

LES GAILLARD ET TOUTE L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT
LA BIENVENUE



OenoSnack



@Gaillard&Fils SA



@gaillard_vins

Bienvenue et...santé!

Bienvenue à l'Oenosnack du domaine Gaillard,

Situé face au lac Léman et entouré des vignes de Lavaux, notre Domaine viticole est un lieu merveilleux que je voulais partager avec le plus grand nombre, afin de faire découvrir ma passion du vignoble et des beaux et bons produits.

Lorsque j'ai imaginé ce lieu, je rêvais d'un endroit où l'agriculture locale serait mise en avant.

“Le vigneron, le monde paysan et agricole ainsi que les artisans locaux”

Parmi tous ces acteurs, évidemment chez nous, la star, c'est le vin! Il est produit par mon mari et toute notre équipe ici même, il me restait donc à trouver de quoi l'accompagner, ou plutôt, le magnifier!

Pour cela pas besoin de chercher bien loin, notre canton est, certes connu pour ses vins, mais aussi pour ses spécialités et produits d'exceptions, j'ai donc sélectionné, pour vous différents mets du terroir que j'ai choisi avec cœur et provenant des fermes avoisinantes ou cuisinés pour vous, par nos traiteurs et nos restaurants locaux.

J'espère que vous passerez un aussi bon moment que celui que j'ai eu à créer l'Oenosnack.



Géraldine Gaillard

Gaillard Club (nouveau!)

Devenez membre du club Gaillard et bénéficiez de :

- 10% de rabais à l'OenoSnack toute l'année ainsi que sur la location de Diogène.
- Une bouteille de votre choix offerte par année à l'OenoSnack ou à emporter.
- L'accès chaque année à un nouveau vin exclusif vinifié pour les membres du club.
- Des prix avantageux sur nos soirées et événements.

Profitez de tous ces avantages au prix de lancement de CHF 90.- / an.

Commandez dès maintenant votre carte via info@gaillard-vins.ch, sur notre site internet ou directement au domaine.

OenoSnack de Lavaux

BOISSONS SANS ALCOOL

Bouteille d'eau gazeuse BeWtr - 50cl Sparkling water, kohlensäure wasser	3.-
Bouteille d'eau gazeuse BeWtr - 75cl Sparkling water, kohlensäure wasser	5.-
Jus de raisin pétillant vaudois - 33cl Grape Juice, Traubensaft	6.-
Jus de pomme vaudois - 2dl Apple Juice, Apfelsaft	3.-
Sirop fraise ou sureau - 2dl Strawberry or elderberry syrup, Erdbeer oder Holundersirup	1.-
Thé ou Café Tea or Coffe, Tee oder Kaffee	4.-
Bière sans alcool IPA ou Red Fruit Ale - 33cl Non-alcoholic beer, Alkoholfreies Bier	6.-

FORFAITS DE DÉGUSTATION

Dégustation de trois vins issus du domaine au choix 3 Wine glasses of your choice, 3 Weinglässer nach Wahl	19.-
Supplément : Accords vins et chocolats Supplement: Wine and chocolate pairings, Zusatz: Wein und Schokoladenkombinationen	+ 10.-



Domaine Gaillard & Fils

Epesses - Lavaux - Switzerland

Découvrez nos vins

VINS BLANCS AU VERRE

1dl

Epesses "Le Bouquet" chasselas

5.-

Calamin Grand Cru chasselas

7.-

Dézaley Grand Cru chasselas

8.-

Savagnin Blanc d'Epesses élevé sur lies

8.-

Charmont Blanc d'Epesses élevé en fût

8.-

VINS ROUGES AU VERRE

1dl

Epesses Rouge "La Cornaline" gamay, garanoir

5.-

Pinot Noir d'Epesses vinifié traditionnellement

6.-

Gamaret d'Epesses élevé 24 mois en fût

8.-

Galotta d'Epesses élevé 15 mois en fût

8.-

VINS ROSÉS AU VERRE

1dl

Rosé d'Epesses gamay, garanoir

5.-

VINS DU MOIS

1dl

Tous les mois découvrez un vin différent
sélectionné par le vigneron et à petit prix!

