



LE MANOIR DE ST-PREX

BOISSONS

75cl	5	Eau Plate (BEWTR)
75cl	5	Eau Gazeuse (BEWTR)

LES CLASSIQUES

30cl	5.5	Jus de pomme
30cl	5.5	Jus de pomme-sureau
30cl	5.5	Shorle
33cl	5.5	Infusade thé noir & agrumes
33cl	5.5	El Tony Maté
33cl	8	Kombucha Le Valdö 1.2% <i>Princesse : thé vert et jasmin / Fées : gingembre</i>
33cl	5.5	Coca cola / Coca cola zero
20cl	4.5	Schweppes tonic
10cl	4.5	Sanbitter
30cl	3	Sirop de St-Prex (eau plate ou gazeuse) <i>framboise / pamplemousse / poire</i>

EAUX PARFUMÉES DE ST-PREX

33cl	5.5	Mojito Vaudois (gazeux)
33cl	5.5	Trio d'agrumes (gazeux)
45cl	5.5	Citron-Gingembre (plat)

BOISSONS

BOISSONS DU MANOIR

6.9	Chaï latte chaud / froid
8.9	Dirty chaï latte
5	Infusion / thé froid maison du moment
5	Limonade maison du moment

BOISSONS CHAUDES

3.9	Espresso
4.1	Espresso macchiato
5.9	Double Espresso
4.1	Café
4.9	Cappuccino
6.9	Flat white
5.1	Renversé
5.9	Latte Macchiato
5.9	Iced Coffee
4.5	Caotina
4.5	Thés de la Boîte à Thés - Morges

0.5	Supplément lait d'avoine
-----	--------------------------

BOISSONS

BIÈRES

25cl	5.5	Blonde pression - La Nébuleuse Zepp' 4.7%
50cl	8.5	
30cl	6.5	Blanche pression - Badfish Wittshark 4.5%
50cl	9.5	
33cl	8.5	Badfish Cryo IPA 6%
33cl	8.5	La Nébuleuse Diversion - sans alcool 0.5%

SPRITZ

13	Apérol Spritz
13	Campari Spritz
13	Hugo Spritz
13	Limoncello / limette Spritz

COCKTAILS

12/14	Gin-Tonic <i>Bombay Sapphire / Gindély's St-Prex</i>
14	St-Prex Sunrise <i>Gindély's St-Prex, lillet rosé, schwepps fruits rouge</i>
16	Negroni
-	Cocktail du moment
70 cl	34 Bouteille de Punch maison
20 cl	10 Verre de Punch

BOISSONS

4cl SPIRITUEUX

6	Martini Rouge
9	Limoncello
9	Limette (citron vert)
9	Amaretto Disarono
9	Grey Goose Vodka
12	Abricotine Morand
12	Williamine Morand
12	Rum Plantation Barbados XO
12	Talisker Whisky 10 ans
16	Chartreuse verte

BOISSONS

VINS BLANCS

Bt.	10cl	ST - P R E X	
33	5.5	Chasselas (2023)	Marcy
39	6.5	Doral (2023)	Bon-Boccard
45	7.5	Viognier (2023)	Marcy
Bt.	10cl	D'A I L L E U R S	
65	11	Petite Arvine (2023)	Cave de Promesses
49		Au Clos (2023)	Henri Cruchon
169		Puligny - Montrachet (2022)	Domaine Bouzereau Gruère & Filles
6.5		Kir cassis / framboise / pêche	

VINS ROUGES

Bt.	10cl	ST - P R E X	
39	6.5	Gamay (2023)	Marcy
42	7	Pinot Noir (2023)	Terre-Neuve
45	7.5	Gamaret - Garanoir (2022)	Bon-Boccard
Bt.	10cl	D'A I L L E U R S	
45	7.5	Saut de l'Ange (2021)	Château Seguin Bordeaux
90		Rully Rouge (2022)	Domaine Jacqueson
110		Barolo (2020)	Cascina Ballarin
210		Château Smith Haut Lafitte (2017)	Bordeaux

BOISSONS

VINS ROSÉS

Bt.	10cl	ST - P R E X	
36		Gamaret - Gamay (2023)	Bon Boccard
36	6	Rosalys (2023)	Terre-Neuve
		<i>Gamay - Pinot noir - Garanoir</i>	
Bt.		D'A I L L E U R S	
45	7.5	M-G Grande Cuvée (2023)	Maison Gutowski
		<i>Grenache - Cinsault - Syrah - Rolle</i>	

LES DÉSI R É E S

Bt. 50 cl			
24		Chasselas <i>Blanc</i>	Marcy
26		Gamaret - Gamay <i>Rosé</i>	Bon-Boccard
34		Gamaret - Garanoir <i>Rouge</i>	Bon-Boccard

MOUSSEUX

Bt.	10cl		
90	15	Champagne Brut	Taittinger
45	7.5	Prosecco Brut	Tenuta Amadio
16		Kir Royal cassis / framboise / pêche	

ENTRÉES

- 35 **PLANCHETTE DE LA DUCHESSE**
Charcuterie et fromage
- 16 **TARTINADE DU MOMENT**
Servie avec du pain pita
- 21 **MOZZARELLA DI BUFALA**
Betterave et cassis
- 19 **L'ŒUF PARFAIT**
Poivron, mangue et passion

Merci d'indiquer toute allergie ou intolérance alimentaire à notre équipe

PLATS

- 39 **TARTARE DE BŒUF**
Tomate et cannelle
- 39 **THON MARINÉ À LA TERIYAKI**
Bille mangue-passion, salade de wakamé et crème au wasabi
- 29 **PINSA**
Tomate jaune, mozzarella et mortadelle
- 27 **SALADE DU MOMENT**

Merci d'indiquer toute allergie ou intolérance alimentaire à notre équipe

MENU DES PETITS

19 **1 SIROP AU CHOIX**

NUGGETS DE POULET

Servi avec des pommes grenailles rôties et de la salade

**1 BOULE DE GLACE OU
SORBET AU CHOIX**

Merci d'indiquer toute allergie ou intolérance alimentaire à notre équipe

DOUCEURS

14 **LA VUE DU MANOIR**
Crèmeux croquant au chocolat et nuage
de framboise

12 **INSPIRATION DU MOMENT**

12 **LES MINIS GOURMANDISES**

4/p **LES GLAÇES ET SORBETS
DU GLACIER DES ALPES**

Merci d'indiquer toute allergie ou intolérance alimentaire à notre équipe

Le Café du Manoir est ouvert du jeudi au dimanche
de 11h à 22h.

La cuisine est ouverte de 12h à 20h30.

Réservations :

par Whatsapp au +41 79 547 59 14

par mail à reservations@lemanoir-stprex.com

par le site internet via TheFork

Site web : lemanoir-stprex.com

Instagram : [@lemanoirdestprex](https://www.instagram.com/lemanoirdestprex)

Facebook : Le Manoir de Saint Prex

*Tous les prix affichés sont exprimés en francs suisse (CHF), toutes
taxes comprises (TTC)*

Provenance des produits :

Thon : Vietnam

Volaille : Pologne

Bœuf : Suisse

Mortadelle : Italie

Pain : Suisse