

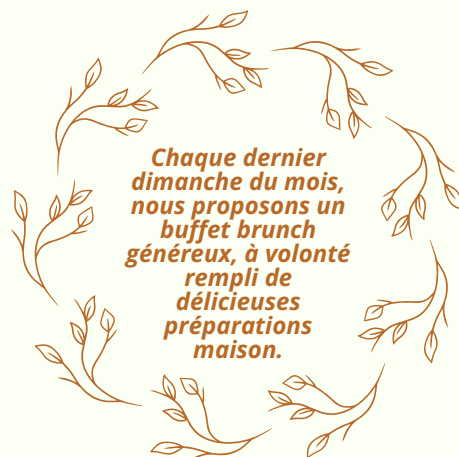
BIENVENUE AU CEP D'OR — LIEU D'ÉPICURIEN·NE·S
DEPUIS 1925, ENGAGÉ AUX CÔTÉS DES ARTISAN·NE·S
DE LA RÉGION ET DÉDIÉ À UNE CUISINE MAISON,
SOIGNÉE & CRÉATIVE.

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 CARPACCIO DE BOEUF

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 13.10 AU 17.10

POUR COMMENCER

MINI-CROQUE AU COMTÉ ET À LA TRUFFE, SALADE DE MESCLUN — 9.-

VELOUTÉ DE CÉLERI-RAVE ET DE POIREAU, DOUCEUR DE SAISON — 9.-



PLATS

CÔTÉ TERRE: 24.-

BURGER DE CHASSE, STEAK DE CERF, CHANTERELLES EN PERSILLADE, LARD, CHOU ROUGE
ET RACLETTE DU VALAIS, MAYONNAISE AU MIEL ET À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE,
POMMES DE TERRE RÔTIES AU FOUR

CÔTÉ MER: 24.-

DOS DE CABILLAUD EN PAPILOTE, JULIENNE DE LÉGUMES PARFUMÉE À LA BADIANE,
SAUCE SOJA AUX AGRUMES ET QUINOA AU CITRON CONFIT

CÔTÉ JARDIN: 22.-

GRATIN DE COURGE BUTTERNUT, POIREAUX, CHAMPIGNONS ET CHÂTAIGNES,
SOUS UN CRUMBLE SALÉ CROUSTILLANT AUX SAVEURS D'AUTOMNE

PLAT PHARE: 34.-

CORDON BLEU AU GRUYÈRE AOP DE LA FERME DE SEMSALES,
PURÉE MAISON, CAROTTES FANES RÔTIES, SAUCE AUX HERBES SECRÈTES
& MESCLUN DU MARCHÉ



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
	CROUSTILLANTS DE SAUCISSON VAUDOIS & VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP (4 PIÈCES)	23
♥	CAROTTES FANE RÔTIES AU FOUR — CRÈME DE TAHINI — HUILE VERTE AUX FANES — GRANOLA SALÉ MAISON — RÉDUCTION CAROTTE-ORANGE	19
	MINI BURGERS MULTICOLORES — VACHERIN SUISSE — OIGNONS CARAMÉLISÉS (4 PIÈCES) (+4.- VERSION COUP DE CŒUR À LA TRUFFE !)	21
	TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, FAÇON BISTROT — KETCHUP RUSTIQUE — CÂPRES & CORNICHONS — MOUTARDE À L'ANCIENNE — JAUNE D'ŒUF CRÉMEUX	26
♥	TACOS VEGGY CRUNCH — CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES — ÉCRASÉ DE PATATE DOUCE — GUACAMOLE MINUTE — LIME — CRÈME DE NOIX DE CAJOU À LA TOMATE SÉCHÉE — CHIPS DE RACINES	19
	BAO BUNS VAPEUR — CREVETTE NOBASHI CROUSTILLANTE — CRUDITÉS CROQUANTES — SAUCE MARIE-ROSE ÉPICÉE — SÉSAME TORRÉFIÉ — CHUTNEY DE MANGUE ACIDULÉ	24
♥	"FLUFFY" FOCACCIA DE <i>CHEZ BREAD STORE</i> — BURRATA ULTRA-CRÉMEUSE — TOMATES DU COIN CONFITES — PESTO MAISON — VINAIGRE BALSAMIQUE SUISSE (+3 JAMBON DE PARME AFFINÉ)	21
♥	FRITES ALLUMETTES FAÇON BRASSERIE OU FRITES DE PATATE DOUCE CROUSTILLANTES (MAYONNAISE À LA TRUFFE +3.-, KETCHUP RUSTIQUE +1.-, MAYONNAISE TRADITIONNELLE +1.-, SAUCE MARIE-ROSE ÉPICÉE +1.-)	10
♥	SALADE MESCLUN DU MARCHÉ — SAUCE ANETH & AGAVE — CHIPS DE LÉGUMES — GRAINES	10