4.-

Domaine Gaillard & Fils SA

VINS BLANCS BOUTEILLES

Lavaux chasselas 70cl	24.-
Villette chasselas 70cl	24.-
Epesses "Le Bouquet" chasselas 70cl	26.-
Calamin Grand Cru chasselas 70cl	29.-
Dézaley Grand Cru chasselas 70cl	32.-
Savagnin Blanc d'Epesses 70cl	32.-
Charmont Blanc d'Epesses 70cl	32.-
Mousseux Timea Bacsinszky blanc de noir 75cl	40.-

VINS ROUGES BOUTEILLES

Epesses Rouge "La Cornaline" gamay, garanoir 70cl	26.-
Pinot Noir d'Epesses vinifié traditionnellement 70cl	27.-
Pinot Noir d'Epesses élevé 36 mois en fût 70cl	32.-
Gamaret d'Epesses élevé 24 mois en fût 70cl	33.-
Galotta d'Epesses élevé 15 mois en fût 70cl	33.-
Lavaux Assemblage syrah, merlot, cabernet franc élevé 48 mois en fût 70cl	38.-

VINS ROSÉS BOUTEILLES

Rosé d'Epesses gamay, garanoir 70cl	26.-
Œil de Perdrix pinot noir 70cl	24.-

BOUTEILLES "DÉSIRÉE" 50CL

Lavaux chasselas 50cl	16.-
Epesses "Le Bouquet" chasselas 50cl	17.-
Calamin Grand Cru chasselas 50cl	20.-
Rosé d'Epesses gamay, garanoir 50cl	18.-
Œil de Perdrix pinot noir 50cl	16.-
Epesses Rouge "La Cornaline" gamay, garanoir 50cl	17.-
Pinot Noir d'Epesses vinifié traditionnellement 50cl	18.-

Domaine Gaillard & Fils SA

BOUTEILLES "CHOPINES" 35CL/37,5CL

Epesses "Le Bouquet" chasselas 35cl	15.-
Le Grain d'Or vin doux charmont 37,5cl	35.-
Charmont d'Epesses élevé en fût 37,5cl	20.-
Epesses Rouge "La Cornaline" gamay, garanoir 35cl	15.-

BOUTEILLES MAGNUMS 150CL/140CL

Epesses "Le Bouquet" chasselas 140cl	60.-
Dézaley Grand Cru chasselas 140cl	66.-
Pinot Noir d'Epesses élevé 36 mois en fût 70cl	70.-
Rosé d'Epesses gamay, garanoir 70cl	60.-

VIEUX MILLÉSIMES D'EXCEPTIONS

Dézaley Grand Cru chasselas 70cl 2005****	112.-
Epesses "Le Bouquet" chasselas 70cl 2012****	66.-
Dézaley Grand Cru chasselas 70cl 2004****	95.-
Epesses "Le Bouquet" chasselas 70cl 2020****	42.-
Dézaley Grand Cru chasselas 70cl 2009****	80.-
Dézaley Grand Cru chasselas 70cl 2003****	98.-
Calamin Grand Cru chasselas 70cl 2019****	47.-
Epesses "Le Bouquet" chasselas 70cl 2017****	51.-
Charmont d'Epesses élevé en fût 70cl 2017***	49.-
Epesses Rouge "La Cornaline" gamay, garanoir 70cl 2018*****	55.-
Gamaret d'Epesses élevé 24 mois en fût 70cl 2013***	57.-

OenoSnack de Lavaux

POUR L'APÉRO

Petite planchette du terroir Little Platter of cold cuts and cheese Kleine Teller mit lokaler Wurst und Käse	19.-
Grande planchette du terroir Big Platter of cold cuts and cheese Grosse Teller mit lokaler Wurst und Käse	35.-
Planchette trio de poissons fumé d'élevage Suisse (omble perche et truite) Lake trio platter, See Trio Teller	22.-
Tomme vaudoise ou tomme de brebis Tomme Vaudoise or brebis, Tomme Waadt oder Brebis	6.-
Onglet de bœuf fumé et séché Beef cutlet (smoker & dried), Rindsnierzstück	17.-/100gr
6x Toasts de tartare de bœuf - 200gr Beef tartare toast, Rindertartare mit toast	26.-
Salée au fromage - selon arrivage Cheese Pie, Käsekuchen	8.-
Saucisson Vaudois brioché - 260gr Brioche sausage, Brioche-Wurst	19.-
Rillettes de truite - 130gr Trout rilette, Forellenrillettes	22.-
Houmous au Cumin en pot avec pain frais - 90gr Cumin Hummus, Hummus mit Kreuzkümmel	12.-
Terrine de sanglier en pot avec pain frais - 90gr Pork terrine, Schweinterrine	12.-

Cher client, si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires, nos collaborateurs se tiennent à votre disposition pour vous informer sur les ingrédients utilisés dans nos plats.

