

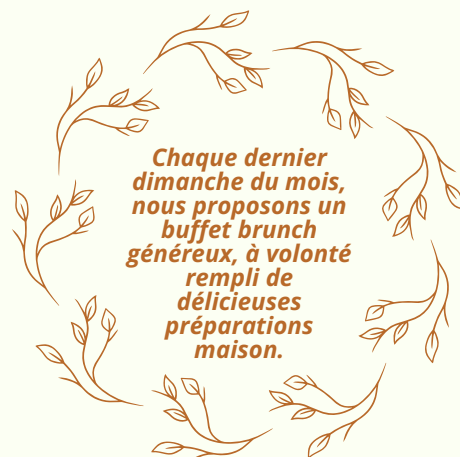
BIENVENUE AU CEP D'OR — LIEU D'ÉPICURIEN·NE·S
DEPUIS 1925, ENGAGÉ AUX CÔTÉS DES ARTISAN·NE·S
DE LA RÉGION ET DÉDIÉ À UNE CUISINE MAISON,
SOIGNÉE & CRÉATIVE.

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.

PLANCHETTES GOURMANDES, MINI BURGERS, FRITES CROUSTILLANTES, TARTINADES MAISON...

NOTRE ÉQUIPE SE FERA UN PLAISIR DE VOUS GUIDER SELON VOS ENVIES.

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** (+2.- CHANTILLY)
(JETEZ UN COUP D'ŒIL À NOTRE COMPTOIR)

GLACES ARTISANALES 100% FERMIÈRES 4 (+2.- CHANTILLY)

VANILLE BOURBON, CARAMEL SALÉ, PISTACHE À L'ANCIENNE, CAFÉ CRÉMEUX, SÉSAME NOIR

SORBETS ARTISANAUX 100% PUR FRUIT 4 (+2.- CHANTILLY)

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



CARTE DU MIDI DE LA SEMAINE

Imaginé par *Julien*

DU 02.06 AU 06.06

ENTRÉES

ROSE DE SAUMON FUMÉ, CRÈME LÉGÈRE À L'ANETH, JEUNES POUSSÉS — 9.-

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

PLATS

CÔTÉ TERRE: 24.-

FILET MIGNON DE PORC, SAUCE CACAHUÈTE FAÇON THAÏ, CHOU CHINOIS,
BROCOLINI, RIZ BASMATI

CÔTÉ MER: 24.-

FILET DE SANDRE GRILLÉ, QUINOA AUX LÉGUMES DU MOMENT, CHIPS DE WASABI,
SAUCE SAFRAN & CHASSELAS

CÔTÉ JARDIN: 22.-

BURGER DE CHOU-FLEUR CROUSTILLANT, CHUTNEY DE MANGUE, TOMATES D'ICI,
SAUCE YAOURT VÉGÉTAL AU TAHINI, MESCLUN DU MARCHÉ, CHIPS DE LÉGUMES

PLAT PHARE ESTIVAL: 38.-

CARPACCIO DE BŒUF BLACK ANGUS, HUILE D'OLIVE DE SICILE, PECORINO À LA TRUFFE,
TOMATES CONFITES, ARTICHAUTS, ROQUETTE FRAÎCHE, MAYONNAISE VERTE MAISON,
BALSAMIQUE, FOCACCIA TOASTÉE DU BOULANGER DU COIN & FRITES DORÉES

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.-



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
- BROCHETTES DE BŒUF KUSHIYAKI — MARINADE ASIATIQUE LÉGÈRE & PARFUMÉE — FINES POMMES DE TERRE PAILLE (2 PIÈCES) 33
- MINI BURGERS MULTICOLORES — VACHERIN SUISSE — OIGNONS CARAMÉLISÉS (4 PIÈCES) (+4.- VERSION COUP DE CŒUR À LA TRUFFE !) 21
-  ŒUF PARFAIT FERMIER — ASPERGES DU MOMENT — CRÈME DE PARMESAN — SALICORNE FRAÎCHE — FLEUR DES ALPES SUISSE — HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE KALAMATA — FOCCACCIA DORÉE 22
- BAO BUNS GARNIS DE CREVETTE CROUSTILLANTES — CRUDITÉS FRAÎCHES — SAUCE MARIE ROSE MAISON — SÉSAME TOASTÉ (3 PIÈCES) 25
-  BAO BUNS GARNIS AUX CHAMPIGNONS ÉFFILOCHÉS MARINÉS — OIGNONS FRITS CROUSTILLANTS — POUSSÉS D'HERBES FRAÎCHES — SAUCE SOJA FUMÉE — CONCOMBRES FOUFOU (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
- NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES À LA PERFECTION — CAROTTES TRICOLORS RÔTIES — CRÈME DE FÈVES VERTES — CRUMBLE DE PARMESAN AFFINÉ — PERLES DE BALSAMIQUE (4 PIÈCES) 34
- 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 10