LA CHASSE EN PETITS PLATS À PARTAGER

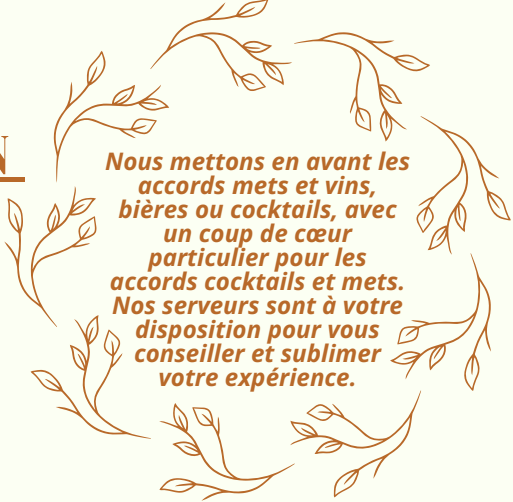
♥	PÂTÉ EN CROÛTE DE CERF DE « LA MAISON MAGDAN » — GRAINES DE COURGE & PRUNEAUX DU COIN — FOIE GRAS CROUSTILLANT — PICKLES DE GRAINES DE MOUTARDE — CHUTNEY DE FIGUES AU BALSAMIQUE — OIGNON ROUGE AU VINAIGRE ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE PINOT NOIR	34
♥	LA CHASSE VÉGÉTALE — PURÉE DE PANAIS — CHOUX DE BRUXELLES CRISPY — MARRONS GLACÉS — MÉLANGE DE CHAMPIGNONS FRAIS — CHIPS DE PANAIS — AIRELLES - CHOU ROUGE AUX POMMES & AIRELLES ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE VIN ORANGE	23
♥	FILET DE CHEVREUIL — LÉGUMES DE SOUS-BOIS — MARRONS & AIRELLES — JUS DE CHEVREUIL ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE SYRAH	38
♥	RAVIOLES DE CERF MAISON — EFFILOCHÉ D'ÉPAULE DE CERF CONFITE — CRÈME DE COURGE & TRUFFE BLANCHE (4 PIÈCES) ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE MERLOT	28
♥	TATAKI DE CHEVREUIL & GROSEILLE AU GIN - CRÉMEUX DE CHANTERELLES — SARRASIN SOUFFLÉ - MAYONNAISE À LA NOISETTE ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE MÉDOC	33

L'ASSORTIMENT D'AGAPES

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

MENU DÉGUSTATION

(À PARTIR DE 2 PERSONNES)
75.-
PAR PERSONNE



Nous mettons en avant les accords mets et vins, bières ou cocktails, avec un coup de cœur particulier pour les accords cocktails et mets. Nos serveurs sont à votre disposition pour vous conseiller et sublimer votre expérience.

AMUSE-BOUCHE SURPRISE

TATAKI DE CHEVREUIL & GROSEILLE AU GIN - CRÉMEUX DE CHANTERELLES — SARRASIN SOUFFLÉ - MAYONNAISE À LA NOISETTE

VELOUTÉ DU MOMENT

CROUSTILLANTS DE SAUCISSON VAUDOIS & VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

PÂTÉ EN CROÛTE DE CERF DE « LA MAISON MAGDAN » — GRAINES DE COURGE & PRUNEAUX DU COIN — FOIE GRAS CROUSTILLANT — PICKLES DE GRAINES DE MOUTARDE — CHUTNEY DE FIGUES AU BALSAMIQUE — OIGNON ROUGE AU VINAIGRE

