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.

Chaque dernier dimanche du mois, nous proposons un buffet brunch généreux, à volonté rempli de délicieuses préparations maison.

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

ENGLISH MENU ON PAGE 11

MENU DE LA SEMAINE

By Julien

DU MARDI 27 AU VENDREDI 30 OCTOBRE

ENTRÉES

BURRATINA, MESCLUN DE JEUNES POUSSES — 9.–

VELOUTÉ DE BROCOLI, GRANOLA SALÉ ET CROQUANT — 9.–

PLATS

CÔTÉ TERRE — 24.–

PALERON DE BŒUF CONFIT PENDANT 7 HEURES, PURÉE DE POTIMARRON,
FÈVES VERTES ET SAUCE AU VIN ROUGE

CÔTÉ MER — 24.–

FILET DE LOUP, FREGOLA SARDA FAÇON RISOTTO, TOMATE CONFITE,
SAUCE DE PETITS POIS ET GRAINES TORRÉFIÉES

CÔTÉ JARDIN — 22.–

CHOU BLANC RÔTI ET CAROTTE FANE SUR UNE CRÈME DE FETA, GRENADE, AMANDES GRILLÉES,
CHIPS DE PANAIS ET FRAÎCHEUR DE MENTHE POIVRÉE

PLAT PHARE — 34.–

CORDON-BLEU DE LA FERME DE SEMSALES AU GRUYÈRE AOP, PURÉE DE POMMES DE TERRE
MAISON, CAROTTES FANES RÔTIES, JUS CORSÉ AU THYM ET SALADE DE MESCLUN

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND ET SES PETITES DOUCEURS — 11.–

SÉLECTION DE PÂTISSERIES AU COMPTOIR — DE 8.– À 10.–

GLACES ET SORBETS 100 % ARTISANAUX — 4.– LA BOULE

ENGLISH MENU ON PAGE 12

MENU DE LA SAINT-MARTIN

By Julien

SAMEDI 31 OCTOBRE

ENTRÉES

VELOUTÉ DE COURGE, BRISURES DE MARRONS — 9.–

MALAKOFF MAISON, MESCLUN ET MOUTARDE À L'ANCIENNE —
15.– EN ENTRÉE / 33.– EN PLAT

PLATS

CORDON-BLEU DE LA FERME DE SEMSALES — 34.–
CORDON-BLEU DE PORC AU GRUYÈRE AOP, PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON, CAROTTES FANES RÔTIES ET SAUCE AU THYM CITRONNÉ

BŒUF BOURGUIGNON — 36.–
BŒUF VAUDOIS BY STUBY MIJOTÉ AU VIN ROUGE, LARDONS, CAROTTES, OIGNONS ET CHAMPIGNONS, ACCOMPAGNÉ DE FRITES FRAÎCHES

SALADE DE SAUMON GRAVLAX — 34.–
SAUMON GRAVLAX À LA BETTERAVE, PIGNONS DE PIN, TOMATES CONFITES, OIGNONS FRITS, CRÈME D'AVOCAT, SAUCE À L'ANETH ET FOCACCIA

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND ET SES PETITES DOUCEURS — 11.–

SÉLECTION DE PÂTISSERIES AU COMPTOIR — DE 8.– À 10.–

GLACES ET SORBETS 100 % ARTISANAUX — 4.– LA BOULE



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) — 21
(+4.- VERSION COUP DE CŒUR À LA TRUFFE !)

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 *CHEZ BREAD STORE* — 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 — 34
ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE PINOT NOIR

LA CHASSE VÉGÉTALE — PURÉE DE PANAIS — CHOUX DE BRUXELLES CRISPY — MARRONS GLACÉS — MÉLANGE DE Cchampignons FRAIS — CHIPS DE PANAIS — AIRELLES - CHOU ROUGE AUX POMMES & AIRELLES — 23
ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE VIN ORANGE

FILET DE CHEVREUIL — LÉGUMES DE SOUS-BOIS — MARRONS & AIRELLES — JUS DE CHEVREUIL — 38
ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE SYRAH

RAVIOLES DE CERF MAISON — EFFILOCHÉ D'ÉPAULE DE CERF CONFITE — CRÈME DE COURGE & TRUFFE BLANCHE (4 PIÈCES) — 28
ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE MERLOT

TATAKI DE CHEVREUIL & GROSEILLE AU GIN - CRÉMEUX DE CHANTERELLES — SARRASIN SOUFFLÉ - MAYONNAISE À LA NOISETTE — 33
ACCORD PARFAIT AVEC NOTRE MÉDOC

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

PLATS VEGAN, VÉGÉ, SANS GLUTEN & SANS LACTOSE : PAGE 5. POUR D'AUTRES INTOLÉRANCES/ALLERGIES, DEMANDEZ AU STAFF

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 & FERMIÈRES (+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 14
LE PRÉFÉRÉ DE LA MAISON !

