

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](http://lemanoir-stprex.com)

 [@lemanoirdestprex](https://www.instagram.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 »<br><i>mojito / trio d'agrumes / citron-gingembre</i>               |
| 3 dl   | 3.-  | Sirops artisanaux « Séb'eau »<br><i>plat / pétillant - pamplemousse / framboise /<br/>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

---

|      |                                               |
|------|-----------------------------------------------|
| 8.-  | Chocolat Maison<br><i>« Valrhona » 70%</i>    |
| 6.50 | Jus de pomme chaud<br><i>mélange d'épices</i> |
| 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.- / 9.- Champagne / vin blanc  
*cassis / framboise / pêche*

---

## SPRITZ

---

- 15.- Apérol Spritz
- 15.- Campari Spritz
- 15.- Hugo Spritz
- 15.- Limette Spritz
- 16.- Yuzu Spritz

---

## COCKTAILS

---

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

# CARTE DES VINS

## BT. 1 dl **CHAMPAGNE & MOUSSEUX** —————

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

## BT. 1 dl **LES BLANCS** —————

- 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 Champavins, 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

## BT. 1 dl **LES ROUGES** ---

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

## BT. 1 dl **LES ROSÉS** ---

|      |      |                                                                           |
|------|------|---------------------------------------------------------------------------|
| 36.- | 6.-  | <b>Rosalys</b><br><i>Domaine de Terre-Neuve, St-Prex</i>                  |
| 36.- |      | <b>Gamaret-Gamay</b><br><i>Bon-Boccard, St-Prex</i>                       |
| 45.- | 7.50 | <b>M.-G. Grande Cuvée</b><br><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.-  | Ristretto / expresso / café          |
| 4.50 | Expresso macchiato                   |
| 5.50 | Double espresso                      |
| 5.-  | Cappuccino / renversé                |
| 6.50 | Flat white                           |
| 6.-  | Latte macchiato                      |
| 8.-  | Chaï Latte                           |
| 10.- | 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-sandwiches,  
tapenade d'olive & assortiment de  
bouchées sucrées

### 20.- SUCRÉ

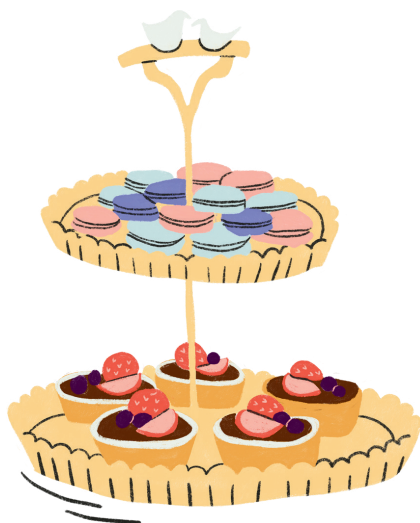
assortiment de bouchées sucrées

### 20.- SALÉ

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

# LE BRUNCH DE PÂQUES

Sur réservation uniquement



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



**Dates et  
réservations**