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 VAPEUR — CREVETTE NOBASHI CROUSTILLANTE — CRUDITÉS CROQUANTES — SAUCE MARIE-ROSE ÉPICÉE — SÉSAME TORRÉFIÉ — CHUTNEY DE MANGUE ACIDULÉ

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 20H45

DOUCEURS DU SOIR

GLACES 100% ARTISANALES & FERMÈRES (+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
BROWNIE MAISON - ESPUMA DE CHOCOLAT AU LAIT DE NOISETTE - POIRE WILLIAMS SUISSE	14
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
PARFAIT TONKA & LAIT DE COCO — GRANOLA MAISON — FIGUE FRAÎCHE — CAVIAR DE FRUIT DE LA PASSION	12
ASSIETTE GOURMANDE XXL DÉCLINAISON DE 5 MINI DESSERTS DU JOUR, À PARTAGER À 2	24
COCKTAILS-DESSERTS <i>EXPRESSO MARTINI À LA CRÈME BRÛLÉE — Le goût d'une crème brûlée... en cocktail!</i> <i>BACIO AL LIMONE — 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

CAROTTE / TACOS / FOCACCIA / CHASSE VÉGÉTALE / SALADE MESCLUN / FRITES / TOUS LES DESSERTS



VÉGAN

CAROTTE / TACOS / FRITES / SALADE MESCLUN / LES SORBETS / LE SORBET ARROSÉ SUR-MESURE / COCKTAIL-DESSERT : BACIO AL LIMONE



SANS LACTOSE

LOBSTER ROLL / TACOS / CAROTTE / TARTARE / BAO / PATÉ EN CROUTE / CHASSE VÉGÉTALE / FILET DE CHEVREUIL / TATAKI DE CHEVREUIL / FRITES / SALADE MESCLUN / LES SORBETS / LE SORBET ARROSÉ SUR-MESURE / COCKTAIL-DESSERT : BACIO AL LIMONE



SANS GLUTEN

TACOS / TARTARE / PATÉ EN CROUTE / TATAKI DE CHEVREUIL / 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	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 1L	3.9 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

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

DORAL - DOMAINE DANCE - 36
LAVAUX AOC - SUISSE DEMI-BOUTEILLE

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

PETITE ARVINE - GROGNUM -
DOMAINE DES EVOUETTES -
VALAIS - SUISSE 7 / 45

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

BOURGOGNE ALIGOTÉ -
F&L PILLOT - FRANCE 12 / 78

SAUVIGNON BLANC - ARGILES
À SILEX - POUILLY-FUMÉ -
TRACY & CIE - LOIRE - FRANCE 10 / 65

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 GROGNUM - 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

SPRITZ

SPRITZ DE SAISON POIRE & NOISETTE
LE CLASSIQUE À L'ITALIENNE

13
12

GINGER TWIST

SPRITZ AU GINGEMBRE

13

MEZ'KHALO SOUR

MEZCAL, LAVANDE FLORALE, CITRON VERT

16

BACIO AL LIMONE

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

17



LA CAGOLE

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

17

CEP'EXPRESS

L'EXPRESSO MARTINI REVISITÉ : VODKA,
LIQUEUR DE CACAO BLANC, SHOT D'EXPRESSO

17

TAÏNA

RHUM AGRICOLE, PASSION, BASILIC, COCO

16

L'AMÉTHYSTE

GIN, VIOLETTE, LIMETTE

16

VEVEY MULE

VODKA, LIQUEUR DE GINGEMBRE, GINGER BEER

15

BASIL FIZZ

GIN INFUSÉ AU BASILIC, TONIC, LIME

16



NEGRONI ROSMARINO

GIN INFUSÉ AU ROMARIN, VERMOUTH ROUGE,
CAMPARI

17

MOCKTAILS



CEP DORÉ

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

12

HUGUETTE

SIROP DE SUREAU, CITRONNADE, MENTHE,
CITRON VERT

10

VIERGE MARIE

JUS DE POMME FERMIER, LIME, SUREAU,
MENTHE, EAU GAZEUSE

10

GIN'TO



LA PIVE

NOTES BOISÉES & VÉGÉTALES

16

EDINBURGH

NOTES FLORALES

16

NADAR

NOTES FLORALES & D'AGRUMES

17

UNCLE VAL'S

NOTES POIVRÉES

18



LE TRIBUTE

NOTES D'AGRUMES

16

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%)

