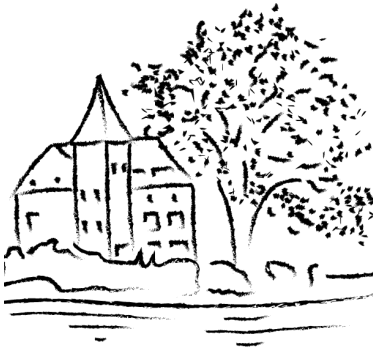
Le Manoir de Saint-Prex, autrefois connu comme la «maison de la pointe» ou le «petit-château», a une riche histoire de presque 800 ans qui a rythmé la vie du bourg. L'immense platane, point de repère incontournable de Saint-Prex, a été planté dans les années 1660. En 1902, le Manoir est habité par Silvestre 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 » *mojito / trio d'agrumes / citron-gingembre*
3 dl	3.-	Sirops artisanaux « Séb'eau » *plat / pétillant - pamplemousse / framboise / pomme-gingembre*
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

CHAMPAGNE & MOUSSEUX

BT.	1 dl	
90.-	15.-	Taittinger *« Brut Réserve »* *Champagne, Reims, France*
45.-	7.50	Prosecco DOC *« Monfumino »* *Tenuta Amadio, Treviso, Italie*

LES BLANCS

BT.	1 dl	
33.-	5.50	Chasselas *Domaine de Marcy, St-Prex, VD*
57.-	9.50	Chenin Blanc BIO *Domaine des Balisiers, Satigny, GE*
65.-	11.-	Petite Arvine *Thierry Constantin, VS*
45.-	7.50	Viognier BIO *Les Champauvins, Côtes du Rhône, FRA*
64.-		Chasselas *« Dézaley Grand Cru »* *Domaine Bovy, Lavaux, VD*
65.-		Noblesse de Chardonnay *Domaine Henri Cruchon, Echichens, VD*
39.-		Doral *Bon-Boccard, St-Prex, VD*
170.-		Puligny-Montrachet, 2022 *Domaine Bouzereau & Filles, Bourgogne, FRA*

CARTE DES VINS

LES ROUGES

BT.	1 dl	
45.-	7.50	Gamaret-Garanoir *Bon-Boccard, St-Prex, VD*
48.-	8.-	Mara *Laurent Berthet, Lavaux AOC, VD*
54.-	9.-	Merlot *F. Gialdi, Mendrisio, TI*
45.-	7.50	Syrah à Papa *Stéphane Montez, Côtes du Rhône, FRA*
46-.		Gamaret-Gamay *Domaine Henri Cruchon, Echichens, VD*
69.-		Merlot *Domaine Henri Cruchon, Echichens, VD*
90.-		Rully, Pinot Noir, 2022 *Domaine Jacqueson, Bourgogne, FRA*
110.-		Barolo, Nebbiolo, 2020 *Cascina Ballarin, Piemonte, IT*
210.-		Château Smith Haut Lafitte, 2017 *Pessac-Léognan, Bordeaux, FRA*

LES ROSÉS

BT.	1 dl	
36.-	6.-	Rosalys *Domaine de Terre-Neuve, St-Prex*
36.-		Gamaret-Gamay *Bon-Boccard, St-Prex*
45.-	7.50	M.-G. Grande Cuvée *Maison Gutowski, Côte de Provence, FR*

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
Œufs : Suisse
Truite : Suisse
Veau : Suisse
Poulpe : Espagne

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**
sélection de la Fromagerie André et charcuterie

19.-/38.- **TARTARE DE BŒUF**
pistache et citron

17.- **ŒUF PARFAIT**
maïs et timut

21.- **CEVICHE DE POULPE**
leche de tigre, mangue, oignon rouge et amande

LES PLATS

42.- **VEAU CONFIT**
moutarde de Meaux au miel et estragon

39.- **FILET DE TRUITE RÔTI AU FOUR**
chou-fleur, cacahuète et poutargue

22.- **CURRY DE LÉGUMES**
et riz complet

26- **CHOU POINTU RÔTI**
grenade et yaourt, salade d'herbes

LES DESSERTS

12.- **VERRINE “SACHERTORTE”**

crumble cacao, compotée d’abricot et ganache chocolat noir

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 (MIN 2 PERSONNES)

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 :

VEAU CONFIT
moutarde de Meaux au miel
et estragon

CURRY DE LÉGUMES
et riz complet

19.-

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-sandwiche,
tapenade d'olive & assortiment de
bouchées sucrées

20.- **SUCRÉ**

assortiment de bouchées sucrées

20.- **SALÉ**

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

LES BRUNCHS DU MANOIR

Sur réservation uniquement

Buffet salé et sucré à discrétion, une boisson chaude incluse, 65 CHF par personne

Dates et réservations