



Je vous souhaite la bienvenue dans notre magnifique domaine.

Laissez-vous porter par vos sens.

Merci pour votre visite.

Jean-Pierre Gaillard



OenoSnack

CARTE DU TERROIR

Non stop de 10H à 21h00
Cuisine ouverte jusqu'à 19H30

BOISSONS

Eau plate / gazeuse 1,5dl

still / sparkling water
stilles / kohlensäurehaltiges Wasser

CHF 8.-

Eau plate / gazeuse 33dl

still / sparkling water
stilles / kohlensäurehaltiges Wasser

CHF 4.-

Jus de raisin 25cl

Grape juice
Traubensaft

CHF 5.-

Jus de pomme vaudois 2dl

Apple juice
Apfelsaft

CHF 3.-

Bière IPA lager 2dl

Beer
Bier

CHF 5.-

Sirop pour les enfants

Syrup for children
Sirup für Kinder

Offert.-

Thé/Café

Tea/Coffee
Tee/Kaffee

CHF 4.-



DEGUSTATION

3 Verres de vin à choix classique

3 Classic wine glasses

3 Weingläser nach Wahl classic

CHF 14.-

3 Verres de vin à choix mixte

3 wine glasses of your choice

3 Weingläser nach Wahl

CHF 17.-

3 Verres de vin à choix Grands Crus et Tendances

3 wine glasses of your choice Grands Crus & Tendances

3 Weingläser nach Wahl Grands Crus und Tendances

CHF 19.-

3 Verres de vin à choix + une petite planchette

3 wine glasses + 1 small platter of cold cuts & cheese

3 Weingläser + 1 kleine Platte mit Aufschnitt und Käse

CHF 25.-

3 Verres de vin à choix + une grande planchette

3 wine glasses + 1 large platter of cold cuts & cheese

3 Weingläser + 1 grosser Platte mit Aufschnitt und Käse

CHF 40.-

N'hésitez pas à demander aux collaborateurs la brochure explicative des vins

Do not hesitate to ask our staff for a wine brochure.

Zögern Sie nicht, die Mitarbeiter nach der erklärenden Broschüre zu den Weinen zu fragen.





NOS BLANCS/WHITE WINES

	70cl	50cl	35cl	1dl
Lavaux / Lutry (Gamme classique)				
Villette (Gamme classique)	19.-	13.-	--	5.-
Saint-Saphorin (Gamme classique)	20.-	14.-	--	5.-
Epesses "Le Bouquet" (Gamme classique)	21.-	--	--	5.-
Chasselas élevé sur lies (Gamme tendance)	21.-	15.-	14.-	5.-
Calamin Grand Cru (Grand Cru AOC)	25.-	--	--	7.-
Dézaley Grand Cru (Grand Cru AOC)	23.-	18.-	--	7.-
Charmont Liqueux en fût (Gamme tendance)	26.-	--	17.-	7.-
Charmont d'Epesses en fût (Gamme tendance)	--	--	32.-	10.-
Savagnin d'Epesses (Gamme tendance)	27.-	--	--	7.-
Charmont d'Epesses en fût sélection Timea	27.-	--	--	7.-
Bacsinszky	30.-	--	--	7.-
Chasselas d'Epesses sélection Timea Bacsinszky	30.-	--	--	7.-

NOS ROSÉS/ROSÉ WINES

Rosé d'Epesses (Gamme classique)	21.-	15.-	--	5.-
Œil de Perdrix (Gamme classique)	19.-	14.-	--	5.-

NOS ROUGES/RED WINES

Epesses "Cornaline" (Gamme classique)	22.-	15.-	14.-	5.-
Pinot Noir d'Epesses (Gamme classique)	22.-	15.-	--	5.-
Pinot Noir d'Epesses en fût (Gamme tendance)	26.-	--	17.-	7.-
Gamaret en fût (Gamme tendance)	27.-	--	--	7.-
Galotta en fût (Gamme tendance)	27.-	--	--	7.-
Lavaux Assemblage en fût (Gamme tendance)	27.-	--	--	7.-
Assemblage rouge en fût sélection Timea	30.-	--	--	7.-
Bacsinszky				



APÉROS

Petite planchette du terroir (4 produits)



Small platter of cold cuts and cheese (4 products)

Kleiner Teller mit lokaler Wurst und Käse (4 products)

CHF 15.-

Grande planchette du terroir (4 produits)



Large platter of cold cuts and cheese (4 produits)

Grosser Teller mit lokaler Wurst und Käse (4 produits)

CHF 30.-

Planchette trio de poisson fumé d'élevage Suisse, omble perche et truite



Lake trio platter

Lake Trio Teller

CHF 20.-

Planchette gourmande (10 produits)



Gourmet planchette (10 products)

Gourmet Planchette (10 produits)

CHF 39.-

Planchette Terre et Lac (10 produits + trio de poisson)



Planchette Terre et Lac (10 produits + trio de poisson)

Planchette Terre et Lac (10 Produits + Fischtrio)

