

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, représentent 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 : 12h00 – 22h00

Cuisine : 12h00 – 14h30
18h00 – 20h30

Tea Time : 14h30 – 18h00



+41 79 547 59 14



lemanoir-stprex.com



@lemanoirdestprex

BOISSONS FROIDES

3 dl	5.-	Limonade 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	Eaux parfumées artisanales « Séb'eau » <i>mojito / trio d'agrumes / citron-gingembre</i>
3 dl	3.-	Sirops artisanaux « Séb'eau » <i>plat / pétillant - pamplemousse / 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 »

BOISSONS HIVERNALES

7.-	Chocolat Maison « Valrhona » 70%
6.50	Jus de pomme chaud mélange d'épices
7.-	Vin chaud

BIÈRES (BT. 33 CL)

- 8.50 Blonde « 915 - Badfish » 5%
8.50 Blanche « Witshark - Badfish » 4.5%
8.50 IPA « Cryo - Badfish » 6%
8.50 IPA « Diversion - La Nébuleuse » 0.5%

KIRS

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

SPRITZ

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

COCKTAILS

- 14.- Saint-Prex Sunrise
Gin Délys, Lillet rosé, Schweppes Berry
16.- Negroni
Bombay Sapphire, Campari, Martini rouge
16.- Bramble du Manoir
Gin au Lady Grey, crème de cassis, citron
15.- Espresso Martini
Ketel One, Kahlúa, shot d'espresso

CARTE DES VINS

BT.	1 dl	CHAMPAGNE & MOUSSEUX	_____
90.-	15.-	Taittinger « Brut Réserve » <i>Champagne, Reims, France</i>	
45.-	7.50	Prosecco DOC « Monfumino » <i>Tenuta Amadio, Treviso, Italie</i>	
BT.	1 dl	LES BLANCS	_____
33.-	5.50	Chasselas <i>Domaine de Marcy, St-Prex, VD</i>	
57.-	9.50	Chenin Blanc BIO <i>Domaine des Balisières, Satigny, GE</i>	
65.-	11.-	Petite Arvine <i>Thierry Constantin, VS</i>	
45.-	7.50	Viognier BIO <i>Les Champauvins, Côtes du Rhône, FRA</i>	
64.-		Chasselas « Dézaley Grand Cru » <i>Domaine Bovy, Lavaux, VD</i>	
65.-		Noblesse de Chardonnay <i>Domaine Henri Cruchon, Echichens, VD</i>	
39.-		Doral <i>Bon-Boccard, St-Prex, VD</i>	
170.-		Puligny-Montrachet, 2022 <i>Domaine Bouzereau & Filles, Bourgogne, FRA</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.-	Ristretto / expresso / café
4.50	Expresso macchiato
5.50	Double espresso
5.-	Cappuccino / renversé
6.50	Flat white
6.-	Latte macchiato
7.-	Chaï Latte
8.-	Dirty Chaï
4.50	Sélection de thé « La Boîte à Thés »
0.50	Supplément lait d'avoine



LA CARTE DES METS

MIDI : 12H00 - 14H30
SOIR : 18H00 - 20H30
TEA TIME : 14H30 - 18H00

PROVENANCE DE NOS PRODUITS

Pain : Maison Lecointre, Lausanne
Charcuterie : Allemagne, Italie & Suisse
Fromage : Fromagerie André
Bœuf : Suisse
Skrei : Islande, Danemark
Truite de mer : Norvège
Canard : France

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**
noisette et yuzu
- 16.- **SOUPE DE CAROTTE**
curry et nuage orange
- 18.- **RILLETTES DE TRUITE DE MER**
aneth et grenade

LES PLATS

- 32.- **EFFILOCHÉ DE CANARD**
kumquat, panais et pommes de terre
- 36.- **SKREI**
courge et graines de courge,
lentilles corail
- 25.- **MONT D'OR DU MANOIR**
röstis & lard fumé
- 27.- **PAIN DORÉ AUX CHAMPIGNONS**
crème & herbes fraîches

LES DESSERTS

14.- **LA VUE DU MANOIR**

passion-coco

12.- **MINI GOURMANDISES**

12.- **INSPIRATION DU MOMENT**

4.- **GLACES & SORBETS**

prix par boule

9.- **SORBET ARROSÉ**

Abricotine ou Williamine (2 cl)

LES FONDUES

LES FONDUES SONT SERVIES TOUS LES JOURS UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION.

25.- **PLANCHETTE DE CHARCUTERIE**

assortiment à partager

25.- **MOITIÉ-MOITIÉ**

prix par personne

FONDUE À THÈME

prix sur demande

5.- **POMMES DE TERRE**

POUR LES ENFANTS

JUSQU'À 12 ANS.

La cheffe propose les plats suivants,
à choix et en petites portions :

EFFILOCHÉ DE CANARD

kumquat, panais et pommes
de terre

PAIN DORÉ AUX CHAMPIGNONS

crème & herbes fraîches

18.-

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

TEA TIME

LES FORMULES « TEA TIME » SONT
SERVIES DE 14H30 À 18H00.

UN EXPRESSO, CAFÉ OU THÉ EST OFFERT
AVEC CHAQUE AFTERNOON TEA.

35.- SALÉ & SUCRÉ

charcuterie, fromage, mini-sandwiches,
tapenade d'olive & assortiment de
bouchées sucrées

20.- SUCRÉ

assortiment de bouchées sucrées

20.- SALÉ

charcuterie, fromage, mini-sandwiches,
tapenade d'olive