

smoothies & jus

bugs bunny 33cl / 8.50

jus de carotte, banane,
yogourt grec, gingembre

pachamama 33cl / 8.00

banane, datte, cacao, lait,
cannelle, beurre de cacahuète

Jus d'orange frais 33cl / 20cl 7.50 / 4.90

green jungle 33cl / 8.00

banane, épinards,
jus de pomme, lime, gingembre

red roots 33cl / 8.00

betterave, gingembre,
jus de pomme, citron, chia

+ beurre de cacahuète ou amande 1.00
protéine de chanvre
shot de gingembre
lait végétal de riz, avoine ou soja sans supp.

cafés & hot drinks

DE SPÉCIALITÉ, TORRÉFIÉ PAR VERSATILE CAFÉ À RUEYRES

Espresso	3.90
Double espresso	4.60
Café	3.90
Renversé	4.80
Americano	4.20
Latte macchiato	4.80
Flat white	5.20
Capuccino	4.80
Mocaccino	4.90
+ extra shot	0.80

Chocolat chaud artisanal	
small / large	2.90 / 5.50
version épicée small / large	2.95 / 5.90
Jus de pomme chaud épicé	4.20
Golden latte	4.80
Chai latte	4.80
Dirty Chai	5.20
Hot drink gingembre & citron	4.50
lait végétal de riz, avoine ou soja	sans supp.

thés & infusions

thés de qualité, BIO 4.20

Thé noir
Classic Keemun / Earl Grey / Mangue
Thé vert
Sencha / Gunpowder / au jasmin
Rooibos vanille
Maté

infusions 3.80

Camomille
Menthe marocaine
Verveine
Fruits rouges
Mélange "Joie au cœur"



softs

bouteilles

Limonade Les Pétilantes Citron, Orange, Pamplemousse, 33cl	5.60
Kombucha Hibiscus/Citronnelle, Menthe poivrée, Gingembre, Framboise/Citron, Fruit de la passion, 33cl	5.50
Vivi Cola, classique ou zero, 33cl	5.00
Tonic, 20cl	4.50
Ginger beer, 20cl	4.50
Eau minérale gazeuse, 1lt	5.80
Eau minérale sans gaz, 1lt	5.80
Nectar Biofruits poires Williams ou abricots 25cl	4.90

au verre

	3dl
Sirop (fruit de la passion, menthe, fleurs de sureau, violette, fraise, framboise, grenadine)	2.50
Citronnade maison au gingembre	4.00
Thé froid maison	4.00
Jus de pomme	4.00
Eau minérale avec ou sans gaz	3.00

bières

pression

Blonde,	3dl / 5dl
Brasserie Malternative à Martigny	5.00 / 8.00

bouteilles

Vallorbière blanche / ambrée / IPA Brasserie de la Concorde à Vallorbe	33cl 6.50
La bio, blonde non filtrée Brasserie du Jorat à Ropraz	6.50
Leermond, blonde sans alcool Appenzeller Bier	6.50

cocktails

avec alcool

Gin Tonic	12.00
Mojito (rhum, sirop de sucre de canne, eau gazeuse, citron vert, menthe)	13.00
Spritz Limoncello (limoncello, Prosecco, écorce de citron, eau gazeuse)	12.00
Spritz Apérol (Apérol, Prosecco, eau gazeuse)	12.00
Hugo (Prosecco, eau gazeuse, sirop de sureau, menthe)	12.00
Basilic Smash (Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, basilic)	13.00

mocktails

	25cl
Mojitiño (eau gazeuse, sirop de sucre de canne, citron vert, menthe)	10.00
Tonic Mule (tonic, sirop de sucre de canne, citron, jus de gingembre)	10.00
Pomme-Gingembre (jus de pomme, citron, sirop de framboise, ginger beer)	10.00

spiritueux

	4 cl
Martini blanc	7.00
Pastis	8.00
Limoncello	9.00
Rhum brun	8.00
Rhum blanc	8.00
Abricotine	9.00
Amaretto	8.50
Baileys	7.00

vins

bulles

	75 cl	1 dl
Le Préambule Chasselas pétillant 2022 Enrico Antonioli, Abbaye du Mont AOC La Côte Notes d'agrumes et de poire	40.00	6.50