LES COUPS DE COEUR DU MOMENT

-  NIGIRI CROUSTILLANT DE THON ROUGE MARINÉ AU SOJA & PONZU — BRISURE DE TRUFFE — MAYONNAISE VERTE CEP <3
ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE VIN ORANGE 34
-   INVOLTINI D'AUBERGINES — MOZZARELLA DI BUFALA CRÉMEUSE — MESCLUN DU MARCHÉ — JAMBON DE PARME AFFINÉ — PESTO DE BASILIC MAISON — TUILE DE CAROTTE
ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE JOHANNITER 22
-  TATAKI DE PATATE DOUCE — CREVETTES SAUVAGES À L'AIL — SAUCE AU PIMENT DOUX BY JULIEN — SÉSAME GRILLÉ
ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE PINOT GRIS 24
-  TARTARE DE SAUMON — ANETH FRAÎCHE — POMME VERTE — CONCOMBRE CROQUANT — SÉSAME GRILLÉ — HUILE D'OLIVE GRECQUE — TOAST DU BOULANGER BIEN GRILLÉ
ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE CHASSELAS DE LA MAISON 29

L'ASSORTIMENT D'AGAPES

75
NOUS VOUS PROPOSONS UN ASSORTIMENT COUP DE COEUR DE NOS MEILLEURES AGAPES SOUS FORME DE MENU DÉGUSTATION, VOUS LE TROUVEREZ SUR LA PAGE SUIVANTE.

MENU DÉGUSTATION

(À PARTIR DE 2 PERSONNES)

75.-

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

INVOLTINI D'AUBERGINES — MOZZARELLA DI BUFALA CRÉMEUSE — MESCLUN DU MARCHÉ - JAMBON DE PARME AFFINÉ — PESTO DE BASILIC MAISON — TUILE DE CAROTTE

TARTARE DE BŒUF SIGNÉ AU CEP D'OR

MINI BURGERS MULTICOLORES — VACHERIN SUISSE — OIGNONS CARAMÉLISÉ

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

BAO BUNS GARNIS DE CREVETTE CROUSTILLANTES — CRUDITÉS FRAÎCHES — SAUCE MARIE ROSE MAISON — SÉSAME TOASTÉ

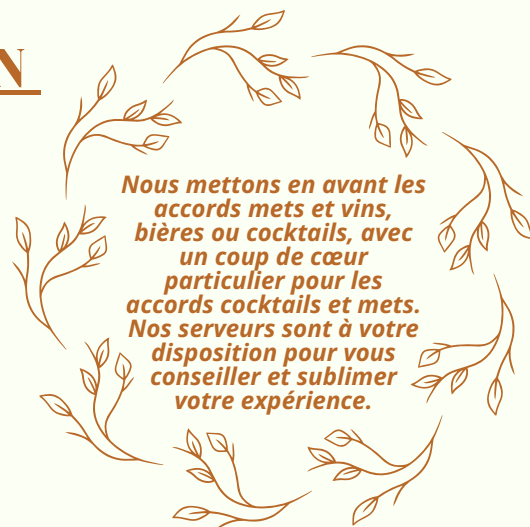
ASSIETTE GOURMANDE OU DESSERT À PARTAGER À LA CARTE

CAFÉ OU THÉ

ACCORD METS ET VINS (PÉTILLANT, BLANC, ROUGE) 20.-

ACCORD METS ET COCKTAILS (3 COCKTAILS COUPS DE COEUR) 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 CARAMÉLISÉS LE PRÉFÉRÉ DE LA MAISON !	14
POIRE BELLE-HÉLÈNE FAÇON JULIEN — CRÈME PÂTISSÈRE LÉGÈRE & ONCTUEUSE — SORBET 100% ARTISANAL À LA POIRE — AMANDES ÉFFILÉES CROUSTILLANTES	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
 LA COUPE GLACÉE DE L'ÉTÉ — SORBET ARTISANAL À LA FRAISE BY SAMUEL — CONFIT FRAISE-MENTHE — CRÉMEUX CHOCOLAT BLANC VANILLÉ — FRAISES DU COIN — TUILE AMANDINE	14
MILLEFEUILLE CROUSTILLANT & ULTRA-GOURMAND À LA PISTACHE	14
TIRAMISU REVISITÉ EN TROMPE L'ŒIL CAFÉ — <i>Pour les yeux & pour la story... <3</i>	13
CHAMPAGNE GOURMAND AU CEP D'OR DÉCLINAISON DE MINI DESSERTS MAISON AVEC CHAMPAGNE	22
COCKTAILS-DESSERTS EXPRESSO MARTINI À LA CRÈME BRÛLÉE — <i>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 / FOCACCIA / BAO BUNS CHAMPIGNONS / OEUF PARFAIT / INVOLTINI D'AUBERGINES / SALADE MESCLUN / FRITES / TOUS LES DESSERTS