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

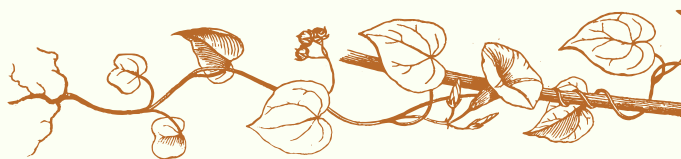
*Juste sous vos pieds, la Cave du Cep
d'Or vous accueille :
Jeudi 18h-00h : afterwork de folie
Vendredi 18h-2h : jam session et
scène ouverte
Samedi 18h-2h : DJ sets de la région*

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

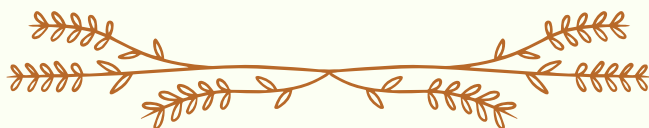
WHISKIES 4cl

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.

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 - Argiles à Silex - Pouilly-Fumé - Tracy & Cie - 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 - 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.

Doral - Domaine Dance - Lavaux AOC - Suisse

Un blanc frais et aromatique, aux notes d'agrumes et d'abricot, avec une belle rondeur en bouche, 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.

Syrah - Favre T'Chippis - Valais - Suisse

Un Syrah épicié 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 bobon en bouche). 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

13.10 TO 17.10

STARTERS

MINI-CROQUE WITH COMTÉ AND TRUFFLE, MARKET MIXED SALAD — 9.-

CELERIAC AND LEEK VELOUTÉ, SEASONAL SWEETNESS — 9.-

MAINS

FROM THE LAND: 24.-

GAME BURGER, VENISON STEAK, CHANTERELLES WITH PARSLEY AND GARLIC, BACON, RED CABBAGE AND VALAIS RACLETTE, HONEY AND WHOLEGRAIN MUSTARD MAYONNAISE, OVEN-ROASTED POTATOES

FROM THE SEA: 24.-

COD LOIN BAKED IN PARCHMENT, JULIENNED VEGETABLES DELICATELY FLAVOURED WITH STAR ANISE, CITRUS SOY SAUCE AND QUINOA WITH PRESERVED LEMON

FROM THE GARDEN: 22.-

BUTTERNUT SQUASH GRATIN WITH LEEKS, MUSHROOMS AND CHESTNUTS, TOPPED WITH A CRISPY SAVOURY CRUMBLE WITH AUTUMN FLAVOURS

Signature dish: 34.-

CORDON BLEU WITH GRUYÈRE AOP FROM FERME DE SEMSALES, HOMEMADE MASHED POTATO, ROASTED CARROTS WITH TOPS, SECRET HERB SAUCE & MARKET MIXED SALAD

DESSERTS

ARTISANAL ALPINE ICE CREAM OR SORBETS 4.-
+ WHIPPED CREAM 2.-

CAFÉ GOURMAND BY AU CEP D'OR 11.-

PASTRIES AT THE COUNTER FROM 8.- TO 10.-



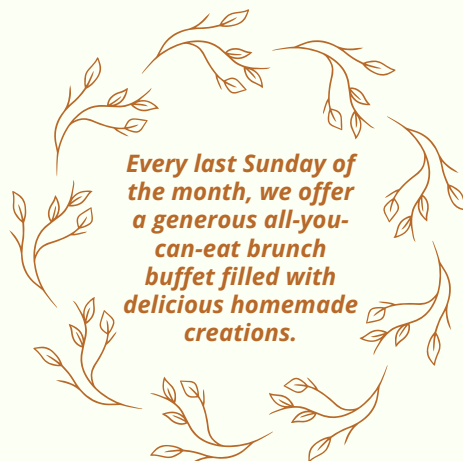
Welcome to Le Cep d'Or — a haven for epicureans since 1925, proudly committed to local artisans and devoted to a homemade, refined and creative cuisine.