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) 30
GROS COUP DE COEUR DU MOMENT !

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
EXPRESSO MARTINI À LA CRÈME BRÛLÉE — 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 14
SUR-MESURE — DEMANDEZ CONSEIL À NOTRE STAFF D'AMOUR

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 *SIROCCO* NOIR CEYLAN / EARL GREY / VERT JASMIN / BLANC PÊCHE	4.9
INFUSIONS *SIROCCO* ROOIBOS À LA MANDARINE / MENTHE MAROCAINE / VERVEINE	4.9
CHAÏ LATTE ÉPICÉ CHAUD / FROID	6
MATCHA LATTE FAÇON CEP D'OR ! CHAUD / FROID	6.5
UBE LATTE LATTE VIOLET AU GOÛT DE NOISETTE CHAUD / FROID	7
LAIT CHAUD / FROID	3.9
CHOCOLAT CHAUD / FROID	4.9
SUPPLÉMENT LAIT D'AVOINE	0.5
SUPPLÉMENT CHANTILLY	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 *LA BAIGNEUSE*	6.5
MATÉ ARTISANAL VEVEYSAN *GRANO MATÉ*	7
TONIC, TRIBUTE (20CL)	5.5
TONIC PAMPLEMOUSSE, TRIBUTE (20CL)	5.5
GINGER BEER, TRIBUTE (20CL)	5.5
KOMBUCHA *BENEFI'K* HIBISCUS,MENTHE&SOUCI	7

MINÉRALES AU VERRE (33CL / 50CL)

THÉ FROID MAISON	5 / 7
LIMONADE CASSIS OU SUREAU	5 / 7
SIROPS MORAND 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 - LAVAUX AOC - SUISSE DEMI-BOUTEILLE	36
JOHANNITER - PARMELIN - DOMAINE DE LA CAPITAINE - LA CÔTE - SUISSE - BIO	10 / 65
PETITE ARVINE - GROGNUZ - 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 GROGNUZ - 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 13
SPRITZ DE SAISON POIRE & NOISETTE
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 CARAMEL 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

CEP'EXPRESS 17
L'EXPRESSO MARTINI REVISITÉ : VODKA, LIQUEUR DE CACAO BLANC, SHOT D'EXPRESSO

TAÏNA 16
RHUM AGRICOLE, PASSION, BASILIC, COCO

L'AMÉTHYSTE 16
GIN, VIOLETTE, LIMETTE

VEVEY MULE 15
VODKA, LIQUEUR DE GINGEMBRE, GINGER BEER

BASIL FIZZ 16
GIN INFUSÉ AU BASILIC, TONIC, LIME

NEGRONI ROSMARINO 17
GIN INFUSÉ AU ROMARIN, VERMOUTH ROUGE, CAMPARI

MOCKTAILS

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

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

VIERGE MARIE 10
JUS DE POMME FERMIER, LIME, SUREAU, MENTHE, EAU GAZEUSE

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.

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 - 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.

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 - Vielles 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 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 bobon 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

Tuesday 27 to Friday 30 October

STARTERS

BURRATINA, YOUNG SHOOTS MESCLUN — 9.–

BROCCOLI VELOUTÉ, SAVOURY CRUNCHY GRANOLA — 9.–

MAINS

FROM THE LAND — 24.–

7-HOUR CONFIT BEEF CHUCK, BUTTERNUT SQUASH PURÉE,
GREEN BEANS AND RED WINE SAUCE

FROM THE SEA — 24.–

SEA BASS FILLET, FREGOLA SARDA PREPARED RISOTTO-STYLE, CONFIT TOMATO,
PEA SAUCE AND TOASTED SEEDS

FROM THE GARDEN — 22.–

ROASTED WHITE CABBAGE AND CARROT WITH TOPS ON FETA CREAM, POMEGRANATE,
TOASTED ALMONDS, PARSNIP CRISPS AND PEPPERMINT FRESHNESS

SIGNATURE DISH — 34.–

FARM SEMSALES CORDON BLEU WITH GRUYÈRE AOP, HOMEMADE MASHED POTATOES,
ROASTED CARROTS WITH TOPS, RICH THYME JUS AND MESCLUN SALAD