VÉGAN

BAO BUNS CHAMPIGNONS / FRITES / SALADE MESCLUN / LES SORBETS / LE SORBET ARROSÉ SUR-MESURE / COCKTAIL-DESSERT : BACIO AL LIMONE



SANS LACTOSE

LOBSTER ROLL / BAO BUNS CHAMPIGNONS / BAO BUNS CREVETTE / OEUF PARFAIT / CALAMARS / BROCHETTE DE BOEUF / FRITES / TATAKI DE PATATE DOUCE / TARTARE DE SAUMON / SALADE MESCLUN / LES SORBETS / LE SORBET ARROSÉ SUR-MESURE / COCKTAIL-DESSERT : BACIO AL LIMONE / MILLEFEUILLE / POIRE BELLE-HELENE / TIRAMISU / COUPE GLACÉE DE L'ÉTÉ



SANS GLUTEN

CALAMAR / OEUF PARFAIT SANS FOCACCIA / INVOLTINI D'AUBERGINES / TATAKI DE PATATE DOUCE / TARTARE DE SAUMON / FRITES / SALADE / GLACES & SORBETS / COUPE GLACÉE DE L'ÉTÉ

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	6
RENVERSÉ	4.9
CAPPUCCINO	5
MACHIATTO	6
FLAT WHITE	6
CAFÉ FROID AVEC OU SANS LAIT & AVEC OU SANS SUCRE	6
AFFOGATO EXPRESSO & BOULE DE GLACE VANILLE	7.5
THÉS <i>SIROCCO</i> NOIR CEYLAN / EARL GREY / VERT JASMIN / 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 SUPPLÉMENT CHANTILLY	0.5 2

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 (COLA VALAISAN)	5.5
VIVI COLA ZÉRO	5.5
RIVELLA ROUGE	5.5
SINALCO	5.5
JUS DE RAISIN PÉTILLANT VEVEYSAN <i>LA BAIGNEUSE</i>	6.5
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
HOULEUSE, BLANCHE DR GAB'S	5.5 / 8
IPANEMA, IPA DR GAB'S	5.9 / 9
PANACHÉ	4.9 / 7
SUPPLÉMENT PICON	2

BIÈRES BOUTEILLES (33CL)

CIDRE CRAFTY BRASSERIE DR GAB'S	8.5
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

DÉZALEY MARSENS - GRAND
CRU - DOMAINE TOUR DE
MARSENS - VAUD - SUISSE 7.5 / 49

PINOT GRIS - PIERRE GRISE -
DOMAINE CHAUDET - LAVAUX
AOC - SUISSE 7 / 45

CHARDONNAY - DOMAINE
BARICHET - BLONAY - SUISSE 8 / 52

JOHANNITER - PARMELIN -
DOMAINE DE LA CAPITAINÉ -
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 12 / 78

SAUVIGNON BLANC -
CHEVERNY - DOMAINE DU
SALVARD - LOIRE - FRANCE 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 VIVANTS

CHASSELAS NATURE - LA
GARMAISE - DOMAINE DU
CHAMBET - GENEVE - SUISSE - / 45

BONBON SAUVAGE -
ASSEMBLAGE ROUGE NATURE -
MAISON VULPIN - VAUD -
SUISSE **COMME UN BOBON EN BOUCHE !** - / 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 13
SPRITZ FRUITÉ, TWISTÉ À LA RHUBARBE & FRAISE
OU LE CLASSIQUE À L'ITALIENNE 12

