

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 : 11h45 – 22h00

Cuisine : 12h00 – 14h30
18h00 – 20h15

Tapas : 14h30 – 18h00

☎ +41 79 547 59 14

🖱 lemanoir-stprex.com

📷 @lemanoirdestprex

✉ contact@lemanoir-stprex.com

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	6.-	Eaux parfumées artisanales « Séb'eau » • <i>mojito</i> • <i>trio d'agrumes</i> • <i>citron-gingembre</i>
3 dl	3.50	Sirops artisanaux « Séb'eau » <i>plat ou pétillant</i> • <i>pamplemousse</i> • <i>framboise</i> • <i>pomme-gingembre</i>
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	Espresso macchiato
5.50	Double espresso
6.-	Cappuccino
7.-	Latte macchiato
7.-	Chocolat chaud/froid
5.-	Sélection de thé « La Boîte à Thés » • <i>Lady Grey</i> • <i>Darjeeling</i> • <i>Thé des Moines (épicé)</i> • <i>Thé vert</i> • <i>Thé des Elfes (mangue et fleurs)</i> • <i>Fruits des bois</i> • <i>Rooibos (rouge, sans théine)</i> • <i>Infusions : Verveine ou menthe fraîche</i>

BIÈRES

3 dl	5 dl	
7.-	9.-	Blonde "915" (pression) • <i>Badfish, St-Prex, 5%</i>
8.-	10.-	IPA "Cryo" (pression) • <i>Badfish, St-Prex, 6%</i>

3,3 dl		
8.-		Blanche "Witshark" (bouteille) • <i>Badfish, St-Prex, 4,5%</i>
8.-		IPA "Diversion" (bouteille) • <i>La Nébuleuse » 0.5%</i>
		Bière du moment (bouteille)

SPRITZ

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

COCKTAILS

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

SPIRITUEUX

4 cl	9.-	Amaretto • <i>Disaronno, 28%</i>
4 cl	10.-	Limoncello • <i>"Séb Eau", 28%, St-Prex</i>
4 cl	10.-	Limette • <i>"Séb Eau", 28%, St-Prex</i>
4 cl	12.-	Yuzu • <i>Kiyoko Yuzu, 10%</i>
4 cl	12.-	Eau-de-vie d'abricot • <i>Bernard et Isabelle Dupont, 42%, VS</i>
4 cl	12.-	Eau-de-vie de poire • <i>Bernard et Isabelle Dupont, 42%, VS</i>
4 cl	12.-	Lie-Cœur d'abricot • <i>Bernard et Isabelle Dupont, 15%, VS</i>
4 cl	12.-	Liqueur Williamine sur fruit • <i>Morand, 21,5%, VS</i>
4 cl	16.-	Gin • <i>Monkey 47, 47%</i>
4 cl	16.-	Rum Plantation XO • <i>Barbados Rhum, 40%</i>
4cl	16.-	Whisky • <i>Talisker 10 y.o., 45,8%</i>
4cl	16.-	Chartreuse verte • <i>Père Chartreux, 55%</i>

KIRS

1 dl	9.-	Kir du Coin • <i>Vin blanc, Crème au choix</i>
1 dl	12.-	Kir du Noble • <i>Prosecco, Crème au choix</i>
1 dl	17.-	Kir Royal • <i>Champagne, Crème au choix</i>

Crèmes : cassis / framboise / pêche

CHAMPAGNES & MOUSSEUX

BT. 1 dl

- | | | |
|------|------|--|
| 90.- | 15.- | Champagne brut "Les 3 Muses"
• <i>Michel Hoerter, France</i> |
| 45.- | 10.- | Prosecco extra brut BIO "Corvezzo"
• <i>Heritage Collection Asolo, Italie</i> |

VINS BLANCS

BT. 1 dl

- | | | |
|-------|------|---|
| 42.- | 7.- | Chasselas
• <i>Marcy, St-Prex, VD, 2025</i> |
| 60.- | 10.- | Chasselas "Dézaley Grand Cru"
• <i>Les Dryades, VD, 2024</i> |
| 64.- | | Chasselas "Dézaley Grand Cru"
• <i>Bovy, Lavaux, VD, 2023</i> |
| 66.- | 11.- | Petite Arvine
• <i>La Brunière, Saint-Léonard, VS, 2024</i> |
| 66.- | 11.- | Chardonnay "Les 99 Coupées"
• <i>Paquet Saint-Véran, Bourgogne, France, 2022</i> |
| 170.- | | Puligny-Montrachet
• <i>Bouzereau & Filles, Bourgogne, France, 2022</i> |

VINS ROUGES

BT.	1 dl	
52.-	8.50	Gamaret-Garanoir • <i>Bon-Boccard, St-Prex, VD, 2023</i>
52.-	8.50	Assemblage "Léman Rouge" • <i>Philippe Bovet, La Côte, VD, 2024</i>
52.-	8.50	Assemblage "Cuvée Maeve" • <i>Clos Aguilem, Languedoc Roussillon, France, 2024</i>
52.-	8.50	Cabernet Franc "Les Berçantes" • <i>Les Vignes du Fresche, Anjou, France, 2022</i>
72.-	12.-	Pinot Noir • <i>Georg Schlegel, Jenins, GR, 2023</i>
90.-		Rully, Pinot Noir • <i>Jacqueson, Bourgogne, France, 2022</i>
110.-		Barolo, Nebbiolo • <i>Cascina Ballarin, Piemonte, IT, 2020</i>

VINS ROSÉS

BT.	1 dl	
42.-	7.-	"Rosalys" <i>Terre-Neuve, St-Prex, 2025</i>
52.-	8.50	"Diabls & Co" <i>Domaine des Diabls, Côtes de Provence, France, 2025</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.- **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, pita
- 8.- **SALADE VERTE**

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.- **TARTARE DE BŒUF**
tomates confites, ciboulette et
oignons frits, servi avec son pain
du moment, salade verte
- 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
- 25.- **THON SAKU**
sauce teriyaki et soja, radis cru,
crème wasabi, sésame, wakamé,
passion
- 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,
servi avec du pain pita
- 15.- **HTIPITI**
feta, poivrons rouges, servi avec
du pain pita
- 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'amandes)

DESSERTS DE LA CARTE

GLACES OU SORBETS