

# Fête des 20 Vignerons 19

Les Terrasses  
de la Confrérie

Les Coteaux



Carte  
des mets



## PLANCHETTE D'CHEZ NOUS

Jambon cru du Château, Lard grillé de Villeneuve, Saucisse de la Fête, Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, mini-tomme nature, cornichons, pain

CHF 25.00 pour 2 personnes

CHF 45.00 pour 4 personnes

## TARTINES

2 pièces

Au jambon cru du Château, Rebibes de fromage de chèvre et figue séchée CHF 15.00

À la truite fumée vaudoise, tzatziki et poivre rose CHF 15.00

Au chèvre frais, tomates confites, menthe et amandes grillées CHF 15.00



## TOMMES GARNIES DE NOTRE BAR À TOMMES

CHF 14.00

n°1 Tomme nature, miel et noix

n°2 Tomme fourrée au piment d'Espelette, lard de Villeneuve

n°3 Tomme fourrée aux truffes, jambon cru

n°4 Tomme fumée, jambon cru

n°5 Tomme fourrée au basilic, ail confit et thym

## LE PANIER DU MARMOUSET

1 mini-tomme, gruyère, flûtes croustillantes, pomme, pain

CHF 14.50

Consigne panier CHF 10.00

+ Supplément Saucisse de la Fête CHF 6.50

+ Supplément Feuilleté au saucisson vaudois CHF 6.00

+ Supplément Pâté « Gros de Vaud » CHF 6.00

+ Supplément Tartare de Légumes aux zestes d'agrumes CHF 5.00

+ Supplément Mousse de féra du Lac Léman CHF 7.00

## DUO DE VERRINES

Tartare de légumes, tartare de jambon cru CHF 9.00

Supplément pain sans Gluten = CHF 2.00

Sans Gluten | Gluten-free

Les prix sont en CHF et incluent le service et la TVA.



## LE MIDI UNIQUEMENT...

ENTRE 11H30 - 14H...

Salade de la Capite CHF 20.00

Salade verte, noix diverses, dés de jambon du Château, Gruyère AOP, tomates cerises, sauce du Chef

Salade du Pêcheur CHF 25.00

Salade verte, truite vaudoise fumée, radis, dés de pomme, sauce du Chef

Salade du Jardin CHF 18.00

Salade verte, carottes, dés de betterave, avocat, noix diverses, sauce du Chef

## SUR LE POUCE

Pâté « Gros de Vaud » CHF 6.00

Feuilleté au saucisson vaudois CHF 6.00

## LE SUCRÉ...

Gâteau de Goumoëns (la tranche) CHF 5.50

Tartelette à la Raisinée (la pièce) CHF 5.50

Dessert gourmand CHF 6.00

mini-crème brûlée à l'absinthe, mini-bavarois fraise, gâteau de Goumoëns

Glaces diverses (choix au bar)

## LE MATIN...

ENTRE 9H ET 11H...

Croissant au beurre CHF 2.00

Pain au chocolat CHF 2.80

1 croissant + 1 café ou thé + 3dl jus d'orange CHF 6.50

Petit déjeuner complet CHF 15.00

pain, confiture, beurre, gruyère, verrine de granola yoghurt fruit, 3dl jus d'orange, 1 café ou thé

## Provenance de nos produits

Pâté « Gros de Vaud » Origine Suisse, Production Vaud (Etagnières)

Mousse de truite, Filets de truite fumée, Tomme vaudoise fumée Origine Suisse, Production Vaud (Forel)

Mousse de féra fumée du Lac Léman Origine Suisse, Production Maison

Saucisse de la Fête, Jambon cru du Château, Lard grillé, Feuilleté au saucisson vaudois Origine Suisse, Production Vaud (Villeneuve)

## SPIRITUEUX

(4cl + accompagnement)