CHF 51.-

Pataclette 6 pièces



Pataclette (half of potato filled with cheese) by piece or 6

Pataclette (halbe Kartoffeln mit Käse gefüllt) pro Stück
oder 6

CHF 12.-



*Certains accompagnements peuvent contenir des
traces de gluten (pain, pâtés et salade mixte)*



APÉROS

Terrine de cochon aux pommes et 5 épices



Pork terrine with four spices

Schweineterrine mit vier Gewürzen

CHF 8.-

Tommes de Brebis ou Vaudoise



Tommes de Brebis or Vaudoise

Tommes de Brebis oder Tommes Vaudoise

CHF 5.-

Onglet de boeuf



Beef cutlet

Rindsnierstück

(au poids)

Malakoffs à la pièce (80gr)



Malakoff (cheese fritters) by pieces (80gr)

Malakoff (Friterie Käsebällchen) pro stuck (80gr)

CHF 6.-

Provenances : Boulangerie Bidlingmeyer
La Brebisanne
La Boète
Nardi boucherie
L'Armoire à Brume
Restaurant la Gare Cully



*Certains accompagnements peuvent contenir des traces de gluten
(pain, pâtés et salade mixte)*

NOS SUGGESTIONS

Salade de cervela et gruyère

Cervela salad

Cervela-Salat



Entrée - CHF 10.-

Plat - CHF 19.-

Tartare de saumon et salade

Salmon tartare with mixed salad

Lachstatar mit gemischtem Salat



Entrée - CHF 14.-

Plat - CHF 27.-

Tartare de boeuf et salade/croquettes

Beef tartare with green salad

Rindertatar mit grünem Salat



Entrée - CHF 14.-

Plat - CHF 29.-

Terrine de cochon aux pommes avec salade

Pork terrine with salade

Schweineterrine mit Salat



Entrée - CHF 10.-

Plat - CHF 16.-

Roast beef avec salade / croquettes (selon arrivage)

Beef cutlet

Rindsnierstück

CHF 25



Certains accompagnements peuvent contenir des traces de gluten
(pain, pâtés et salade mixte)



LE COIN VEGE

Salade verte

Green salad

Grünem Salat

Entrée - CHF 5.-

Plat - CHF 10.-



Salade mêlée

Mixed salad

Gemischter Salat

Entrée - CHF 10.-

Plat - CHF 15.-



Ratatouille revisitée froide ou chaude

Ratatouille revisited cold or hot

Ratatouille revisited kalt oder heiss

Entrée - CHF 10.-

Plat - CHF 15.-



Veloutés à choix

Choice of velouté

Velouté nach Wahl

CHF 8.-



Provenances : Ferme du parchet
L'Armoire à Brume
La Grangette



*Certains accompagnements peuvent contenir des traces de gluten
(pain, pâtés et salade mixte)*



METS AU FROMAGES

Fondue (Fromagerie du Haut-Jorat)



Cheese fondue
Käsefondue

CHF 20.-

Malakoffs à la pièce (80gr)



Malakoff (cheese fritters) by pieces (80gr)
Malakoff (Friterie Käsebällchen) pro stuck (80gr)

CHF 6.-

Pataclette 6 pièces



Pataclette (half of potatoe filled with cheese) 6 pieces
Pataclette (halbe Kartoffeln mit Käse gefüllt) 6 Stück

CHF 12.-

Tomme panée avec salade (selon arrivage)

Breaded tomme with salad (depending on availability)
Panierter Tomme mit Salat (je nach Ankunft)

Entrée - CHF 9.-

Plat - CHF 15.-

Provenances : Restaurant gare de Cully
Foodisfaction
Fromagerie Haut-Jorat



*Certains accompagnements peuvent contenir des traces de gluten
(pain, pâtés et salade mixte)*



DESSERTS

Tartes et tartelettes

Pies of the day

Kuchen der Tages

CHF 5.-

Glace Artisanale "La Brebisane"

Ice Cream "La Brebisane"

Hausgemachtes Eis "La Brebisane"

CHF 5.-

Meringue Double Crème (+2.- boule vanille)

Meringu Double Cream (+2.- vanilla ice cream)

Beiser-Doppelrahm (+2.- Vanilleeis)

CHF 8.-



Certains accompagnements peuvent contenir des traces de gluten (pain, pâtés et salade mixte)



SUR RÉSERVATION

Brunch salé/sucré du terroir

Salty/sweet brunch
Salziger/süßer Brunch

CHF 40.-

Menu dinatoire du terroir, vins compris

Local dining menu
Lokale Speisekarte

CHF 50/60.-

Fondue Chinoise/Bacchus/vigneronne avec son trio de salade et dessert à choix (dès 10 pers.)

Fondue Chinoise/Bacchus/winemaker with her trio of salad
and dessert of your choice

Fondue Chinoise/Bacchus/Vigneronne mit Salat-Trio und
Dessert nach Wahl

CHF 40.-

Verrines à choix pour cocktail dinatoire ou entrée (à la pièce) (dès 10 pers.)

Verrines of your choice for cocktail reception or starter
(by piece)

Verrines nach Wahl für Cocktailempfang oder Vorspeise
(stückweise) (pro Stück)

CHF 8.-



*Certains accompagnements peuvent contenir des
traces de gluten (pain, pâtés et salade mixte)*

