

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

Tapas : 14h30 – 18h00

 +41 79 547 59 14

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

 @lemanoirdestprex

---

## BOISSONS

---

3 dl	5.-	Thé froid maison
3 dl	5.-	Limonade maison
3 dl	5.50	Jus de pomme / Schorle
3 dl	6.-	Jus de pomme-sureau
3.3 dl	5.50	Infusion thé noir & agrumes
3.3 dl	5.50	Eaux parfumées artisanales « Séb'eau » <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>mojito</i></li><li>• <i>trio d'agrumes</i></li><li>• <i>citron-gingembre</i></li></ul>
3 dl	3.50	Sirops artisanaux « Séb'eau » <i>plat ou pétillant</i> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>pamplemousse</i></li><li>• <i>framboise</i></li><li>• <i>pomme-gingembre</i></li></ul>
3.3 dl	6.-	Coca Cola / Coca Zéro
2 dl	5.-	Schweppes Tonic
1 dl	5.-	San Bitter
7.5 dl	5.-	Eau plate « BeWtr »
7.5 dl	5.-	Eau pétillante « BeWtr »

---

## BOISSONS CHAUDES

---

4.-	Ristretto / espresso / café
4.50	Expresso macchiato
5.50	Double espresso
6.-	Cappuccino
7.-	Latte macchiato
9.-	Chaï Latte
8.-	Chocolat chaud "Valrhona 70%"
5.-	Sélection de thé « La Boîte à Thés » <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Lady Grey</i></li><li>• <i>Darjeeling</i></li><li>• <i>Thé des Moines (épicé)</i></li><li>• <i>Thé vert</i></li><li>• <i>Thé des Elfes (mangue et fleurs)</i></li><li>• <i>Fruits des bois</i></li><li>• <i>Rooibos (rouge, sans théine)</i></li><li>• <i>Infusions : Verveine ou menthe fraîche</i></li></ul>

---

## 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%

---

## SPRITZ

---

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

---

## COCKTAILS

---

- 17.- Saint-Prex Sunrise
- *Gin Bombay Sapphire, Lillet rosé, Schweppes Berry*
- 18.- Negroni
- *Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini rouge*
- 18.- Espresso Martini
- *Vodka Ketel One, Kahlúa, shot d'espresso*
- 2.5 dl/1 L 9.-/33.- Sangria blanche
- 2.5 dl/1 L 12.-/44.- Sangria blanche
- *Infusée aux fruits rouges*
- 16.- Gin Tonic
- *Gin Bombay Sapphire, Schweppes Tonic*
- 16.- Cocktail du Moment

---

## SPIRITUEUX

---

4 cl	9.-	Amaretto <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Disaronno, 28%</i></li></ul>
4 cl	10.-	Limoncello <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>"Séb Eau", 28%, St-Prex</i></li></ul>
4 cl	10.-	Limette <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>"Séb Eau", 28%, St-Prex</i></li></ul>
4 cl	12.-	Yuzu <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Kiyoko Yuzu, 10%</i></li></ul>
4 cl	12.-	Eau-de-vie d'abricot <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Bernard et Isabelle Dupont, 42%, VS</i></li></ul>
4 cl	12.-	Eau-de-vie de poire <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Bernard et Isabelle Dupont, 42%, VS</i></li></ul>
4 cl	12.-	Lie-Cœur d'abricot <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Bernard et Isabelle Dupont, 15%, VS</i></li></ul>
4 cl	16.-	Gin <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Monkey 47, 47%</i></li></ul>
4 cl	16.-	Rum Plantation XO <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Barbados Rhum, 40%</i></li></ul>
4 cl	16.-	Whisky <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Talisker 10 y.o., 45,8%</i></li></ul>
4cl	16.-	Chartreuse verte <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Père Chartreux, 55%</i></li></ul>

---

## KIRS

---

1 dl	9.-	Kir du Coin <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Vin blanc, Crème au choix</i></li></ul>
1 dl	12.-	Kir du Noble <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Prosecco, Crème au choix</i></li></ul>
1 dl	17.-	Kir Royal <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Champagne, Crème au choix</i></li></ul>

*Crèmes : cassis / framboise / pêche*

---

## CHAMPAGNES & MOUSSEUX

---

BT.	1 dl	
90.-	15.-	Taittinger « <i>Brut Réserve</i> » <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Champagne, Reims, France</i></li></ul>
45.-	10.-	Prosecco DOC « <i>Monfumino</i> » <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Tenuta Amadio, Treviso, Italie</i></li></ul>