DESSERTS

GOURMET COFFEE AND ITS SWEET TREATS — 11.–

SELECTION OF PASTRIES AT THE COUNTER — FROM 8.– TO 10.–

ICE CREAMS AND SORBETS, 100% ARTISANAL — 4.– PER SCOOP

SAINT MARTIN MENU

By Julien

SATURDAY 31 OCTOBER

STARTERS

PUMPKIN VELOUTÉ, CHESTNUT PIECES — 9.–

HOMEMADE MALAKOFF, MESCLUN AND WHOLEGRAIN MUSTARD — 15.– AS A STARTER / 33.– AS A MAIN

MAINS

SEMSALES FARM CORDON BLEU — 34.–
PORK CORDON BLEU WITH GRUYÈRE AOP, HOMEMADE MASHED POTATOES, ROASTED CARROTS WITH TOPS AND LEMON-THYME SAUCE

BEEF BOURGUIGNON — 36.–
VAUDOIS BEEF BY STUBY SIMMERED IN RED WINE, BACON LARDONS, CARROTS, ONIONS AND MUSHROOMS, SERVED WITH FRESH FRIES

GRAVLAX SALMON SALAD — 34.–
BEETROOT-CURED SALMON GRAVLAX, PINE NUTS, CONFIT TOMATOES, FRIED ONIONS, AVOCADO CREAM, DILL SAUCE AND FOCACCIA

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND WITH ITS LITTLE SWEET TREATS — 11.–

SELECTION OF PASTRIES AT THE COUNTER — FROM 8.– TO 10.–

100% ARTISANAL ICE CREAM AND SORBETS — 4.– PER SCOOP



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.

Every last Sunday of the month, we offer a generous all-you-can-eat brunch buffet filled with delicious homemade creations.

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 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 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 — 34
PERFECT PAIRING WITH OUR PINOT NOIR

VEGETABLE HUNT — PARSNIP PURÉE — CRISPY BRUSSELS SPROUTS — GLAZED CHESTNUTS — MIXED FRESH MUSHROOMS — PARSNIP CHIPS — CRANBERRIES — RED CABBAGE WITH APPLES & CRANBERRIES — 23
PERFECT PAIRING WITH OUR ORANGE WINE

VENISON FILLET — FOREST VEGETABLES — CHESTNUTS & CRANBERRIES — VENISON JUS — 38
PERFECT PAIRING WITH OUR SYRAH

HOMEMADE VENISON RAVIOLI — SHREDDED CONFIT VENISON SHOULDER — PUMPKIN & WHITE TRUFFLE CREAM (4 PIECES) — 28
PERFECT PAIRING WITH OUR MERLOT

VENISON TATAKI & GIN-INFUSED REDCURRANTS — CREAMY CHANTERELLES — PUFFED BUCKWHEAT — HAZELNUT MAYONNAISE — 33
PERFECT PAIRING WITH OUR MÉDOC

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

VEGAN, VEGETARIAN, GLUTEN-FREE & LACTOSE-FREE DISHES: PAGE 5. FOR OTHER FOOD INTOLERANCES OR ALLERGIES, PLEASE ASK THE STAFF

TASTING MENU

(MINIMUM 2 PEOPLE)
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

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

***

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, VEVEY / SMOKERY OF CHAILLY, MONTREUX / 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 *RENVERSÉ*	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
VIVI COLA (COLA FROM VALAIS)	5.5
VIVI COLA ZERO	5.5
RIVELLA RED	5.5
SINALCO	5.5
SPARKLING GRAPE JUICE FROM VEVEY *LA BAIGNEUSE*	6.50
GRANO MATÉ (ARTISAN-MADE FROM VEVEY)	7
TRIBUTE TONIC (20CL)	5.5
TRIBUTE GINGER BEER (20CL)	5.5
TRIBUTE TONIC PINK GRAPEFRUIT (20CL)	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
MORAND SYRUP 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 *PICON*	2

BOTTLED BEER

	33CL
CRAFTY CIDER DR GAB'S BREWERY	8.5
L'AMBROUILLE, AMBER ALE 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 HALF BOTTLE — 36

JOHANNITER - PARMELIN - DOMAINE DE LA CAPITAINE - 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 HALF BOTTLE 21.- — 6.50 / 42

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 A TASTE OF CANDY FOR THE PALATE! — - / 62

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

CHASSEL'ICE PÉTILLANT - FRANÇOIS GROGNUZ - SWITZERLAND — 8 / 52

DUVAL LEROY BRUT — 105

DUVAL LEROY BRUT (37.5cl) — 51

CHAMPAGNE CHARPENTIER — 15 / 85

SWEET WINE

AMIGNE DE 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

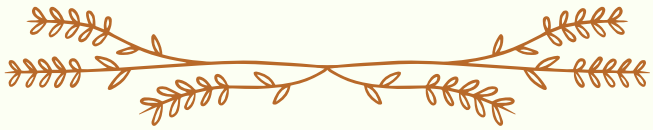
WHISKIES 4cl

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 - Grognuz - 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 - Vielles 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 Grognuz - 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.