GINGER TWIST 13
SPRITZ AU GINGEMBRE

MEZ'KHALO SOUR 16
MEZCAL, LAVANDE FLORALE, CITRON VERT

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

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

TAÏNA 16
RHUM AGRICOLE, PASSION, BASILIC, COCO

L'AMÉTHYSTE 16
GIN, VIOLETTE, LIMETTE

VEVEY MULE 15
VODKA, LIQUEUR DE GINGEMBRE, GINGER BEER

 **PISTACHO BASIL SMASH** 16
GIN INFUSÉ AU BASILIC & PISTACHE, CITRON

MOCKTAILS

 **CEP DORÉ** 12
JUS D'ANANAS, GINGER BEER, PASSION,
CITRON VERT

HUGUETTE 10
SIROP DE SUREAU, CITRONNADE, MENTHE,
CITRON VERT

GIN'TO

 **LA PIVE** 16
NOTES BOISÉES & VÉGÉTALES

EDINBURGH 16
NOTES FLORALES

NADAR 17
NOTES FLORALES & D'AGRUMES

UNCLE VAL'S 18
NOTES POIVRÉES

 **LE TRIBUTE** 16
NOTES D'AGRUMES

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%) 11

ARCANE EXTRA AROMA (40%) 12

KIRK AND SWEENEY (40%) 13

CORUBA - RHUM BLANC (37.5%) 11

APÉROS CORNER

STIM QUINQUINA 4cl	8
VERMOUTH ROUGE OU BLANC TERRE DE LAVAUX 4cl	7
ABSINTHE 4cl DISTILLERIE DU LÉMAN	10
SUZE CYNAR 4cl	10
BITTER DES DIABLERETS 4cl	8
LONG DRINK 33cl	12
KIR VIN BLANC 10cl	7
KIR BULLE 10cl	9
KIR ROYAL 10cl	16
RICARD 4cl	7

*Juste sous vos pieds, la Cave du Cep
d'Or vous accueille :
Jeudi 18h-00h : afterwork de folie
Vendredi 18h-2h : jam session et
scène ouverte
Samedi 18h-2h : DJ sets de la région*

DIGESTIFS 4cl

ABRICOTINE (43%) MORAND	14
COING (43%) MORAND	13
WILLIAMINE (43%) MORAND	13
VIEILLE PRUNE (42%) RÉSERVE BARON LOUIS	12
CHARTREUSE VERTE (55%)	18
GÉNÉPI (42%)	12

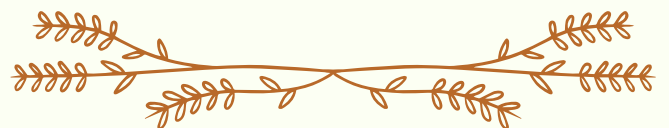
WHISKIES 4cl

TOMATIN (43%)	13
GLENALLACHIE 8 ANS (46%)	14
SMOKHEAD ISLAY (43%)	14



LIQUEURS 4cl

LIMONCELLO, BELLA COSTA (25%)	8
LIQUEUR DE GENÉPI (32%) MORAND	12
AMARETTO DISARONNO (28%)	9
DOUCE D'ABRICOT (30%) MORAND	12
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.

Dézaley Marsens - Grand Cru - Domaine Tour de Marsens - Vaud - Suisse

Vin blanc ample et structuré, marqué par une belle minéralité du Lavaux, aux arômes de fruits mûrs et de fruits secs, avec une finale longue et généreuse.

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.

Pinot Gris - Pierre Grise - Domaine Chaudet Lavaux - AOC - Suisse

Un Pinot Gris aux arômes de fruits secs et d'agrumes.

Sauvignon blanc - Cheverny - Domaine du Salvard - Loire - France

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 - Grognuz - 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.

Syrah - 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 nature — La Garmaise — Domaine du Chambet — Genève — 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.

Bonbon sauvage — Assemblage rouge nature — Maison Vulpin — Vaud — Suisse

Un vin léger et naturel, aux arômes frais de fruits rouges et fleurs. (Comme un bonbon en bouche). Parfait avec charcuteries, fromages doux, légumes rôtis ou viandes grillées.

VINS PÉTILLANTS ET CHAMPAGNES

Chassel'Ice Pétillant - François Grognuz - Suisse

Un vin pétillant doux et rafraîchissant, aux arômes de pomme et de poire. Idéal pour l'apéritif ou avec des desserts fruités.

Duval Leroy Brut - France

Champagne classique avec des arômes d'agrumes et de fleurs blanches, présentant une belle finesse et une mousse délicate. Parfait pour les grandes occasions ou avec des fruits de mer.