Tanqueray London Dry Gin	4cl	CHF 16.00
Gordon's Premium Pink Gin	4cl	CHF 16.00
Tanqueray Flor de Sevilla Gin	4cl	CHF 18.00
Tanqueray Rangpur	4cl	CHF 18.00
Vodka Smirnoff	4cl	CHF 16.00
Vodka Ketel one (premium)	4cl	CHF 18.00
Vodka vaudoise – LINK	4cl	CHF 16.00
Tequila Don Julio Blanco	4cl	CHF 15.00
Tequila Don Julio Reposado	4cl	CHF 15.00
Rhum Pampero blanc	4cl	CHF 15.00
Rhum Pampero brun	4cl	CHF 15.00
Whisky Johnnie Walker Black	4cl	CHF 15.00
Baileys	4cl	CHF 10.00
Amaretto	4cl	CHF 10.00
Jägermeister	4cl	CHF 12.00
Suze	4cl	CHF 12.00

+ Red Bull / Organics Ginger Ale CHF 1.00

## APÉRITIFS

Martini blanc	4cl	CHF 8.00
Pastis	4cl	CHF 8.00
Picon + bière	4cl	CHF 8.00
Picon + vin blanc	4cl	CHF 8.00
Apérol Spritz classique	10cl	CHF 14.00
Hugo	10cl	CHF 14.00

