

Le Manoir de Saint-Prex, autrefois connu comme la «maison de la pointe» ou le «petit-château», a une riche histoire de presque 800 ans qui a rythmé la vie du bourg. L'immense platane, point de repère incontournable de Saint-Prex, a été planté dans les années 1660. En 1902, le Manoir est habité par Silvestre Forel qui sera syndic de St-Prex et par son épouse Lucie qui patronnera toutes les œuvres sociales du village. C'est en 1946 que le Dr Oscar Forel - fils d'Auguste Forel, l'entomologiste mondialement connu - reprendra la demeure. Après l'avoir modernisée, il décide de développer du mécénat pour les arts et transforme l'immense cave du Manoir en une salle de concert, l'ouvrant ainsi aux visiteurs. Jan et Martine von Overbeck Ruggli, les actuels propriétaires, sont la deuxième génération de cette famille à occuper ces lieux d'exception et seront vos hôtes le temps d'un repas mais également pour vos événements professionnels ou privés.



LE CAFÉ DU MANOIR

Restaurant : 11h00 – 22h00

Cuisine : 12h00 – 14h30

18h00 – 20h30

☎ +41 79 547 59 14

🖱 lemanoir-stprex.com

📷 @lemanoirdestprex

BOISSONS FROIDES

3 dl	5.-	Limonade maison
3 dl	5.-	Thé froid maison
3 dl	5.50	Jus de pomme / Schorle
3 dl	5.50	Jus de pomme-sureau
3.3 dl	5.50	Infusion thé noir & agrumes
3.3 dl	5.50	Maté « el Tony »
3.3 dl	8.-	Kombucha « Le Valdõ » <i>thé vert-jasmin / gingembre</i>
3.3 dl	5.50	Eaux parfumées artisanales « Séb'eau » <i>mojito / trio d'agrumes / citron-gingembre</i>
3 dl	3.-	Sirops artisanaux plat / pétillant « Séb'eau » <i>grapefruit / framboise / pomme-gingembre</i>
3.3 dl	5.50	Coca Cola / Coca Zéro
2 dl	4.50	Schweppes tonic
1 dl	4.50	San Bitter
7.5 dl	5.-	Eau plate « BeWtr »
7.5 dl	5.-	Eau pétillante « BeWtr »

BIÈRES

2.5 / 5 dl	5.50 / 8.50	Blonde « Zepp' - La Nébuleuse » 4.7%
2.5 / 5 dl	6.50 / 9.50	Blanche « Wittshark - Badfish » 4.5%
3.3 dl	8.50	IPA « Cryo - Badfish » 6%
3.3 dl	8.50	IPA « Diversion - La Nébuleuse » 0.5%

KIRS

1 dl	17.- / 7.50	Champagne / vin blanc <i>cassis / framboise / pêche</i>
------	-------------	--

SPRITZ

13.-	Apérol Spritz
13.-	Campari Spritz
13.-	Hugo Spritz
13.-	Limoncello Spritz
13.-	Limette Spritz

COCKTAILS

	Gin-Tonic
12.- / 14.-	<i>Bombay Sapphire / Gin Délys</i>
14.-	Saint-Prex Sunrise <i>Gin Délys, Lillet rosé, Schweppes Berry</i>
13.-	Negroni <i>Bombay Sapphire, Campari, Martini rouge</i>
-	Cocktail du moment Punch maison « saveurs automnales »
12.- / 38.-	<i>bouteille 7 dl / verre 2 dl.</i>

CARTE DES VINS

BT. 1 dl **CHAMPAGNE & MOUSSEUX** ---

- 90.- 15.- Taittinger « Brut Réserve »
Champagne, Reims, France
- 45.- 7.5 Prosecco DOC « Monfumino »
Tenuta Amadio, Treviso, Italie

BT. 1 dl **LES BLANCS** ---

- 33.- 5.50 Chasselas
Domaine de Marcy, St-Prex
- 39.- 6.50 Doral
Bon-Boccard, St-Prex
- 45.- 7.50 Viognier
Domaine de Marcy, St-Prex
- 65.- 11.- Petite Arvine
Thierry Constantin, Valais
- 48.- Chasselas « Au Clos »
Domaine Henri Cruchon, Echichens, VD
- 65.- Noblesse de Chardonnay
Domaine Henri Cruchon, Echichens, VD
- 170.- Puligny-Montrachet, 2022
Domaine Bouzereau & Filles, Bourgogne, VD