MORNING

ARTISANAL LOCAL CROISSANT 2.5

TRADITIONAL LOCAL CAILLER PAIN AU CHOCOLAT 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

4 COURSES (MEAT / FISH / VEGETARIAN OR VEGAN) AS WELL AS OUR SIGNATURE BEEF CARPACCIO!

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 WHAT SUITS 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 YOUR APPETITE AND CURIOSITY ! TURN THE PAGE — A WORLD OF DELIGHTS AWAITS.

SWEETS

non-stop !

HOMEMADE PASTRIES OF THE DAY AT THE COUNTER FROM 6.- & 10.- (+2.- CHANTILLY)
(TAKE A LOOK AT OUR DISPLAY)

ICE CREAMS FROM OUR ARTISANAL ICE CREAM PRODUCER (GLACE DES ALPES) 4 (+2.- WHIPPED CREAM)
VANILLA BOURBON, SALTED BUTTER CARAMEL, OLD-FASHIONED PISTACHIO, CREAMY COFFEE, BLACK SESAME

SORBETS FROM OUR ARTISANAL ICE CREAM PRODUCER 4 (+2.- WHIPPED CREAM)
DARK CHOCOLATE, RASPBERRY, LEMON-YUZU, BLOOD ORANGE

LES AGAPES - SMALL DISHES TO SHARE

	LOBSTER ROLL — MINI BRIOCHE BUN — HOMEMADE DILL & TARRAGON MAYONNAISE — YUZU PEARLS — MARKET MIXED SALAD — GOLDEN BISTRO-STYLE CHIPS (3 PIECES)	36
	CRISPY VAUD SAUSAGE & VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP (4 PIECES)	23
♥	OVEN-ROASTED CARROT TOPS — TAHINI CREAM — GREEN CARROT-TOP OIL — HOMEMADE SAVOURY GRANOLA — CARROT-ORANGE REDUCTION	19
	MULTICOLOURED MINI BURGERS — SWISS VACHERIN — CARAMELISED ONIONS (4 PIECES) (+4.- SPECIAL TRUFFLE VERSION!)	21
	BEEF TARTARE, BISTRO-STYLE — RUSTIC KETCHUP — CAPERS & GHERKINS — OLD-FASHIONED MUSTARD — CREAMY EGG YOLK	26
♥	VEGGY CRUNCH TACOS — SPICED ROASTED CAULIFLOWER — SWEET POTATO MASH — FRESH GUACAMOLE — LIME — SUN-DRIED TOMATO CASHEW CREAM — ROOT VEGETABLE CHIPS	19
	STEAMED BAO BUNS — CRISPY NOBASHI SHRIMP — CRUNCHY RAW VEGETABLES — SPICY MARIE-ROSE SAUCE — TOASTED SESAME — TANGY MANGO CHUTNEY	24
♥	"FLUFFY" FOCACCIA FROM BREAD STORE — ULTRA-CREAMY BURRATA — LOCAL TOMATO CONFIT — HOMEMADE PESTO — SWISS BALSAMIC VINEGAR (+3 SLICES OF AGED PARMA HAM)	21
♥	BRASSERIE-STYLE THIN-CUT FRIES OR CRISPY SWEET POTATO FRIES (TRUFFLE MAYONNAISE +3.-, RUSTIC KETCHUP +1.-, TRADITIONAL MAYONNAISE +1.-, SPICY MARIE-ROSE SAUCE +1.-)	10
♥	MARKET MIXED SALAD — DILL & AGAVE DRESSING — VEGETABLE CHIPS — SEEDS	10