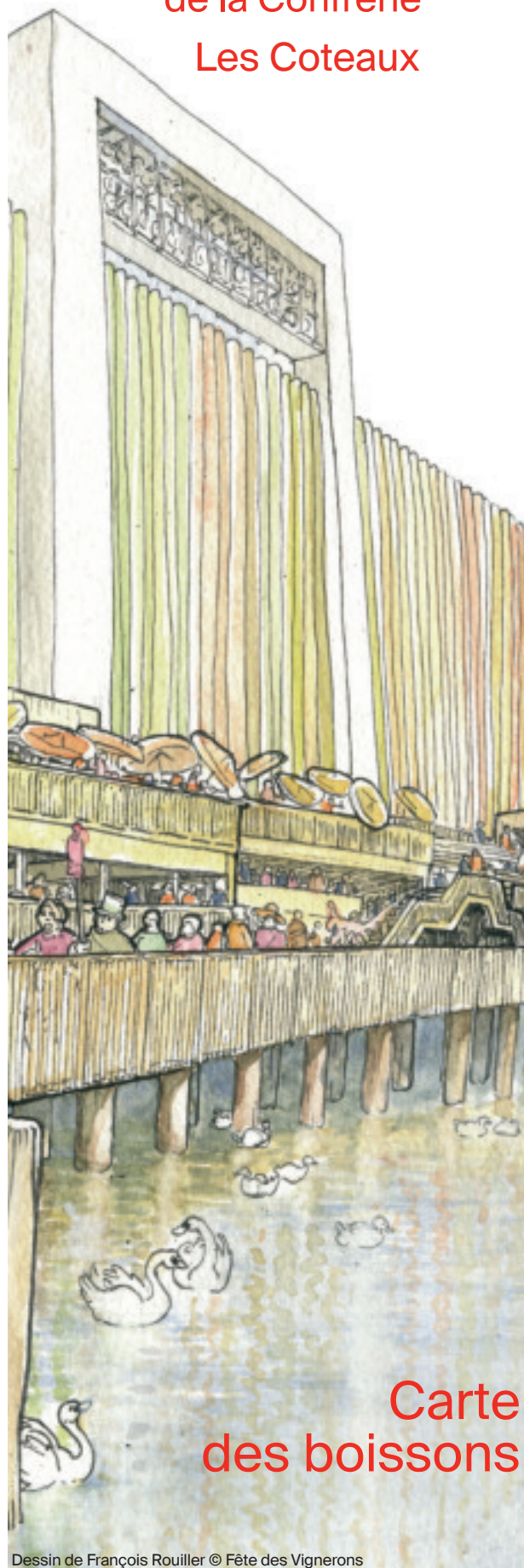
...plus de choix disponible à notre bar



# Fête des 20 Vignerons 19

Les Terrasses  
de la Confrérie

Les Coteaux



Carte  
des boissons

Dessin de François Rouiller © Fête des Vignerons

## MINÉRALES

Henniez Bleue	Bt 5dl	CHF 5.00
Henniez Verte	Bt 5dl	CHF 5.00
Romanette (limonade citron)	Bt 5dl	CHF 5.00
Nestea citron	Bt 5dl	CHF 5.00
Coca-Cola original	Bt 4.5dl	CHF 5.00
Granini orange	Bt 3.3dl	CHF 5.00
Granini cocktail de fruits	Bt 3.3dl	CHF 5.00
San Pellegrino Tonica	Bt 2dl	CHF 5.00
Organics Ginger Ale	Can 2.5dl	CHF 6.00
Jus de pommes artisanal vaudois	Verre 3dl	CHF 3.00
Lait	Verre 3dl	CHF 2.00
Sirup de sureau ou grenadine	Verre 3dl	CHF 2.00

## ENERGY DRINK

Red Bull	Can 2.5dl	CHF 6.00
----------	-----------	----------

## BIÈRES

Cardinal Blonde, pression	3dl	CHF 5.00
Panaché, pression	3dl	CHF 5.00
Cardinal Blanche, pression	3dl	CHF 5.00
Feldschlösschen sans alcool	Bt 3.3dl	CHF 6.00
Brooklyn East IPA	Bt 3.5dl	CHF 8.00
Brooklyn Lager	Bt 3.5dl	CHF 8.00

## CAFÉ, THÉ

Café, Espresso, Décaféiné	CHF 3.50
Thés	CHF 3.50
Tisanes	CHF 3.50
Cappuccino, Renversé	CHF 4.00
Chocolat Chaud	CHF 4.00

*Supplément Lait Sans Lactose = CHF 2.00*

## EAUX-DE-VIE LOCALES

(Domaine d'Aucrêt, Cully)

Abricot	2.5cl	CHF 8.00
Framboise	2.5cl	CHF 8.00
William's	2.5cl	CHF 8.00

Consigne verre	CHF 5.00
----------------	----------

## VINS DE LA FÊTE DES VIGNERONS

### BLANCS

Lavaux AOC, Chasselas 2017	Bt 70cl	CHF 30.00	Verre 10cl	CHF 5.00
-------------------------------	---------	-----------	------------	----------

Chablais AOC, Chasselas 2017	Bt 70cl	CHF 30.00	Verre 10cl	CHF 5.00
---------------------------------	---------	-----------	------------	----------

### ROUGES

Lavaux AOC, Gamay-Garamet 2017	Bt 70cl	CHF 30.00	Verre 10cl	CHF 5.00
-----------------------------------	---------	-----------	------------	----------

Chablais AOC, Gamay-Garamet 2017	Bt 70cl	CHF 30.00	Verre 10cl	CHF 5.00
-------------------------------------	---------	-----------	------------	----------

### ROSÉ

Vaud AOC, Pinot-Gamay, Rosé 2018	Bt 50cl	CHF 20.00	Verre 10cl	CHF 5.00
-------------------------------------	---------	-----------	------------	----------

## SÉLECTION DE VINS VAUDOIS

### BLANCS

Villette, AOC Lavaux, 2018, Chasselas, Les Echelettes, Domaine JD Porta, Villette	Bt 70cl	CHF 36.00
---	---------	-----------

Epesses, AOC Lavaux, 2018, Chasselas, Sursum Corda, Domaine Blaise Duboux, Epesses	Bt 70cl	CHF 45.00
--	---------	-----------

Calamin Grand Cru AOC, 2018, Chasselas, Domaine Fauquex, Riex	Bt 70cl	CHF 46.00
--	---------	-----------