CARTE DES VINS

BT.	1 dl	LES ROUGES	
-----	------	-------------------	-------

39.-	6.50	Gamay <i>Domaine de Marcy, St-Prex</i>
42.-	7.-	Pinot Noir <i>Domaine de Terre-Neuve, D. Kind, St-Prex</i>
45.-	7.50	Gamaret-Garanoir <i>Bon-Boccard, St-Prex</i>
46.-		Gamaret-Gamay « Mélodine » <i>Domaine Henri Cruchon, Echichens, VD</i>
69.-		Merlot <i>Domaine Henri Cruchon, Echichens, VD</i>
90.-		Rully, 2022 <i>Domaine Jacqueson, Bourgogne, FR</i>
110.-		Barolo, 2020 <i>Cascina Ballarin, Piemonte, IT</i>
210.-		Château Smith Haut Lafitte, 2017 <i>Pessac-Léognan, Bordeaux, FR</i>

7 / 7.5 dl	1 dl	LES ROSÉS	
------------	------	------------------	-------

36.-	6.-	Rosalys <i>Domaine Terre-Neuve, D. Kind, St-Prex</i>
36.-		Gamaret-Gamay <i>Bon-Boccard, St-Prex</i>
45.-	7.50	M.-G. Grande Cuvée <i>Maison Gutowski, Côte de Provence, FR</i>

SPIRITUEUX

4 cl	9.-	Limoncello
4 cl	9.-	Limette
4 cl	9.-	Amaretto
4 cl	10.-	Vodka Grey Goose
4 cl	12.-	Abricotine Morand
4 cl	12.-	Williamine Morand
4 cl	12.-	Rum Planteray XO
4 cl	12.-	Whisky Talisker 10 y.o.
4 cl	16.-	Chartreuse verte

BOISSONS CHAUDES

4.-	Espresso / café
4.50	Espresso macchiato
5.50	Double espresso
5.-	Cappuccino / renversé
6.50	Flat White
5.-	Chocolat chaud « <i>Caotina</i> »
6.-	Latte macchiato
6.-	Iced coffee
	<i>Lait et/ou sucre</i>
7.-	Chaï Latte
	<i>Chaud / froid</i>
8.-	Dirty Chaï
	<i>Chaud / froid</i>
4.50	Sélection de thé « <i>La Boite à Thés</i> »
0.50	Supplément lait d'avoine



LA CARTE DES METS

MIDI : 12H00-14H30

SOIR : 18H00-20H30

PROVENANCE DE NOS PRODUITS

Pain : Maison Lecointre, Lausanne

Charcuterie : Italie & Suisse

Fromage : Fromagerie André

Boeuf : Suisse

Porc : Suisse

Truite : Suisse

**MERCI D'INDIQUER TOUTE ALLERGIE OU
INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE À NOTRE ÉQUIPE.**

TOUS NOS PRIX SONT EXPRIMÉS EN CHF, TVA INCLUSE.

LES ENTRÉES

- 35.- **PLANCHETTE DE LA DUCHESSE**
charcuterie & fromage
- 19.-/38.- **TARTARE DE BŒUF**
parfums d'Asie
- 18.- **VELOUTÉ DE POTIMARRON**
marrons & crème légère
- 16.- **ŒUF PARFAIT**
champignons de Paris & espuma café

LES PLATS

- 39.- **RIBS DE PORC CONFITS**
sirop d'érable, potatoes & salade
- 39.- **FILET DE TRUITE SAUMONÉE**
fenouil, citron & bergamote
- 27.- **PATATE DOUCE RÔTIE**
miso, miel, maïs grillé & mesclun
- 29.- **PINSA**
butternut, ricotta, noisette &
viande séchée des Grisons

LES DESSERTS

- 12.- POMME-VERVEINE
- 12.- MINI GOURMANDISES
- 12.- INSPIRATION DU MOMENT
- 4.- GLACES & SORBETS
prix par boule

TEA TIME

- 30.- SALÉ & SUCRÉ
mini-sandwiches & bouchées sucrées
un espresso, café ou thé à choix
- 20.- SUCRÉ
assortiment de bouchées sucrées
un espresso, café ou thé à choix

LE TEA TIME EST PROPOSÉ EN
DEHORS DES HEURES DE REPAS,
SOIT DE 14H30 À 18H00.

POUR LES ENFANTS

jusqu'à 12 ans.

Puisque le palais se développe dès le plus jeune âge, ici, les petites duchesses et les petits ducs mangent la même chose que les grands, en demi-portion.

La cheffe propose les plats suivants, à choix :

RIBS DE PORC CONFITS

sirop d'érable, potatoes & salade

FILET DE TRUITE SAUMONÉE

fenouil, citron & bergamote

20.-

Un sirop à choix ou un jus de pomme est offert.

Bon appétit !