OUR CURRENT FAVOURITES

♥	VENISON PÂTÉ EN CROÛTE FROM "LA MAISON MAGDAN" — PUMPKIN SEEDS & LOCAL PRUNES — CRISPY FOIE GRAS — MUSTARD SEED PICKLES — BALSAMIC FIG CHUTNEY — VINEGAR-MARINATED RED ONION PERFECT PAIRING WITH OUR PINOT NOIR	34
♥	VEGETABLE HUNT — PARSNIP PURÉE — CRISPY BRUSSELS SPROUTS — GLAZED CHESTNUTS — MIXED FRESH MUSHROOMS — PARSNIP CHIPS — CRANBERRIES — RED CABBAGE WITH APPLES & CRANBERRIES PERFECT PAIRING WITH OUR ORANGE WINE	23
♥	VENISON FILLET — FOREST VEGETABLES — CHESTNUTS & CRANBERRIES — VENISON JUS PERFECT PAIRING WITH OUR SYRAH	38
♥	HOMEMADE VENISON RAVIOLI — SHREDDED CONFIT VENISON SHOULDER — PUMPKIN & WHITE TRUFFLE CREAM (4 PIECES) PERFECT PAIRING WITH OUR MERLOT	28
♥	VENISON TATAKI & GIN-INFUSED REDCURRANTS — CREAMY CHANTERELLES — PUFFED BUCKWHEAT — HAZELNUT MAYONNAISE PERFECT PAIRING WITH OUR MÉDOC	33

THE AGAPES RANGE

WE OFFER A SELECTION OF OUR FAVOURITE DISHES IN THE FORM OF A TASTING MENU; YOU'LL FIND IT ON THE NEXT PAGE.	75
--	----



TASTING MENU

(MINIMUM 2 PEOPLE)

75.-

PER PERSON

SURPRISE AMUSE-BOUCHE

VENISON TATAKI & GIN-INFUSED REDCURRANTS
CREAMY CHANTERELLES
PUFFED BUCKWHEAT — HAZELNUT MAYONNAISE



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.

SOUP OF THE MOMENT

CRISPY VAUD SAUSAGE & VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

VENISON PÂTÉ EN CROÛTE FROM "LA MAISON MAGDAN" — PUMPKIN SEEDS & LOCAL PRUNES —
CRISPY FOIE GRAS — MUSTARD SEED PICKLES — BALSAMIC FIG CHUTNEY — VINEGAR-MARINATED RED ONION

MULTICOLOURED MINI BURGERS — SWISS VACHERIN — CARAMELISED ONIONS

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

STEAMED BAO BUNS — CRISPY NOBASHI SHRIMP — CRUNCHY RAW VEGETABLES — SPICY MARIE-ROSE SAUCE —
TOASTED SESAME — TANGY MANGO CHUTNEY



GOURMET PLATE OR SHARED DESSERT (À LA CARTE)

COFFEE OR TEA

WINE PAIRING (SPARKLING, WHITE, RED) 20.-
FOOD AND COCKTAIL PAIRING (3 FAVOURITE COCKTAILS) 45.-
BEER PAIRING (BLOND, WHITE, IPA) 16.-

FOR ORGANIZATIONAL REASONS, NO CHANGES CAN BE MADE TO THE MENU
MENU OFFERED TO THE ENTIRE TABLE BETWEEN 6:45 PM AND 8:45 PM

EVENING SWEETS

100% ARTISAN & FARM-STYLE ICE CREAMS (+1.- WHIPPED CREAM) BOURBON VANILLA, SALTED CARAMEL, TRADITIONAL PISTACHIO, CREAMY COFFEE, BLACK SESAME	4
100% ARTISAN & PURE FRUIT SORBETS (+1.- WHIPPED CREAM) DARK CHOCOLATE, LOCAL RASPBERRY, LEMON-YUZU, BLOOD ORANGE	4
THE BIG CHOU D'AMOUR — ARTISANAL ICE CREAM WITH BRETON SHORTBREAD — HOT CHOCOLATE SAUCE — HOME-MADE PRALINE — MAPLE WHIPPED CREAM — CARAMELISED PECANS THE HOUSE FAVOURITE!	14
HOMEMADE BROWNIE — HAZELNUT-MILK CHOCOLATE ESPUMA — SWISS WILLIAMS PEAR	14
XXL RUM BABA — HOUSE-MADE WHIPPED CREAM — FRESH MARKET FRUIT — INTENSE DARK CHOCOLATE (FOR AT LEAST 3 TO SHARE) OUR CURRENT FAVOURITE!	30
TONKA & COCONUT MILK PARFAIT — HOMEMADE GRANOLA — FRESH FIG — PASSION FRUIT CAVIAR	12
XXL GOURMET PLATTER A SELECTION OF 5 MINI DESSERTS OF THE DAY, TO SHARE BETWEEN TWO	24
DESSERT COCKTAILS CRÈME BRÛLÉE ESPRESSO MARTINI — The taste of crème brûlée... in a cocktail! BACIO AL LIMONE — When lemon meringue pie becomes a cocktail!	17
SORBET WITH A SPLASH OF YOUR CHOICE — 2 SCOOPS OF SORBET & A SPIRIT OF YOUR CHOICE TAILOR-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

