



POUR PICORER

POUR PICORER

POT DE GLACE DE L'ARTISAN GLACIER

7 CHF

À choix : sorbet citron, sorbet abricot // Glace vanille, fraise, caramel-beurre salé, stracciatella, chocolat

COOKIES MAISON

4.5 CHF

Cookies maison préparés par nos équipes

TARTE AUX FRUITS DE SAISON

8 CHF

Tarte maison selon l'humeur du chef

DÈS 17H30

LA PLANCHE

25 CHF

Assortiment de notre boucher (Boucherie du Jorat)

SÉLECTION DE FROMAGES

25 CHF

Assortiment de fromages de notre affineur

CROQUETTES DE CANARD CONFIT

19 CHF

Canard confit et fumé · patate douce · mayonnaise fumée · pickles d'oignons

TARAMA FUMÉ DU LAC

20 CHF

Foccacia grillée · crème de poisson du lac · citron · herbes fraîches

TARTINE DE CHAMPIGNONS

18 CHF

Pain toasté · fromage frais · champignons sautés · noix · vieux vinaigre



Le Label Fait Maison distingue les restaurants dont les mets sont préparés intégralement ou en majeure partie dans leurs propres cuisines. Il valorise le savoir-faire de la gastronomie helvétique afin de répondre au désir de transparence des consommateurs. Il lutte contre l'uniformisation des goûts et encourage la proximité, la durabilité et la saisonnalité.



Le canton de Vaud et la Suisse ont amorcé leur virage oenotouristique comme l'ont fait certaines destinations comme Bordeaux, l'Alsace, la Bourgogne, le Piémont ou encore la Toscane il y a plusieurs décennies de cela. Leur succès actuel n'est pas arrivé par hasard. Il est le fruit de personnes qui ont cru en un projet et qui ont dit un jour : « on y va ! ». Dès lors, la réussite d'un tel concept ne dépend pas que des institutions, mais surtout de la conviction et des moyens que vous, prestataires, partenaires, particuliers mettez au service de cette thématique. La clé du succès réside dans l'engagement et dans la capacité que nous aurons à nous fédérer entre différents secteurs et différents cantons/régions!

BOISSONS

CAFETERIE

RISTRETTO	4.5
ESPRESSO	4.5
CAFÉ	4.5
LATTE MACCHIATO	5
ESPRESSO MACCHIATO	5
CAPPUCINO	6
RENVERSÉ	6
CAFÉ GLACÉ	7.5
CHOCOLAT CHAUD	6.5
CHOCOLAT FROID	6.5

THÉS & INFUSIONS

NOIR	4.5
ENGLISH BREAKFAST	
CEYLON	
EARL GREY	
VERT	
SENGHA OSUMI	
THÉ VERT JASMIN	
INFUSIONS	
CAMOMILLE	
VERVEINE	
INFUSION FRUITS ROUGES	
INFUSION DES ALPES SUISSE BIO	

VINS SANS ALCOOL

	1 dl
BLANC NOOH BY LA COSTE	9
ROSÉ NOOH BY LA COSTE	9

SOFTS

BWTR PLATE/GAZEUSE	75cl	7
BWTR PLATE/GAZEUSE	50cl	5
COCA-COLA	33cl	6
COCA-COLA ZÉRO	33cl	6
JUS DE POMME RAMSEIER	33cl	6
THREE CENTS TONIC WATER	20cl	6
THREE CENTS MANDARIN & BERGAMOT	20cl	6
THREE CENTS FIG LEAF	20cl	6

