

# VINS

# BOISSONS

# METS

## BLANCS

**RÉSERVE DU DOMAINE** 5 | 29  
Assemblage de trois cépages, 100% plaisir

**EPESSES <sup>BIO</sup>** 6 | 35  
Chasselas en culture bio certifiée

**SAUVIGNON BLANC** 7 | 39  
Une bombe aromatique

**DÉZALEY GRAND CRU** 8 | 42  
Le roi parmi les rois des Chasselas

**CHARDONNAY «Z»** 49  
Un peu de « Bourgogne » dans le Lavaux

**DOUX PLAISIR** 9 | 49  
Pour les amateurs de douceurs

## PÉTILLANTS

**BRUT ROSÉ** 7 | 42  
Le coup de coeur de l'équipe

**DEMI-SEC** 42  
Un mousseux avec une pointe de douceur

## ROSÉS

**RÉSERVE DU DOMAINE** 5 | 29  
Une pépite de fraîcheur autour du Pinot

**ROSÉ DE MERLOT** 6 | 35  
Un rosé détonnant qui a du #corps

## ROUGES

**RÉSERVE DU DOMAINE** 5 | 29  
Un rouge frais et plaisant

**LE ROUGE <sup>BIO</sup>** 6 | 35  
Un rouge très coloré en culture bio

**SYRAH** 7 | 39  
A la redécouverte de la Vallée du « Rhône »

**EPESSES ROUGE** 8 | 42  
Un assemblage pour les costauds

**MERLOT « Z »** 49  
Pour les amateurs de monocépage tannique

## SANS ALCOOL

**EAU PLATE / GAZEUSE** 4

**COCA-COLA / ZERO** 4

**JUS DE RAISIN MAISON** 4

**THÉ FROID MAISON** 4

## DÉGUSTATION DE VINS

**TRICOLORE** 20  
A la découverte de toutes les couleurs

**BIOLOGIQUE <sup>BIO</sup>** 25  
Du blanc au rouge sur nos parcelles « bio »

**SANS ALCOOL** 25  
A la découverte des premiers vins suisses désalcoolisés

**CAFÉ / ESPRESSO** 4

**CAPUCCINO** 5

**CHOCOLAT (CHAUD/FROID)** 4

**THÉ / INFUSION** 4

**NOS COUPS DE COEUR** 30  
Laissez vous surprendre par nos pépites favorites

**ACCORDS CHOCOLAT** 45  
Autour des douceurs de l'artisan-chocolatier Moutarlier.

## À PARTAGER

**PÂTÉ VAUDOIS** 6  
En provenance du Petit Encas à Etagnières

**PLANCHETTES** 17 | 29  
Charcuteries et/ou fromages

**LA « PANE »** 17  
Pizza au romarin et à l'huile d'olive

**FONDUE « 50-50 »** 24  
En coopération avec la fromagerie de Combremont (dès 2 pers.)

**LA SALADE VAUDOISE** 21  
Malakoff fait maison et mesclun de salade

## NOS PIZZAS

**MARGHERITA** 19  
Tomates, mozzarella, basilic, origan

**ROMANA** 21  
Mozzarella, sauce tomates fraîches, jambon, champignons

**« VÉGÉ »** 21  
Tomates, rucola, basilic, aubergines

## LES DESSERTS

**MERINGUES** 9  
Avec sa divine crème double de Gruyères

**MOELLEUX AU CHOCOLAT** 9  
Au bon coeur coulant

**SALADE DE FRUITS** 7  
Le dessert rafraîchissant

**AFFOGATO** 7  
Le grand classique italien

**GLACES ARTISANALES** 4  
Vanille, chocolat, pêche de vigne, caramel et beurre salé, vin cuit

Tous les vins présents dans notre vinothèque sont disponibles pour la consommation sur place en bouteille (hors anciens millésimes)

En cas d'allergies, n'hésitez pas à contacter un membre de notre équipe. La provenance des aliments est affichées au bar.

# AGENDA

## AVRIL

21 BRUNCH DE PÂQUES

## AOÛT

1 FÊTE NATIONALE SUISSE

## MAI

3 EPESSÉS EN FÊTE

8 ATELIER VINS & CHOCOLATS

31 PORTES OUVERTES «DIZERENS»

## SEPTEMBRE

22 BRUNCH DU JEUNE FÉDÉRAL

## JUIN

7+8 CAVES OUVERTES VAUDOISES

9 BRUNCH DE LA PENTECÔTE

12 TABLE D'HÔTES D'ÉTÉ

26+27 LAVAUX-VIBRATIONS FESTIVAL

## OCTOBRE

10 TABLE D'HÔTES D'AUTOMNE

Le Sunday Brunch a lieu chaque dimanche d'avril à octobre par tous les temps.  
Réservation en ligne fortement recommandée.

# BRUNCH

PRIX (< 4 ANS)

PRIX (< 10 ANS)

PRIX (ADULTE)

GRATUIT

CHF 25

CHF 54



DOMAINEDELACRAUSAZ



LA CRAUSAZ  
GRANDVAUX | SUISSE

# CARTE DES METS ET BOISSONS