OenoSnack de Lavaux

NOS ENTRÉES

Rataouille froide ou chaude - 200gr Ratatouille revisited cold or hot, Ratatouille kalt oder heiss	9.-
Salade verte Green Salad, Grüner Salat	5.-
Salade mixte Mixed Salad, Gremischer Salat	9.-
Salée au fromage - selon arrivage Cheese Pie, Käsekuchen	8.-

NOS PLATS

Tartare de bœuf avec salade et toasts - 200gr Beef Tartare with green salad, Rindertartar mit grünem Salat	30.-
Tartare de saumon avec salade et toasts - 200gr Salmon tartare with mixed salad, Lachstartar mit Salat	30.-
Saucisson Vaudois brioiché avec salade - 260gr Brioche sausage with salad, Brioche-Wurst mit grünem Salat	23.-
Malakoff à la pièce - 80gr Malakoff (cheese fritters by pieces), Malakoff pro stück	7.-
Fondue au fromage - 200gr (supplément charcuterie +11.-) Cheese Fondue, Käse Fondue	23.-
Rataouille froide ou chaude - 400gr Ratatouille revisited cold or hot, Ratatouille kalt oder heiss	16.-
Fondue chinoise (sur réservation) avec 4 salades - 200gr Meat Fondue (by reservation), Fleischfondue (auf Reservierung)	40.-

NOS DESSERTS

Meringue Crème Double Meringue Double Cream, Beiser-Dopperlrahm	9.-
Tarte au fruits avec chantilly Pies of the day, Kuchen der Tages	8.-
Glace artisanale "La Brebisane" Ice Cream "La Brebisane", Hausgemachtes Eis "La Brebisane"	6.-
Fondant au chocolat avec glace vanille - 15 minutes Chocolate fondant with ice vanilla, Schokoladenfondant mit Vanilleeis	12.-

Cher client, si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires, nos collaborateurs se tiennent à votre disposition pour vous informer sur les ingrédients utilisés dans nos plats.

Vie au domaine

NOS PROCHAINS ÉVÈNEMENTS

Journée raclette à gogo avec Eddy Baillifard - Samedi 24 Janvier 2026

De 12h00 à 16h00, venez manger la raclette à gogo au domaine avec Eddy Baillifard.

CHF 35.- / pers. Réservation obligatoire

Soirée Vieux Millésimes - Jeudi 5 Février 2026 à 18h30

Vieux millésimes de Charmont avec les tapas du Chef Joeffrey Fraiche du Pont de Brent, au domaine.

CHF 30.- / soirée où CHF 99.- / 4x soirées. Réservation obligatoire

Soirée Vieux Millésimes - Jeudi 12 Février 2026 à 18h30

Vieux millésimes de Chasselas avec les tapas du Chef Jean-Luc Vermorel du Restaurant de la Gare à Cully, au domaine.

CHF 30.- / soirée où CHF 99.- / 4x soirées. Réservation obligatoire

Soirée Vieux Millésimes - Jeudi 19 Février 2026 à 18h30

Vieux millésimes de Rouges avec les tapas du Chef Riccardo Angiolini du Restaurant Maza à Lausanne.

CHF 30.- / soirée où CHF 99.- / 4x soirées. Réservation obligatoire

Soirée Vieux Millésimes - Jeudi 26 Février 2026 à 18h30

Vieux millésimes de Château Farel avec les tapas du Chef Julien Ostertag du Restaurant Là-Haut à Chardonne, au domaine.

CHF 30.- / soirée où CHF 99.- / 4x soirées. Réservation obligatoire

Provenance des viandes et poissons

VIANDES

Bœuf - Suisse

Beef meet, Osche Fleisch

Viande de porc - Suisse

Pork meat, Schwein fleisch

Viande de veau - Suisse

Veal meat, kalb fleisch

POISSONS

Féra - Suisse

Whitefish, Felchen

Omble chevalier - Suisse

Char, Verkohlen

Truite - Suisse

Trout, Forelle

Saumon - Ecosse

Salmon, lachs

Perche - Suisse

Perch, Barsch