LOCAL OU MAISON

LIMONADE MAISON	33cl	5
CITRONNADE MAISON	33cl	7
THÉ FROID MAISON	33cl	5
GRANO MATÉ	33cl	7
URBAN KOMBUCHA	33cl	7

JUS DE FRUITS ET NECTARS

JUS DE POMME RAMSEIER	33cl	6
GRANINI	20cl	5
TOMATE, ORANGE, PÊCHE		

VINS NOTRE SÉLECTION

VINS BLANCS

	1 dl	BT
CHASSELAS, ABBAYE DE MONT 50cl Mont-sur-Rolle - AOC La Côte - 2025 <i>Frais, floral</i>		25
CHASSELAS, CLOS DU ROUSSILLON Grand Cru Tartegnin - 2025 <i>Fin, fruité, floral</i>	6	40
PINOT GRIS, LES FRÈRES DUTRUY AOC La Côte - 2025 <i>Riche, légèrement épicé</i>	9	60
VIOGNIER, MAISON DELAS Vin de Pays D'OC - 2023 <i>Exotisme, équilibré, rond</i>	8	52
DEZALEY GRAND CRU, CLOS DES ABBAYES Gamme Historique - 2024 <i>Structuré, riche, grande longueur</i>		65
PETITE ARVINE, THIERRY CONSTANTIN AOC Valais - 2024/2025 <i>Vif, salin, agrumes</i>		75
LO SPIGOLO Vin Vivant (Assemblage) JU, 2024 <i>Gourmand, acidulé, agrumes</i>	10	63

MOUSSEUX & CHAMPAGNE

DE FACTO CHASSELAS PÉTILLANT NATUREL Domaine La Colombe - non filtré - 2024 <i>Vivant, trouble, très frais</i>	10	55
ROEDERER BRUT Collection 246 <i>Fin, élégant, équilibré</i>	15	90
ROEDERER ROSÉ 2017 <i>Fruité, structuré, gastronomique</i>		125

VINS ROSÉS

	1 dl	BT
ASSEMBLAGE ROSÉ, ABBAYE DE MONT 50cl Mont-sur-Rolle - AOC La Côte - 2025 <i>frais, fruits rouges légers</i>		25
COMTESSE DU MANOIR Domaine du Manoir - AOC Vaud- 2025 Rond, élégant, gourmand	8	40
BY OTT ROSÉ AOC Côtes de Provence - 2024 Sec, gastronomique	10	55

VINS ROUGES

ASSEMBLAGE ROUGE, ABBAYE DE MONT 50cl Mont-sur-Rolle - AOC La Côte - 2025 <i>Souple, fruité</i>		25
GAMAY, EXPRESSION DE TERROIR Frère Dutruy- AOC LA CÔTE - 2024 <i>Fruité, épicé, soyeux</i>	8	52
HUMAGNE ROUGE Gérard Dorsaz - AOC Valais - 2024 <i>Rustique, sauvage</i>		55
PINOT NOIR, 1403 Domaine du Manoir, AOC VAUD- 2024 <i>Fraicheur, finesse, harmonie</i>	7	49
CROZES HERMITAGE, LES LAUNES ROUGE AOC Crozes Hermitage - 2021 <i>Fruité, nature</i>	9	60
MERLOT, DOMAINE DU MANOIR, LES TROPIQUES AOC Côtes de l'Orbe - 2023 <i>Fruité, accessible</i>		75
FUOCO, CAVE ST GERMAIN Vin Nature - JU - 2023 Fruité, solide, élégant	10	65

LE COIN DU CAVISTE

RETROUVEZ D'AUTRES RÉFÉRENCES DE NOTRE SÉLECTION DIRECTEMENT DANS LA CAVE À VIN
Nos propositions et sélections se trouvent dans notre cave à vin de droite, avec des tarifs allant de Chf 40.- à Chf 90.-
Retrouvez des références telles que Ch. d'Auvernier, Cornalin T.Constantin,

BIÈRES & COCKTAILS



COCKTAIL DU MOMENT

14 CHF

Curieux ? Demandez à votre serveur le cocktail du moment.