WEEKLY MENU
By Julien
02.06 AU 06.06

STARTERS

SMOKED SALMON ROSE, LIGHT DILL CREAM, MICROGREENS 9.-

CREAM OF MARKET COURGETTE SOUP, HOMEMADE SAVOURY GRANOLA 9.-

MAINS

FROM THE LAND: 24.-

PORK FILLET, THAI-STYLE PEANUT SAUCE, CHINESE CABBAGE, BROCCOLINI, BASMATI RICE

FROM THE SEA: 24.-

GRILLED PIKE-PERCH FILLET, QUINOA WITH SEASONAL VEGETABLES, WASABI CRISPS,
SAFFRON & CHASSELAS SAUCE

FROM THE VEGETABLE GARDEN: 22.-

CRISPY CAULIFLOWER BURGER, MANGO CHUTNEY, LOCAL TOMATOES, TAHINI-BASED PLANT-
BASED YOGHURT SAUCE, MARKET MIXED SALAD LEAVES, VEGETABLE CRISPS

SUMMER SIGNATURE DISH — 38.-

BLACK ANGUS BEEF CARPACCIO, SICILIAN OLIVE OIL, TRUFFLE PECORINO, SUN-DRIED
TOMATOES, ARTICHOKEs, FRESH ROCKET, HOMEMADE GREEN MAYONNAISE, BALSAMIC
VINEGAR, TOASTED FOCACCIA FROM THE LOCAL BAKER & GOLDEN CHIPS

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.-



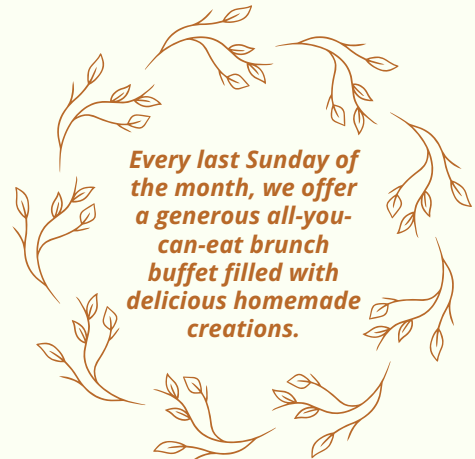
WELCOME TO LE CEP D'OR — A HAVEN FOR
EPICUREANS SINCE 1925, PROUDLY COMMITTED TO
LOCAL ARTISANS AND DEVOTED TO A HOMEMADE,
REFINED, AND AUTHENTIC CUISINE.

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

DISCOVER OUR WIDE SELECTION OF SHARING SNACKS, ALL MADE IN-HOUSE.

GOURMET PLATTERS, MINI BURGERS, CRISPY CHIPS, HOMEMADE SPREADS... OUR TEAM WILL BE
HAPPY TO HELP YOU CHOOSE WHATSUITS YOUR TASTE.

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.

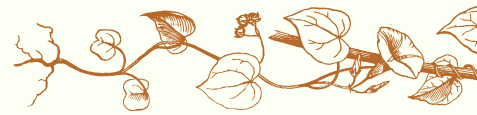
SWEETS

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 DILL & TARRAGON MAYONNAISE — YUZU PEARLS — MARKET MESCLUN SALAD — GOLDEN BISTRO-STYLE CHIPS (3 PIECES)	36
♥	ULTRA-GOURMET TRUFFLE MALAKOFFS — RED ONION PICKLES — WHOLE GRAIN MUSTARD (4 PIECES)	23
	KUSHIYAKI BEEF SKEWERS — LIGHT AND FRAGRANT ASIAN MARINADE — CRISPY POTATO STRAW (2 PIECES)	33
	MINI MULTICOLORED BURGERS — SWISS VACHERIN CHEESE — CARAMELIZED ONIONS (4 PIECES) (+ TRUFFLE VERSION AVAILABLE)	21
♥	PERFECT FARM EGG — SEASONAL ASPARAGUS — PARMESAN CREAM — FRESH SAMPHIRE — SWISS ALPINE FLOWER GARNISH — KALAMATA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL — GOLDEN FOCACCIA	22
	BAO BUNS WITH CRISPY SHRIMP — FRESH CRUNCHY VEGETABLES — HOMEMADE MARIE ROSE SAUCE — TOASTED SESAME (3 PIECES)	25
♥	BAO BUNS WITH MARINATED PULLED MUSHROOMS — CRISPY FRIED ONIONS — FRESH HERBS — SMOKED SOY SAUCE — CUCUMBER PICKLES (3 PIECES)	20
♥	“FLUFFY” BREAD STORE FOCACCIA — ULTRA-CREAMY BURRATA — SLOW-ROASTED LOCAL TOMATOES — HOMEMADE PESTO — SWISS BALSAMIC VINEGAR (+ PARMA HAM OPTIONAL)	21
	PERFECTLY SEARED SCALLOPS — ROASTED TRICOLOR CARROTS — GREEN BEAN CREAM — AGED PARMESAN CRUMBLE — BALSAMIC PEARLS (4 PIECES)	34
	SEARED CALAMARI — FRESH ROOFTOP HERBS — CHILI FLAKES — YOUNG MESCLUN SHOOTS	19
♥	BRASSERIE-STYLE FRIES OR CRISPY SWEET POTATO FRIES — OPTIONAL SAUCES: TRUFFLE MAYONNAISE / ARTISANAL KETCHUP / TRADITIONAL MAYONNAISE / SPICY COCKTAIL SAUCE	10
♥	MARKET MESCLUN SALAD — DILL & AGAVE DRESSING — VEGETABLE CHIPS — MIXED SEEDS	10

