

VINS

BOISSONS

METS

BLANCS

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

EPESES ^{BYO} 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 8 | 49
Pour les amateurs de douceurs

PÉTILLANTS

BRUT ROSÉ 8 | 49
Le coup de coeur de l'équipe

DEMI-SEC 49
Un mousseux blanc 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 ^{BYO} 6 | 35
Un rouge très coloré en culture bio

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

EPESES ROUGE 8 | 49
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 ^{BYO} 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

LES PINSA

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

5+6 BRUNCH DE PÂQUES

MAI

2 EPESES EN FÊTE

23+24 CAVES OUVERTES VAUDOISES

25 BRUNCH DE LA PENTECÔTE

30 PORTES OUVERTES «DIZERENS»

JUIN

18-20 LAVAUX-VIBRATIONS FESTIVAL

AOÛT

1 FÊTE NATIONALE SUISSE
(SOIRÉE BRASERO)

SEPTEMBRE

21 BRUNCH DU JEUNE FÉDÉRAL

OCTOBRE À MARS

CHALET VIGNERON

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 27

CHF 56



LA CRAUSAZ
GRANDVAUX | SUISSE

CARTE DES METS ET BOISSONS