SIGNATURE DRINKS

L'ECUREUIL IVRE Whisky infusé à la noisette-pomme-citron jaune-sirop de sucre. Le type de cocktail qu'un écureuil choisirait après une longue journée dans les arbres: le whisky se mêle aux notes de noisette torréfiée, à la fraîcheur de la pomme et à une pointe de citron. Gourmand, boisé et subtilement malicieux.	14
COMPTOIR MULE Gin infusé au Earl Grey- jus de citron vert- Ginger beer. On retravaille ici le Moscow Mule dans une version plus fraîche et florale, aux notes de thé noir, bergamote et gingembre, avec une touche délicatement fruitée.	14
SOLEIL SUR BEAULIEU Gin Knut Hansen Dry Gin -mandarine-jus de pomme. Un rayon de soleil au cœur de Beaulieu, où le caractère aromatique du gin rencontre l'éclat de la mandarine. Fruité, vif et lumineux, comme une parenthèse ensoleillée lorsque les jours raccourcissent.	14
CHERRY APEROL SPRITZ Aperol- DeFacto(Domaine de la Colombe)- Three Cents Cherry Soda Un Spritz revisité avec une touche bien de chez nous, où les bulles du pétillant naturel vaudois rencontrent l'Aperol et la gourmandise de la cerise. Frais, fruité parfaitement équilibré.	16
SWISS MAÏ TAÏ Rhum blanc Trois Rivières infusé à la vanille-Williamine- jus d'ananas-citron vert-orgeat- Une rencontre entre les tropiques et le terroir suisse, où le rhum blanc Trois Rivières infusé à la vanille s'accorde à la finesse de la Williamine, emblème des vergers valaisans. L'ananas apporte fraîcheur et exotisme pour une interprétation élégante et originale du Mai Tai.	16
L'ALPIN FUMÉ Appenzeller Bitter, vermouth rouge Antica Formula et mezcal Montelobos. Un Negroni revisité aux inspirations suisses, où l'amertume végétale de l'Appenzeller rencontre la profondeur du vermouth et les notes fumées du mezcal. Un cocktail de caractère, riche et élégant, qui fait voyager du cœur des Alpes jusqu'aux terres du Mexique.	18

SANS ALCOOL

VIRGIN MAI TAI Captain Morgan 0% · Citron vert · Jus d'ananas · Orgeat Morand	12
AMARETTO SOUR 0% Amaretto 0% · Citron vert, sirop de sucre, blanc d'oeuf végétal.	12
RAINBOW LADY Tanqueray 0% · Citron jaune · Grenadine blanche Morand	12
VIRGIN CHERRYSRITZ Martini Vibrante 0% · Vin blanc 0% · Cherry Soda	14

BIÈRES PRESSION

	30cl	50cl
DR GAB'S SWAF BLONDE 4.8%	6	9
DR GAB'S HOULEUSE BLANCHE 5%	6	9

BIÈRES BOUTEILLE

GAB'S	33cl	8,50
PÉPITE PALE ALE 4.8% PLACEBO IPA 0.5%		
NEBULEUSE	33cl	8
EMBUSCADE IPA 6,5% STIRLING PALE ALE 5,3% DIVERSION IPA 0.5%		

DIGESTIFS

TEQUILA & MEZCAL4cl

MEZCAL MONTELOBOS 41%	14
TEQUILA DON JULIO REPOSADO 38%	14
TEQUILA DON JULIO BLANCO 40%	12

DIGESTIFS & AUTRES4cl

DIABLERETS BITTER 18%	7
APPENZELLER BITTER 29%	9
LIMONCELLO 35%	10
GÉNÉPI DES ALPES 41%	10
ABRICOTINE MORAND 38%	11
WILLIAMINE DU VALAIS MORAND 42%	11
CHARTREUSE DU 9ÈME CENTENAIRE 47%	15
CALVADOS CHRISTIAN DROUIN VSOP 42%	12
GRAPPA DI MOSCATO 40%	9
GRAPPA DI MOSCATO AFFINATA 40%	9
AMARETTO ADRIATICO 28%	10

GIN4cl

GIN DU VALLON 40%	12
GIN NGINIOUS ! SMOKED ANS SALTED 42%	15
GIN LA PIVE DISTILLERIE DU LEMAN 43%	15
GIN TANQUERAY 47.3%	9
GIN KNUT HANSEN CALAVERA 40%	10

RHUM4cl

RUM DON PAPA 7ANS 40%	12
RON ZACAPA 23 ANS 40%	14
RHUM TROIS RIVIERES 50%	10

WHISKY4cl

BULLEIT BOURBON 45%	10
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 40%	10
LAGAVULIN 16 ANS 43%	16