CURRENT FAVOURITES



♥	CRISPY BLUEFIN TUNA NIGIRI — SOY & PONZU MARINADE — TRUFFLE SHAVINGS — GREEN CEP MUSHROOM MAYONNAISE PERFECT PAIRING WITH OUR ORANGE WINE	34
♥	EGGPLANT INVOLTINI — CREAMY BUFFALO MOZZARELLA — MARKET MESCLUN — AGED PARMA HAM — HOMEMADE BASIL PESTO — CARROT TUILE PERFECT PAIRING WITH OUR JOHANNITER WINE	22
♥	SWEET POTATO TATAKI — WILD GARLIC SHRIMP — JULIEN'S SWEET CHILI SAUCE — GRILLED SESAME PERFECT PAIRING WITH OUR PINOT GRIS	24
♥	SALMON TARTARE — FRESH DILL — GREEN APPLE — CRUNCHY CUCUMBER — TOASTED SESAME — GREEK OLIVE OIL — TOASTED ARTISAN BREAD PERFECT PAIRING WITH OUR HOUSE CHASSELAS	29

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. 75



TASTING MENU

(FOR TWO PERSONS)
75.-
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 INVOLTINI — CREAMY BUFFALO MOZZARELLA — MARKET MESCLUN — AGED PARMA HAM —
HOMEMADE BASIL PESTO — CARROT TUILE**

**SIGNATURE BEEF TARTARE FROM CEP D'OR — PAN-SEARED FOIE GRAS ESCALOPE —
HOUSE-MADE WILD GARLIC PESTO — CRISPY RED LENTIL TUILE — TOASTED PINE NUTS**

MINI MULTICOLOR BURGERS — SWISS VACHERIN CHEESE — CARAMELIZED ONIONS

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

**BAO BUNS FILLED WITH CRISPY SHRIMP — FRESH CRUDITÉS —
HOUSE MARIE ROSE SAUCE — TOASTED SESAME**



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

ARTISANAL ICE CREAMS — BOURBON VANILLA — SALTED CARAMEL — OLD-FASHIONED PISTACHIO — CREAMY COFFEE — BLACK SESAME	4
ARTISANAL SORBETS — DARK CHOCOLATE — LOCAL RASPBERRY — LEMON YUZU — BLOOD ORANGE	4
THE BIG <i>CHOU D'AMOUR</i> — SHORTBREAD ICE CREAM — WARM CHOCOLATE SAUCE — HOMEMADE PRALINE — MAPLE WHIPPED CREAM — CARAMELIZED PECANS	14
PEAR BELLE-HÉLÈNE — LIGHT PASTRY CREAM — PEAR SORBET — CRISPY SLICED ALMONDS	13
XXL RUM BABA — HOMEMADE WHIPPED CREAM — FRESH MARKET FRUITS — INTENSE DARK CHOCOLATE (TO SHARE)	30
 JULIEN'S SUMMER COUPE — FRESH STRAWBERRIES — STRAWBERRY MINT CONFIT — VANILLA WHITE CHOCOLATE CREAM — STRAWBERRY SORBET — ALMOND TUILE	14
ULTRA-GOURMET PISTACHIO MILLEFEUILLE	14
TIRAMISU REVISITED — COFFEE ILLUSION DESSERT — MADE FOR THE EYES AND INSTAGRAM STORIES !	13
CHAMPAGNE GOURMAND AT CEP D'OR — SELECTION OF MINI HOMEMADE DESSERTS WITH CHAMPAGNE	22
COCKTAIL DESSERTS	
<i>CRÈME BRÛLÉE ESPRESSO MARTINI — ALL THE FLAVOR OF CRÈME BRÛLÉE... IN A COCKTAIL 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 SPECIAL MOMENT?
AVAILABLE ONLINE
OR IN-HOUSE 