CARROT / TACOS / FOCACCIA / VEGETABLE HUNT / MIXED LEAF SALAD / FRIES / ALL DESSERTS



VEGAN

CARROT / TACOS / FRIES / MIXED LEAF SALAD / SORBETS / CUSTOM-MADE SORBET WITH A SPLASH / DESSERT COCKTAIL: BACIO AL LIMONE



LACTOSE-FREE

LOBSTER ROLL / TACOS / CARROT / TARTARE / BAO / PÂTÉ EN CROÛTE / VEGETABLE HUNT / VENISON FILLET / VENISON TATAKI / FRIES / MIXED LEAF SALAD / SORBETS / CUSTOM-MADE SORBET WITH A SPLASH / DESSERT COCKTAIL: BACIO AL LIMONE



GLUTEN-FREE

TACOS / TARTARE / PÂTÉ EN CROÛTE / VENISON TATAKI / FRIES / SALAD / ICE CREAMS & SORBETS

PRODUCERS & SUPPLIERS: BREAD STORE, VEEVEY / SMOKERY OF CHAILLY, MONTREUX /
 STUBY & RUCHET MEAT SHOP, VEEVEY / VEGETABLES BY LEGURIVIERA, VEEVEY /
 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
ICED COFFEE - WITH OR WITHOUT MILK & WITH OR WITHOUT SUGAR	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
FARM 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>	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)

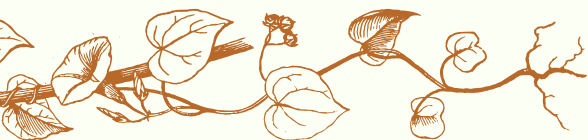
HOMEMADE ICED TEA	5 / 7
BLACKCURRANT OR ELDERFLOWER LEMONADE	5 / 7
<i>MORAND SYRUP</i> GRENADINE / MINT / LEMONGRASS / YUZU / ORANGE BLOSSOM / MANGO / PINK GRAPEFRUIT / ROSE / BLACKCURRANT	3 / 4

DRAFT BEERS

	33CL / 50CL
LA SWAF, LAGER DR GAB'S BREWERY	5 / 7.5
HOULEUSE, WHEAT BEER DR GAB'S BREWERY	5.5 / 8
IPANEMA, 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> BRASSERIE DU HAUT-LAC, VEVEY	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

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

DORAL - DOMAINE DANCE -
LAVAUX AOC - SWITZERLAND 36

HALF BOTTLE

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

PETITE ARVINE - GROGNUZ -
DOMAINE DES EVOUETTES -
VALAIS - SWITZERLAND 7 / 45

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

BOURGOGNE ALIGOTÉ -
F&L PILLOT - FRANCE 12 / 78

SAUVIGNON BLANC - ARGILES
À SILEX - POULLY-FUMÉ -
TRACY & CIE - LOIRE - FRANCE 10 / 65

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
GROGNUZ - SWITZERLAND 8 / 52

DUVAL LEROY BRUT 105

DUVAL LEROY BRUT (37.5cl) 51

CHAMPAGNE CHARPENTIER 15 / 85

SWEET WINE

AMIGNE DE VÉTROZ - 3
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 13
 SEASONAL PEAR & HAZELNUT SPRITZ 12
 OR THE CLASSIC ITALIAN VERSION

GINGER TWIST 13
 GINGER SPRITZ

MEZ'KHALO SOUR 16
 MEZCAL, FLORAL LAVENDER, LIME

BACIO AL LIMONE 17
 CRAFT VODKA, LIMONCELLO, SALTED CARAMEL
 SYRUP, LIME, AQUAFABA, MERINGUE
 THE TRUE TASTE OF A LEMON MERINGUE TART!