---

## VINS BLANCS

---

BT.	1 dl	
33.-	5.50	Chasselas <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Domaine de Marcy, St-Prex, VD</i></li></ul>
57.-	9.50	Chenin Blanc BIO <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Domaine des Balisiers, Satigny, GE</i></li></ul>
65.-	11.-	Petite Arvine <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Thierry Constantin, VS</i></li></ul>
45.-	7.50	Viognier BIO <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Les Champauvins, Côtes du Rhône, France</i></li></ul>
64.-		Chasselas « <i>Dézaley Grand Cru</i> » <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Domaine Bovy, Lavaux, VD</i></li></ul>
65.-		Noblesse de Chardonnay <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Domaine Henri Cruchon, Echichens, VD</i></li></ul>
39.-		Doral <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Bon-Boccard, St-Prex, VD</i></li></ul>
170.-		Puligny-Montrachet, 2022 <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Domaine Bouzereau &amp; Filles, Bourgogne, France</i></li></ul>

---

## VINS ROUGES

---

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

---

## VINS ROSÉS

---

BT.	1 dl	
36.-	6.-	<b>Rosalys</b> <i>Domaine de Terre-Neuve, St-Prex</i>
36.-		<b>Gamaret-Gamay</b> <i>Bon-Boccard, St-Prex</i>
45.-	7.50	<b>M.-G. Grande Cuvée</b> <i>Maison Gutowski, Côte de Provence, France</i>



# LA CARTE DES METS

MIDI : 12H00 - 14H30  
SOIR : 18H00 - 20H30  
TAPAS : 14H30 - 18H00

## PROVENANCE DE NOS PRODUITS

Pain : Maison Lecointre, Lausanne

Charcuterie : Suisse, Italie

Fromage : Suisse, France, Italie

Bœuf : Suisse

Porc : Suisse

Œufs : Suisse

Cabillaud : Mer du Nord

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

**TOUS NOS PRIX SONT EXPRIMÉS EN CHF, TVA INCLUSE.**

---

## LES ENTRÉES

---

- 38.- **PLANCHETTE DE LA DUCHESSE**  
sélection de fromages et  
charcuterie
- 19./38.- **TARTARE DE BŒUF**  
cacahuète, mayonnaise satay et  
citron
- 21.- **ASPERGES BLANCHES**  
mayonnaise au charbon végétal,  
citron, tapenade d'olive verte
- 17.- **TARTINADE LABNEH**  
zaatar, huile de persil, menthe,  
cerfeuil, pain pita

---

## LES PLATS

---

- 42.- **FILET DE COCHON SUISSE**  
asperge verte, jus de morilles,  
pommes de terre tapées
- 32.- **PINSA DU MANOIR**  
tomate fumée, mozzarella,  
basilic, pistache, mortadelle
- 39.- **PAVÉ DE CABILLAUD CONFIT**  
petit pois, noisettes, fenouil,  
beurre nantais au citron
- 24.- **CHOU-FLEUR RÔTI**  
yaourt fleur d'oranger, salade  
d'herbes, grenade, semoule

---

## LES DESSERTS

---

- 14.- **VERRINE "CAPPUCCINO"**  
panna cotta au café, biscuit  
chocolat, mousse de lait, cacao
- 12.- **MINI GOURMANDISES**
- 12.- **INSPIRATION DU MOMENT**
- 4.- **GLACES & SORBETS**  
prix par boule
- 9.- **SORBET ARROSÉ**  
Abricotine ou Williamine (2 cl)

---

## LES PETITS COMTES

---

JUSQU'À 12 ANS

Le chef propose les plats suivants,  
à choix et en petites portions :

- 22.- **TARTARE DE BŒUF**  
cacahuète, mayonnaise satay et  
citron
- 22.- **PAVÉ DE CABILLAUD CONFIT**  
petit pois, noisettes, fenouil,  
beurre nantais au citron
- 19.- **CHOU-FLEUR RÔTI**  
yaourt fleur d'oranger, salade  
d'herbes, grenade, semoule

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

---

## **TAPAS**

---

LES TAPAS SONT UNIQUEMENT DISPONIBLES  
DE **14H30 À 18H00**

- 38.- **PLANCHETTE DE CHARCUTERIE**  
crackers, pickles cornichons
  
- 17.- **PLANCHETTE DE FROMAGE**  
assortiment de 3 fromages,  
confiture du moment
  
- 12.- **HOUMOUS**  
paprika fumé, huile d'olive et  
pain pita
  
- 15.- **DUO DE GENDARMES FUMÉS**  
pain, cornichons, huile de noix
  
- 18.- **PÂTÉ EN CROUTE**  
oignons pickles, cornichons et  
moutarde
  
- 17.- **ANTIPASTI VÉTÉTARIEN**  
courgette, poivron, aubergine,  
pain

**DESSERTS DE LA CARTE**

**GLACES OU SORBETS**