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



VEGETARIAN

MALAKOFF / FOCACCIA / MUSHROOM BAO BUNS / PERFECT EGG / EGGPLANT INVOLTINI / MIXED LEAF SALAD / FRIES / ALL DESSERTS



VEGAN

MUSHROOM BAO BUNS / FRIES / MIXED LEAF SALAD / SORBETS / CUSTOM BOOZY SORBET / DESSERT COCKTAIL : BACIO AL LIMONE



LACTOSE-FREE

LOBSTER ROLL / MUSHROOM BAO BUNS / SHRIMP BAO BUNS / PERFECT EGG / CALAMARI / BEEF SKEWER / FRIES / SWEET POTATO TATAKI / SALMON TARTARE / MIXED LEAF SALAD / SORBETS / CUSTOM BOOZY SORBET / DESSERT COCKTAIL : BACIO AL LIMONE / MILLEFEUILLE / PEAR BELLE-HÉLÈNE / TIRAMISU / SUMMER ICE CREAM COUPE



GLUTEN-FREE

CALAMARI / PERFECT EGG (WITHOUT FOCACCIA) / EGGPLANT INVOLTINI / SWEET POTATO TATAKI / SALMON TARTARE / FRIES / SALAD / ICE CREAMS & SORBETS / SUMMER ICE CREAM COUPE

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	6
LATTE OR <i>RENVERSÉ</i>	4.9
CAPPUCCINO	5.0
MACCHIATO	6
FLAT WHITE	6
COLD COFFEE WITH / WITHOUT MILK	6
AFFOGATO ESPRESSO & SCOOP OF VANILLA ICE CREAM	7.50
SIROCCO TEAS CEYLON BLACK / EARL GREY / JASMINE 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	2
FRUIT JUICE (33CL)	
FRESH FRUIT JUICE	7
ORGANIC APPLE JUICE	5
APRICOT JUICE	6
PEAR JUICE	6
TOMATO JUICE (20cl)	6
RASPBERRY KEFIR	8

BOTTLED SOFT (33CL)

CEP FILTERED WATER (STILL OR SPARKLING) 0.5L	3.9
1L	5.9
<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>	6.50
<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
HOULEUSE, WHEAT BEER DR GAB'S BREWERY	5.5 / 8
EMBUSCADE, IPA DR GAB'S 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	8.5
<i>L'AMBROUILLE, AMBER ALE</i> DR GAB'S BREWERY	8.5
PLACEBO (NON-ALCOHOLIC) DR GAB'S BREWERY	7.5



WHITE WINE

(1DL / 75CL)

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

DÉZALEY MARSENS - GRAND CRU -
DOMAINE TOUR DE MARSENS -
VAUD - SWITZERLAND 7.5 / 49

PINOT GRIS - PIERRE GRISE -
DOMAINE CHAUDET - LAVAUX
AOC - SWITZERLAND 7 / 45

CHARDONNAY - DOMAINE
BARICHET - BLONAY -
SWITZERLAND 8 / 52

JOHANNITER - PARMELIN -
DOMAINE DE LA CAPITAINÉ -
LA CÔTE - SWITZERLAND - **BIO** 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 12 / 78

SAUVIGNON BLANC -
CHEVERNY - DOMAINE DU
SALVARD - LOIRE - FRANCE 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

(1DL / 75CL)

PINOT NOIR - GRAND CRU - GUY-
LOUIS CHAPPUIS - ST-SAPHORIN -
LAVAUX AOC - SWITZERLAND 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 NATURE - LA
GARMAISE - DOMAINE DU
CHAMBET - GENEVA -
SWITZERLAND - / 45

BONBON SAUVAGE -
ASSEMBLAGE ROUGE NATURE -
MAISON VULPIN - VAUD -
SWITZERLAND - / 62
A TASTE OF CANDY FOR THE PALATE!

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



FIND ALL OUR WINES IN DETAIL ON THE LAST PAGE, WITH THEIR FOOD AND WINE PAIRINGS.
ALSO DISCOVER OUR WINE OF THE MONTH ON THE CHALKBOARD.

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

SPRITZ WITH A RHUBARB AND STRAWBERRY TWIST
 OR THE CLASSIC ITALIAN VERSION

13

12

GINGER TWIST

SWISS GINGER APEROL, LEMON TONIC

13

MEZ'KHALO SOUR

MEZCAL, FLORAL LAVENDER, LIME

16

BACIO AL LIMONE

 CRAFT VODKA, LIMONCELLO, SALTED CARAMEL
 SYRUP, LIME, AQUAFABA, MERINGUE

17

THE TRUE TASTE OF A LEMON MERINGUE TART!

