



Le Café du Manoir

Bienvenue au Café du Manoir, sous son platane de plus de 300 ans. Découvrez des boissons locales et vins de producteurs, savourez une restauration gourmande mettant en avant des produits de qualité.

Les prix affichés sont exprimés en francs suisses (CHF), toutes taxes comprises (TTC).

Boissons

Eau plate (BEWTR)	75 cl	5.00
Eau gazeuse (BEWTR)	75 cl	5.00
Mojito Vaudois (eau parfumée gazeuse)	33 cl	5.50
Orange-Citron-Pamplemousse (eau parfumée gazeuse)	33 cl	5.50
Citron - Gingembre (eau parfumée plate)	45 cl	5.50
Jus de pomme	30 cl	5.50
Jus de pomme – sureau	30 cl	5.50
Shorle	30 cl	5.50
Infusade thé noir & agrumes	33 cl	5.50
Canayou (thé noir, chanvre et yuzu)	45 cl	5.50
El Tony Maté	33 cl	5.50
Urban Kombucha Citronnelle-Hibiscus	33 cl	6.00
Coca cola	33 cl	5.50
Coca cola zero	33 cl	5.50
Sirop (Sebeau)	30 cl	2.50
Schweppes indian tonic	20 cl	4.50
Thé / Infusion		4.50
Espresso		3.90
Double espresso		5.90
Café		4.10
Cappuccino		4.90
Double Cappuccino		6.90
Renversé		4.90
Latte Macchiatto		5.40
Caotina		4.00

Bières Pression

Blanche - Badfish Wittshark	4.5%	30 cl	6.50
		50 cl	9.50
Blonde - La Nébuleuse Zepp	4.7%	25 cl	5.50
		50 cl	8.50

Bières Bouteilles

Badfish Cryo IPA	6.0%	33 cl	8.50
La Nébuleuse Diversion sans alcool		33 cl	8.50

Cocktails

Apérol Spritz			12.00
Hugo			12.00
Gin-Tonic (Bombay Sapphire)			12.00

Spiritueux

Limoncello (Sebeau)		4 cl	9.00
Limette (Sebeau)		4 cl	9.00
Grey Goose Vodka		4 cl	9.00
Abricotine Morand		4 cl	9.00
Williamine Morand		4 cl	9.00
Rum Plantation Barbados XO		4 cl	12.00
Talisker Whisky 10 ans		4 cl	12.00

Vins Blancs

		10 cl	Bt.
Marcy	Chasselas	5.50	33.00
Bon-Boccard	Doral	6.50	39.00
Marcy	Viognier	7.50	45.00
Terre-Neuve	Sauvignon Blanc	8.50	51.00

Vins Rosés

Terre-Neuve	Gamay Pinot Noir - Garanoir	6.00	36.00
Bon-Boccard	Gamaret - Gamay	6.00	36.00
Maison Gutowski	M-G Grande Cuvée	7.00	42.00

Vins Rouges

Marcy	Gamay	6.50	39.00
Terre-Neuve	Pinot Noir	7.00	42.00
Bon-Boccard	Gamaret-Garanoir	7.50	45.00

Les Désirées

			Bt. 50cl
Marcy	Chasselas	Blanc	24.00
Bon-Boccard	Gamaret - Gamay	Rosé	26.00
Bon-Boccard	Gamaret - Garanoir	Rouge	34.00

Mousseux

Taittinger	Champagne Brut Réserve	15.00	90.00
Tenuta Amadio	Prosecco Brut	7.50	45.00

Tartares de Bœuf

Tous nos tartares sont servis avec beurre 1/2 sel maison, pain toast, pommes grenailles rôties et salade (sauf tartare de thon : salade de wakamé)

Le classique

Mélange câpres/cornichons, échalote, purée de piment, persil et notre sauce

34.-

Le provençal

Tomate sèche, oignon rouge, concassé d'olive, parmesan, purée de piment, huile de persillade et vinaigre balsamique

36.-

Le Manoir gourmand

Copeaux de foie gras maison, magret de canard fumé maison, figues sèches, échalote, ciboulette, huile de truffe et sauce au miel balsamique

42.-

Terre & Mer à la crème de wasabi

(Bœuf - thon rouge) Gingembre, oignon tige, huile de sésame, sauce soja, vinaigre de riz, graines de sésame, radis noir et salade de wakamé

42.-

Tartares de Poisson

La féra du Léman (selon arrivage)

Mélange d'herbes fraîches, échalote, jus de citron, concombre, radis, pomme verte,
huile d'olive et graine de pavot

36.-

Le thon rouge

Mangue, fruit de la passion, zeste de combava, oignon rouge, ciboulette, huile de
sésame, sauce soja, jus de citron

42.-

Tartares Végétarien/Vegan

Aux légumes

Medley de légumes du moment cru/cuit
servi avec un œuf mollet (sauf vegan)

28.-

Salades

La mêlée

Mesclun et un mélange de crudités

12.-

La gourmande

Mesclun, figues, foie gras de canard maison, magret de canard fumé maison, asperges vertes, morilles sautées à l'absinthe et sauce miel balsamique

28.-

La fraîcheur

Mesclun, billes de melon, billes de pastèque, concombre, pomme verte, tomate cerise, quinoa, servi avec un smoothie de melon et pastèque

18.-

A partager

Trio de terrines maison

Terrine deux foies de volaille, rilette de canard, rilette de maquereau

38.-

Sélection de fromages et dips

Gruyère, tomme vaudoise, feta marinée à l'huile d'olive, flutes,
baba ganoush & hummus

36.-

Les Douceurs

Tarte au chocolat force noire et praliné croquant
10.-

Tarte au citron meringuée
10.-

Tarte aux fruits du moment
10.-

Crème brûlée du moment
9.-

Ile flottante aux amandes et sa sauce caramel
9.-

Glaces et sorbets du Glacier des Alpes
4.-/(boule)

Provenance des produits

Bœuf : Suisse

Canard : France

Féra Suisse

Maquereau : Pays-Bas

Thon rouge : Pacifique centre-ouest

