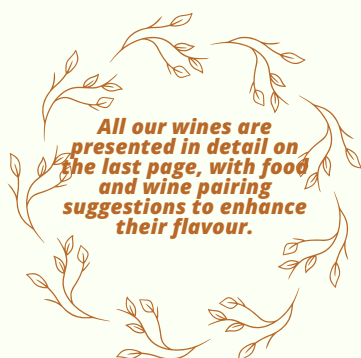
## ORANGE WINE

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 **6.50 / 42** (1DL / 75CL)  
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  
GROGNOZ - 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

<b>CEP'RITZ</b> DOLIN VERMOUTH, CHASSEL'ICE, RHUBARB LIQUEUR, SPARKLING WATER	13
<b>GINGER TWIST</b> SWISS GINGER APEROL, LEMON TONIC	12
<b>NEGRONI CHAÏ</b> GIN, CAMPARI, RED VERMOUTH, CHAÏ SYRUP, TOASTED CINNAMON	15
<b>BACIO AL LIMONE</b> CRAFT VODKA, LIMONCELLO, SALTED CARAMEL SYRUP, LIME, AQUAFABA, MERINGUE <small>THE TRUE TASTE OF A LEMON MERINGUE TART!</small>	17
<b>LA CAGOLE DE BEBER</b> RED FRUIT GIN, YUZU LIQUEUR, GRAPEFRUIT SYRUP, GINGER BEER	17
<b>SUN'CEP</b> VODKA, APRICOT NECTAR, THYME SYRUP, LEMON JUICE, BOURBON VANILLA EXTRACT	17
<b>CEP'EXPRESS</b> REVISITED ESPRESSIO MARTINI VODKA, WHITE COCOA LIQUEUR, ESPRESSO <small>+1CHF CRÈME BRÛLÉE OPTION</small>	16
<b>TAÏNA</b> RUM, PASSION FRUIT, BASIL, COCONUT	16
<b>L'AMÉTHYSTE</b> GIN LE TRIBUTE, VIOLET SYRUP, LIME	16
<b>VEVEY MULE</b> VODKA, GINGER LIQUEUR, GINGER BEER	15

## MOCKTAILS

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

## GIN'TO

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

### COCKTAILS TO SHARE !

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

## RHUMS 4cl

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

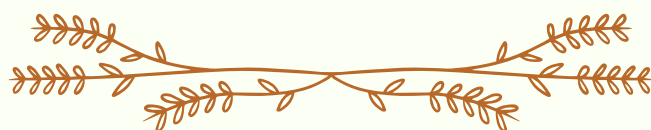
## WHISKIES 4cl

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](mailto: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 - Ollon, Vaud - Switzerland**

This unfiltered Chasselas offers fresh aromas of white flowers and citrus fruit. On the palate, it stands out for its liveliness, minerality and slightly cloudy texture, typical of unfiltered wines. An authentic, expressive wine, ideal with cheese or fish dishes.

### **Gamaret - Les Fuseaux - Matthias Orsett - Vaud, Switzerland**

A light and natural wine with fresh aromas of red fruits and flowers. A pure expression of the 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.