Dézaley Grand Cru AOC, 2017, Chasselas, Les Côtes Dessus, Domaine Monachon, Rivaz	Bt 70cl	CHF 48.00
---	---------	-----------

### ROUGES

Ollon Grand Cru, AOC Chablais, 2016, Merlot, Réserve des Moines, Abbaye de Salaz, Ollon	Bt 75cl	CHF 50.00
---	---------	-----------

St-Saphorin, AOC Lavaux, 2018, Pinot Noir-Gamay-Gamaret, Pierre Neyres Terravin, Les Fils Rogivue, Chexbres	Bt 70cl	CHF 42.00
--	---------	-----------

Chardonne, AOC Lavaux, 2017, Pinot Noir-Gamay-Gamaret, Le Relais, Jean-François Neyroud-Fonjallaz, Chardonne	Bt 75cl	CHF 38.00
--	---------	-----------

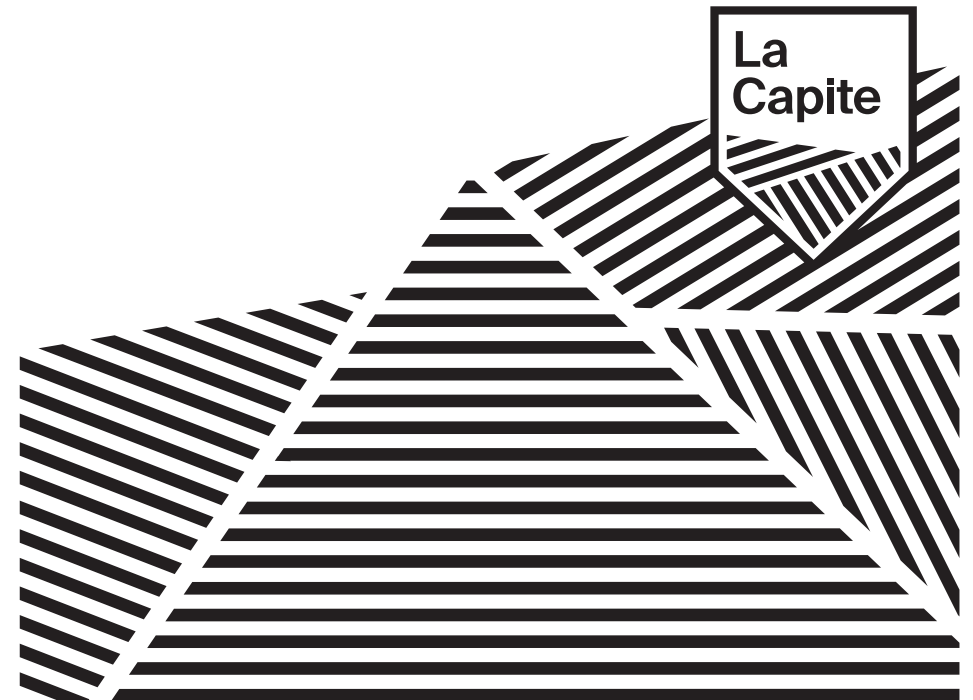
### LES BULLES...

Murailles Brut, Grand Vin Mousseux Suisse, Badoux Vins	Bt 75cl	CHF 45.00	Coupe10cl	CHF 7.00
---	---------	-----------	-----------	----------

Champagne Laurent-Perrier La Cuvée	Bt 70cl	CHF 90.00	Coupe10cl	CHF 15.00
------------------------------------	---------	-----------	-----------	-----------

Champagne Laurent-Perrier Cuvée Rosé	Bt 70cl	CHF 160.00
--------------------------------------	---------	------------