 **LA CAGOLE** 17
 ORCHARD RED BERRY GIN, ARTISAN YUZU
 LIQUEUR, GRAPEFRUIT SYRUP, GINGER BEER

CEP'EXPRESS 17
 REVISITED ESPRESSO MARTINI VODKA,
 WHITE COCOA LIQUEUR, ESPRESSO

TAÏNA 16
 RUM, PASSION FRUIT, BASIL, COCONUT

L'AMÉTHYSTE 16
 GIN, VIOLET, LIME

VEVEY MULE 15
 VODKA, GINGER LIQUEUR, GINGER BEER

BASIL FIZZ 16
 BASIL-INFUSED GIN, TONIC, LIME

 **NEGRONI ROSMARINO** 17
 ROSEMARY-INFUSED GIN, RED VERMOUTH,
 CAMPARI

MOCKTAILS

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

HUGUETTE 10
 ELDERBERRY SYRUP, LEMON SODA, MINT, LIME

VIERGE MARIE 10
 FARM APPLE JUICE, LIME, ELDERFLOWER, MINT,
 SPARKLING WATER

GIN'TO

 **LA PIVE (GIN FROM LA RIVIERA!)** 16
 WOODY & HERBAL NOTES

EDINBURGH 16
 FLORAL NOTES

NADAR 17
 FLORAL & CITRUS NOTES

UNCLE VAL'S 18
 PEPPERY NOTES

 **LE TRIBUTE** 16
 CITRUS AROMA

COCKTAILS TO SHARE !

1L OF CAGOLE TO SHARE 52

1L OF VEVEY MULE TO SHARE 45

RUMS 4cl

ARRANGED RUM BY ABIK & CÉCÉ 10
 ROASTED PINEAPPLE, GREEN PEPPER, VANILLA
 CEP'S BIG FAVOURITE

ARRANGED RUM BY RÉMY & CÉCÉ 10
 ROASTED PEARS, CINNAMON, COCOA BEANS
 & TONKA CEP'S BIG FAVOURITE

CLÉMENT BARREL (40%) 11

ARCANE EXTRA AROMA (40%) 12

KIRK AND SWEENEY (40%) 13

CORUBA - WHITE RUM 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

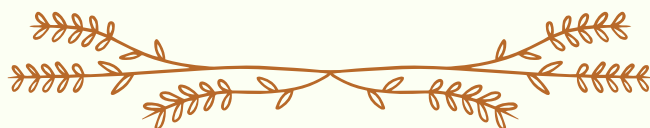
WHISKIES 4cl

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



LIQUEURS 4cl

LIMONCELLO, BELLA 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.

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 - Argiles à Silex - Pouilly-Fumé - Tracy & Cie - Loire - France

A dry, fresh wine with aromas of citrus, exotic fruits and herbaceous notes. Lovely liveliness, a taut and elegant palate, and a refreshing finish. Pairing: ideal with seafood, grilled fish, fresh salads or goat's cheese.

Petite Arvine - Grognez - 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.

Doral - Domaine Dance - Lavaux AOC - Switzerland

A fresh, aromatic white wine with notes of citrus and apricot and a beautiful roundness on the palate. 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

A delicate and elegant Pinot Noir, with notes of red fruit and forest floor. Ideal with light meats or stewed dishes.

Gamay - Vieilles Vignes - Gerald Besse - Valais - Switzerland - *ORGANIC*

A Gamay with bright red-fruit notes and pleasant freshness. Perfect with charcuterie or light cheeses.

Lune Noire - Frères Dubois - Lavaux AOC - Switzerland

A structured and intense wine with aromas of black fruits and spices. Ideal with red-meat dishes.

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 of Pinot Noir, Gamaret, Garanoir and Dornfelder
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 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.