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

16

+1CHF CRÈME BRÛLÉE OPTION

TAÏNA

RUM, PASSION FRUIT, BASIL, COCONUT

16

L'AMÉTHYSTE

GIN LE TRIBUTE, VIOLET SYRUP, LIME


16

VEVEY MULE

VODKA, GINGER LIQUEUR, GINGER BEER

15

PISTACHIO BASIL SMASH

 GIN INFUSED WITH BASIL AND PISTACHIO,
 LEMON

16

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

16

EDINBURGH

RED BERRIES AROMA

16

NADAR

CITRUS AND LEMONGRASS FLAVOUR

17

UNCLE VAL'S

SAGE & LAVENDER FLAVOUR

18



LE TRIBUTE
 CITRUS AROMA

16

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%)

11

ARCANE EXTRA AROMA (40%)

12

KIRK AND SWEENEY (40%)

13

CORUBA - WHITE RHUM

11



APERITIF CORNER

STIM QUINQUINA 4cl	8
VERMOUTH RED OR WHITE TERRE DE LAVAUX 4cl	7
ABSINTHE 4cl DISTILLERIE DU LÉMAN	10
SUZE CYNAR 4cl	10
BITTER DES DIABLERETS 4cl	8
LONG DRINK 33cl	12
KIR VIN BLANC (WHITE WINE) 10cl	7
KIR BULLE (SPARKLING) 10cl	9
KIR ROYAL (CHAMPAGNE) 10cl	16
RICARD 4cl	7

*Just under your feet,
the Cave du Cep d'Or welcomes you:*

Thursday: 18:00-00:00 – Afterwork madness

Friday: 18:00-02:00 – Jam session and open stage

Saturday: 18:00-02:00 – DJ sets from the region

DIGESTIVES 4cl

APRICOTINE (43%) MORAND	14
COING (43%) MORAND	13
WILLIAMINE (43%) MORAND	13
VIEILLE PRUNE (42%) RÉSERVE BARON LOUIS	12
CHARTREUSE VERTE (55%)	18
GENEPI (42%)	12

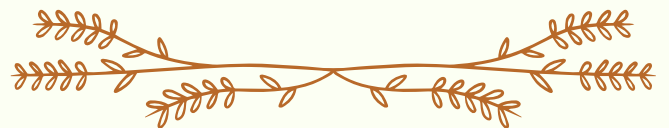
WHISKIES 4cl

TOMATIN (43%)	13
GLENALLACHIE 8 ANS (46%)	14
SMOKHEAD ISLAY (43%)	14



LIQUEURS 4cl

LIMONCELLO, BELA COSTA (25%)	8
GENEPI LIQUEUR (32%) MORAND	12
AMARETTO DISARONNO (28%)	9
SWEET APRICOT (30%) MORAND	12
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.

Dézaley Marsens Grand Cru Domaine Tour de Marsens, Vaud, Switzerland

This ample, structured white wine is marked by the beautiful minerality of Lavaux. It has aromas of ripe and dried fruits, and a long, generous finish.

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.

Pinot Gris - Pierre Grise - Domaine Chaudet Lavaux - AOC - Switzerland

A Pinot Gris with aromas of dried fruit and citrus.

Sauvignon Blanc - Cheverny - Domaine du Salvard - Loire - France

A dry and fresh wine with aromas of citrus fruits, exotic fruits and herbal notes. It has a beautiful freshness, a taut and elegant mouthfeel and a refreshing finish. Pairs well with shellfish, grilled fish, fresh salads or goat's cheese.

Petite Arvine - Grognoz - Caves des Rois - Domaine des Évouettes - Valais - Switzerland

An elegant wine with exotic fruit aromas and a hint of acidity. It goes 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

Syrah - 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

A fresh and elegant rosé with aromas of red fruits and white flowers, and a beautiful minerality. Perfect for accompanying your summer dishes.

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 Nature - La Garmaise - Domaine du Chambet - Geneva - Switzerland

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

Bonbon Sauvage — Assemblage Rouge Nature — Maison Vulpin — Vaud — Switzerland

A light and natural wine with fresh aromas of red fruits and flowers. (Like a bonbon in the mouth). It is perfect with charcuterie, soft cheeses, roasted vegetables or grilled meats.

SPARKLING WINE & CHAMPAGNES

Chassel'Ice Pétillant - François Grognoz - 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.