

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 – 20h15

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 du moment
3 dl	5.50	Jus de pomme / Schorle
3 dl	6.-	Jus de pomme-sureau
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 / expresso / café
4.50	Expresso macchiato
5.50	Double expresso
6.-	Cappuccino
7.-	Latte macchiato
9.-	Chai Latte
7.-	Chocolat chaud/froid
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 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	12.-	Liqueur Williamine sur fruit <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Morand, 21,5%, 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>
4cl	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 « Brut Réserve »  
• *Champagne, Reims, France*
- 45.- 10.- Prosecco DOC « Monfumino »  
• *Tenuta Amadio, Treviso, Italie*

---

## VINS BLANCS

---

BT. 1 dl

- 33.- 5.50 Chasselas  
• *Domaine de Marcy, St-Prex, VD*
- 65.- 11.- Petite Arvine  
• *Thierry Constantin, VS*
- 45.- 7.50 Viognier BIO  
• *Les Champavins, Côtes du Rhône, France*
- 39.- 8.- Doral  
• *Bon-Boccard, St-Prex, VD*
- 64.- Chasselas « Dézaley Grand Cru »  
• *Domaine Boyv, Lavaux, VD*
- 65.- Noblesse de Chardonnay  
• *Domaine Henri Cruchon, Echichens, VD*
- 170.- Puligny-Montrachet, 2022  
• *Domaine Bouzereau & Filles, Bourgogne, France*

---

## VINS ROUGES

---

BT.	1 dl	
45.-	7.50	<b>Gamaret-Garanoir</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Bon-Boccard, St-Prex, VD</i></li></ul>
48.-	8.-	<b>Mara</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Laurent Berthet, Lavaux AOC, VD</i></li></ul>
54.-	9.-	<b>Merlot</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>F. Gialdi, Mendrisio, TI</i></li></ul>
45.-	7.50	<b>Syrah à Papa</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Stéphane Montez, Côtes du Rhône, France</i></li></ul>
69.-		<b>Merlot</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Domaine Henri Cruchon, Echichens, VD</i></li></ul>
90.-		<b>Rully, Pinot Noir, 2022</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Domaine Jacqueson, Bourgogne, France</i></li></ul>
110.-		<b>Barolo, Nebbiolo, 2020</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Cascina Ballarin, Piemonte, IT</i></li></ul>
210.-		<b>Château Smith Haut Lafitte, 2017</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Pessac-Léognan, Bordeaux, France</i></li></ul>

---

## VINS ROSÉS

---

BT.	1 dl	
36.-	7.-	<b>Rosalys</b> <i>Domaine de Terre-Neuve, St-Prex</i>
36.-	7.-	<b>Gamaret-Gamay</b> <i>Bon-Boccard, St-Prex</i>



# LA CARTE DES METS

MIDI : 12H00 - 14H30  
SOIR : 18H00 - 20H15  
TAPAS : 14H30 - 18H00

## PROVENANCE DE NOS PRODUITS

Pain : Maison Lecointre, Lausanne

Charcuterie : Suisse, Italie

Fromage : Suisse, France, Italie

Bœuf : Suisse

Œufs : Suisse

Poulpe : France

Thon : Vietnam

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

TOUS NOS PRIX SONT EXPRIMÉS EN CHF, TVA INCLUSE.

---

## LES ENTRÉES

---

- 19.-/38.- **PLANCHETTE DE LA DUCHESSE**  
sélection de fromages et charcuterie
- 19.-/38.- **TARTARE DE BŒUF**  
tomates confites, ciboulette et  
oignons frits, servi avec son pain  
du moment
- 28.- **POULPE CONFIT**  
petits pois, ricotta au citron, fraise  
et menthe
- 18.- **TARTINADE BABA GANOUSH**  
purée d'aubergines, laurier, huile  
de persil, éclats de pistaches, pain  
pita

---

## LES PLATS

---

- 43.- **THON SAKU MARINÉ**  
sauce teriyaki et soja, radis cru,  
crème wasabi, sésame, wakamé,  
passion
- 34.- **FOCACCIA DU MANOIR**  
viande séchée des Grisons, tomme  
vaudoise, noix de pécan, basilic et  
roquette
- 39.- **BŒUF CONFIT BASSE TEMPÉRATURE**  
ragoût de lentilles beluga,  
carottes, moutarde, jus de viande
- 26.- **COURGETTE VERTE RÔTIE**  
servie avec sa salade de  
courgettes, citron, câpres, burrata  
et menthe ciselée

---

## LES DESSERTS

---

- 14.- **PAVLOVA**  
meringue, fruits rouges, crème  
vanille, sorbet cassis
- 12.- **MINI GOURMANDISES**
- 12.- **INSPIRATION DU MOMENT**
- 4.- **GLACES & SORBETS**  
prix par boule
- 9.- **SORBET ARROSÉ**  
Abricotine ou Williamine (2 cl)

---

## LES PETITS DUCS

---

JUSQU'À 12 ANS

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

- 22.- **TARTARE DE BŒUF**  
tomates confites, ciboulette et  
oignons frits, servi avec son pain  
du moment
- 22.- **POULPE CONFIT**  
petits pois, ricotta au citron,  
fraise et menthe
- 19.- **COURGETTE VERTE RÔTIE**  
servie avec sa salade de  
courgettes, citron, câpres,  
burrata et menthe ciselée

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

---

# TAPAS

---

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

- 19.-/38.- **PLANCHETTE DE CHARCUTERIE**  
cornichons et oignons rouges en pickles
- 17.- **PLANCHETTE DE FROMAGE**  
assortiment de 3 fromages,  
confiture du moment
- 13.- **HOUMOUS À LA BETTERAVE**  
cardamome verte, huile d'olive et  
pain pita
- 15.- **DUO DE GENDARMES FUMÉS**  
servi avec pain, huile de noix
- 14.- **TARTINADE LABNEH**  
fromage frais à l'ail fumé, servi  
avec du pain pita
- 17.- **ANTIPASTI VÉGÉTARIEN**  
assortiment de courgettes,  
poivrons, aubergines
- 6.- **OLIVES NOIRES TAGGIASCHE**  
petites olives taggiasche (fruitées  
aux notes d'amande)

**DESSERTS DE LA CARTE**

**GLACES OU SORBETS**