Fête des 20  
Vignerons 19



Carte des mets

## PLANCHETTE D'CHEZ NOUS

Jambon cru du Château, Lard grillé de Villeneuve,  
Saucisse de la Fête, Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP,  
mini-tomme nature, cornichons, pain

pour 2 personnes CHF 25.00  
pour 4 personnes CHF 45.00

## TARTINES

2 pièces

Au jambon cru du Château, Rebibes de fromage de chèvre et figue séchée CHF 15.00

À la truite fumée vaudoise, tzatziki et poivre rose CHF 15.00

Au chèvre frais, tomates confites, menthe et amandes grillées CHF 15.00

## LE MIDI UNIQUEMENT... ENTRE 11H30 - 14H...

Salade de la Capite CHF 20.00  
Salade verte, noix diverses, dés de jambon du Château, Gruyère AOP, tomates cerises, sauce du Chef

Salade du Pêcheur CHF 25.00  
Salade verte, truite vaudoise fumée, radis, dés de pomme, sauce du Chef

Salade du Jardin CHF 18.00  
Salade verte, carottes, dés de betterave, avocat, noix diverses, sauce du Chef

## DUO DE VERRINES

Tartare de légumes, tartare de jambon cru CHF 9.00

## SUR LE POUCE

Pâté « Gros de Vaud » CHF 6.00

Feuilleté au saucisson vaudois CHF 6.00

*Supplément pain sans Gluten = CHF 2.00*

 Sans Gluten | Gluten-free

Les prix sont en CHF et incluent le service et la TVA.

## LE SUCRÉ...

Gâteau de Goumoëns la tranche CHF 5.50

Tartelette à la Raisinée la pièce CHF 5.50

Dessert gourmand CHF 6.00  
Mini-crème brûlée à l'absinthe, mini-bavarois fraise, gâteau de Goumoëns

Glaces diverses (choix au bar)

## LE MATIN... ENTRE 9H ET 11H...

Croissant au beurre CHF 2.00

Pain au chocolat CHF 2.80

1 croissant + 1 café ou thé + 3dl jus d'orange CHF 6.50

Petit déjeuner complet CHF 15.00  
Pain, confiture, beurre, gruyère, verrine de granola yoghurt fruit, 3dl jus d'orange, 1 café ou thé

*Supplément pain sans Gluten = CHF 2.00*

## PROVENANCE DE NOS PRODUITS

Pâté « Gros de Vaud » Origine Suisse, Production Vaud (Etagnières)

Mousse de truite, Origine Suisse, Production Vaud (Forel)  
Filets de truite fumée,  
Tomme vaudoise fumée

Mousse de féra fumée Origine Suisse, Production Maison  
du Lac Léman

Saucisse de la Fête, Origine Suisse, Production Vaud (Villeneuve)  
Jambon cru du Château,  
Lard grillé,  
Feuilleté au saucisson vaudois

# Fête des 20 Vignerons 19

## APÉRITIFS

Pastis	4cl	CHF 8.00
Martini blanc	4cl	CHF 8.00
Picon + bière	4cl	CHF 8.00
Picon + vin blanc	4cl	CHF 8.00
Belsazar Rosé	4cl	CHF 10.00

