

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 – 22h15

Cuisine : 12h00 – 14h30
18h00 – 20h30

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
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
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</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>
9.-		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.-	Espresso 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.-	Basil Smash • <i>Gin Bombay Sapphire, jus de citron, basilic</i>

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>Chasselas de Marcy, 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> |
| 52.- | 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> |
| 52.- | 9.- | Sauvignon Blanc
• <i>Vallée des Rois Touraine, Loire, France, 2024</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	Gamay • <i>Christophe Abbet, Martigny, VS, 2023</i>
52.-	8.50	Assemblage "Cuvée Maeve" • <i>Clos Aguillem, Languedoc Roussillon, France, 2023</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 - 20H30
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

17.- **HTIPITI**

feta, poivrons rouges, piment doux,
pain pita

19.-/39.- **TARTARE DE BŒUF**

tomates séchées, mayonnaise
siracha, ciboulette et oignons
crispy, servi avec le pain du
moment

28.- **LE POULPE EN SALADE**

chèvre frais, coulis de mangue,
tomates cerises, menthe, crème
balsamique, citron vert

18.- **TARTINADE BABA GANOUSH**

caviar d'aubergines, laurier, huile
verte, pain pita

8.- **SALADE VERTE**

LES PLATS

43.- **THON SAKU MARINÉ**

sauce teriyaki et soja, radis cru,
crème de wasabi, sésame, wakamé,
gel de passion

36.- **GNOCCHIS FAÇON MANOIR**

stracciatella, parmesan, gel de
tomates cerises, figues, piment
d'Espelette

37.- **PINSA DE L'ÉTÉ**

crème fraîche, burrata, pêches
rôties, jambon de pays, coulis de
figues, huile de truffe

26.- **COURGETTE VERTE AU FOUR**

servie avec carpaccio de
courgettes, burrata, citron, câpres,
crème de balsamique et menthe

LES DESSERTS

- 14.- **PANNA COTTA**
vanille, coulis de mangue, perles de passion
- 12.- **MINI GOURMANDISES**
- 14.- **INSPIRATION DU MOMENT**
- 5.- **GLACES & SORBETS**
prix par boule
- 9.- **SORBET ARROSÉ**
Abricotine, Williamine ou Yuzu (2 cl)

LES PETITS DUCS

JUSQU'À 12 ANS

Le chef propose les plats suivants en petites portions :

- 20.- **GNOCCHIS**
sauce tomate
- 25.- **THON SAKU**
sauce teriyaki et soja, radis cru, crème de wasabi, sésame, wakamé, gel de passion
- 19.- **COURGETTE VERTE AU FOUR**
servie avec carpaccio de courgettes, burrata, citron, câpres, crème de balsamique et menthe

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

TAPAS

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

- 19.-/38.- **PLANCHETTE DE LA DUCHESSE**
sélection de fromages et
charcuterie
- 18.-/36.- **PLANCHETTE DE CHARCUTERIE**
cornichons et oignons rouges en
pickles
- 13- **HOUMOUS CLASSIQUE**
huile d'olive, piment d'Espelette,
pain pita
- 14- **HOUMOUS À LA BETTERAVE**
huile d'olive, épices Zaatar, pain
pita
- 14.- **TARTINADE LABNEH**
fromage frais, ail fumé, pain pita
- 17.- **ANTIPASTI VÉGÉTARIEN**
assortiment de courgettes,
aubergines et poivrons confits
- 7.- **OLIVES DE KALAMATA**
olives violettes lisses et charnues

PÂTISSERIES DU MOMENT

GLACES & SORBETS



Le Café est une invitation à l'échange, un catalyseur de rencontres où les idées se mêlent et les histoires se racontent...