## SPIRITUEUX

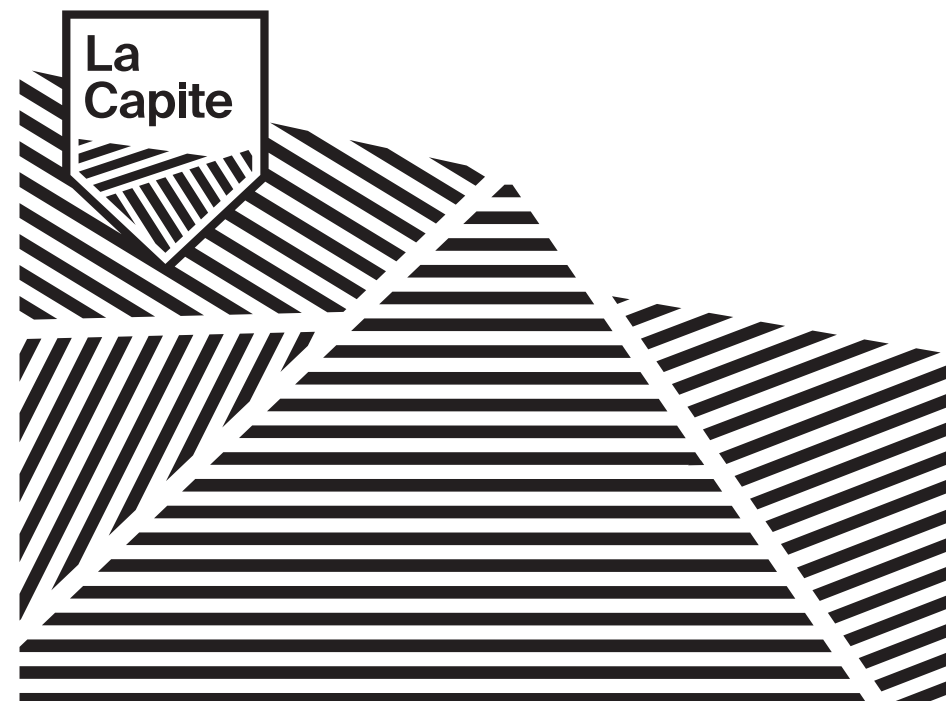
4cl + accompagnement

Tanqueray London Dry Gin	4cl	CHF 16.00
Gordon's Premium Pink Gin	4cl	CHF 16.00
Tanqueray Flor de Sevilla Gin	4cl	CHF 18.00
Tanqueray Rangpur	4cl	CHF 18.00
Vodka Smirnoff	4cl	CHF 16.00
Vodka Ketel one (premium)	4cl	CHF 18.00
Vodka vaudoise - LINK	4cl	CHF 16.00
Tequila Don Julio Blanco	4cl	CHF 15.00
Tequila Don Julio Reposado	4cl	CHF 15.00
Rhum Pampero blanc	4cl	CHF 15.00
Rhum Pampero brun	4cl	CHF 15.00
Whisky Johnnie Walker Black	4cl	CHF 15.00
Baileys	4cl	CHF 10.00
Amaretto	4cl	CHF 10.00
Jägermeister	4cl	CHF 12.00
Suze	4cl	CHF 12.00

+ Red Bull / Organics Ginger Ale CHF 1.00

## COCKTAILS

Apérol Spritz classique	10cl	CHF 14.00
Apérol Spritz pamplemousse	10cl	CHF 14.00
Hugo	10cl	CHF 14.00
Mojito classique	4cl	CHF 17.00
Mojito framboise	4cl	CHF 17.00
Caïpiroska	4cl	CHF 17.00
Gordon's Premium Pink	4cl	CHF 17.00
Gordon's Pink Gin, fruits rouges, tonic		
Tanqueray Basil Smash	4cl	CHF 17.00
Tanqueray London Dry Gin, jus de citron, basilic, eau gazeuse		
Tanqueray London Dry Cucumber & Mint		
Tanqueray London Dry Gin, concombre, menthe	4cl	CHF 17.00
Moscow Mule	4cl	CHF 18.00
Organics Ginger Ale, Vodka Smirnoff, citron vert, menthe		
Virgin Mojito sans alcool	3dl	CHF 11.00



Carte des boissons

## MINÉRALES

Henniez Bleue	Bt 5dl	CHF 5.00
Henniez Verte	Bt 5dl	CHF 5.00
Romanette (limonade citron)	Bt 5dl	CHF 5.00
Nestea citron	Bt 5dl	CHF 5.00
Coca-Cola original	Bt 4.5dl	CHF 5.00
Granini orange	Bt 3.3dl	CHF 5.00
Granini cocktail de fruits	Bt 3.3dl	CHF 5.00
San Pellegrino Tonica	Bt 2dl	CHF 5.00
Organics Ginger Ale	Can 2.5dl	CHF 6.00
Jus de pommes artisanal vaudois	Verre 3dl	CHF 3.00
Lait	Verre 3dl	CHF 2.00
Sirop de sureau	Verre 3dl	CHF 2.00
Sirop grenadine	Verre 3dl	CHF 2.00

## ENERGY DRINK

Red Bull	Can 2.5dl	CHF 6.00
----------	-----------	----------

## BIÈRES

Cardinal Blonde, pression	3dl	CHF 5.00
Panaché, pression	3dl	CHF 5.00
Cardinal Blanche, pression	3dl	CHF 5.00
Feldschlösschen sans alcool	Bt 3.3dl	CHF 6.00
Brooklyn East IPA	Bt 3.5dl	CHF 8.00
Brooklyn Lager	Bt 3.5dl	CHF 8.00

## CAFÉ, THÉ

Café, Espresso, Décaféiné	CHF 3.50
Thés	CHF 3.50
Tisanes	CHF 3.50
Cappuccino, Renversé	CHF 4.00
<i>Supplément Lait Sans Lactose = CHF 2.00</i>	

## EAUX-DE-VIE LOCALES

Domaine d'Aucrêt, Cully

Abricot	2.5cl	CHF 8.00
Framboise	2.5cl	CHF 8.00
William's	2.5cl	CHF 8.00

## LES BULLES...

Murailles Brut, Grand Vin Mousseux Suisse,	
Badoux Vins	Bt 75cl CHF 45.00
	Coupe 10cl CHF 7.00

Champagne Laurent-Perrier La Cuvée	
	Bt 70cl CHF 90.00
	Coupe 10cl CHF 15.00

Champagne Laurent-Perrier Cuvée Rosé	
	Bt 70cl CHF 160.00

## VINS DE LA FÊTE DES VIGNERONS

### BLANCS

Lavaux AOC, Chasselas 2017	Bt 70cl	CHF 30.00
	Verre 10cl	CHF 5.00
Chablais AOC, Chasselas 2017	Bt 70cl	CHF 30.00
	Verre 10cl	CHF 5.00

### ROUGES

Lavaux AOC, Gamay-Garamet 2017	Bt 70cl	CHF 30.00
	Verre 10cl	CHF 5.00
Chablais AOC, Gamay-Garamet 2017	Bt 70cl	CHF 30.00
	Verre 10cl	CHF 5.00

### ROSÉ

Vaud AOC, Pinot-Gamay, Rosé 2018	Bt 50cl	CHF 20.00
	Verre 10cl	CHF 5.00

## SÉLECTION DE VINS VAUDOIS

### BLANCS

Villette, AOC Lavaux, 2018,		
Chasselas, Les Echelettes, Domaine JD Porta, Villette	Bt 70cl	CHF 36.00

Epesses, AOC Lavaux, 2018,		
Chasselas, Sursum Corda, Domaine Blaise Duboux, Epesses	Bt 70cl	CHF 45.00

Calamin Grand Cru AOC, 2018,		
Chasselas, Domaine Fauquex, Riex	Bt 70cl	CHF 46.00

Dézaley Grand Cru AOC, 2017,		
Chasselas, Les Côtes Dessus, Domaine Monachon, Rivaz	Bt 70cl	CHF 48.00

### ROUGES

Ollon Grand Cru, AOC Chablais, 2016,		
Merlot, Réserve des Moines, Abbaye de Salaz, Ollon	Bt 75cl	CHF 50.00

St-Saphorin, AOC Lavaux, 2018,		
Pinot Noir-Gamay-Gamaret, Pierre Neyres Terravin, Les Fils Rogivue, Chexbres	Bt 70cl	CHF 42.00

Chardonne, AOC Lavaux, 2017,		
Pinot Noir-Gamay-Gamaret, Le Relais, Jean-François Neyroud-Fonjallaz, Chardonne	Bt 75cl	CHF 38.00

Consigne verre CHF 5.00

Les prix sont en CHF et incluent le service et la TVA.