blancs

	75 cl	1 dl
L'Initié, Chasselas 2022 Domaine Henri Cruchon, "Les Filles Vinifient" Notes de mirabelle et de poire, sec		7.50
Réserve du Château, Chasselas 2023 Château d'Eclépens Notes de fruits exotiques, minéral et fruité		5.50
Plein Soleil Sylvaner de Lavaux AOC 2022 Les Fous du Roi Notes d'orange, belle acidité, sec	43.00	7.50

rosé

	75 cl	1 dl
Mehari, Gamay AOC Genève 2022 Domaine du Chambet Sec et fruité, frais et élégant	43.00	7.50

rouges

	75 cl	1 dl
Murmure du vent, Regent Domaine le Murmure, Berne Notes de fruits rouges, tanin	45.00	6.50
	70 cl	
Garanoir, AOC Côtes de l'Orbe 2023 Domaine YM, Yann Morel Arnex-sur-Orbe Notes de fruits noirs, tanins prononcés	45.00	6.50

nos produits

80% DES INGRÉDIENTS ET PRODUITS TRANSFORMÉS DANS NOTRE CUISINE SONT CULTIVÉS DE MANIÈRE BIOLOGIQUE

nos producteurs locaux et bio

Organice à Fey
Domaine des Biolettes à Ballens
Le Grenier du Praz-Riond à Etagnières
Domaine de Roveray à Aubonne
La ferme framboise à Method
Amour de Pleurote à Cornaux
Ferme Vulliemin à Pomy
Biofruits à Vétroz

Fondation de Saint-Barthélemy
TerraSoja à Coinsins
Etienne Clerc à Mont-la-Ville
Le Sapalet à Rossinière
Keuffer à Bremblens
Chez Océane à Fey
Bianchi à St-Prex
Kalan Artiste Glacier Suisse à Crissier

la provenance de nos viandes

Poulet, bœuf / Suisse
Saumon / Atlantique, Ecosse, Norvège

Nous sommes à l'écoute de vos allergies et intolérances alimentaires, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe.

petit déjeuner

sucré

Cinnamon porridge 9.00
Yogourt, granola, compote 9.50 

Croissant 2.00
Pain au chocolat 3.50

Plateau petit-déjeuner :
pain, confiture, yogourt du Sapalet,
2dl de jus d'orange
ou une boisson chaude 12.00

salé

Œufs brouillés 8.00
Œufs au plat 8.00

+ bacon 4.00
+ saumon 7.00

kids

Compote de pomme maison 5.00 
Céréales maïs miel soufflés 3.00 



le
jaspe
café - restaurant

brunch

LE DIMANCHE DE 10:30 À 14:30

Œufs Bénédicte, toast beurré et épinards cuits 16.00 
+ bacon / saumon +4.00 / 7.00

Avocado toast, purée d'ail noir et mélange de pousses 16.00 
+ œuf parfait / bacon / saumon +2.00 / 4.00 / 7.00

Tartare de saumon fumé, avocat, citron vert, toast beurré et saladin 16.00 

La formule "all inclusive" : small avocado toast, small Bénédicte, yogourt du Sapalet, small tresse façon pain perdu, 2dl de jus d'orange ou de jus de pomme, thé ou café 35.00

Pancakes sirop d'érable, banane, purée amande 14.00  

Tresse façon pain perdu, caramel au beurre salé 12.00  

entrées

11:45-13:45 / 18:30-21:30 SAUF LE DIMANCHE

Soupe du moment	7.00	
Salade verte	6.00	
Tempura de légumes, mayonnaise maison	12.00	 

SUGGESTIONS DE VINS AU VERRE 1 dl

Chasselas 2023, Réserve du Château
Château d'Eclépens 5.50

Garanoir, AOC Côtes de l'Orbe 2023 6.50
Domaine YM, Yann Morel,
Arnex-sur-Orbe

plats

11:45-13:45 / 18:30-21:30 SAUF LE DIMANCHE

Risotto à la courge et au fromage à raclette, graines de courge grillées et pesto d'herbes	25.00	 
Spaghetti sauce crémeuse aux champignons, persillade de pleurotes	24.00	
Bœuf façon bourguignon, pommes de terre au four	28.00	
Burger de bœuf Black Angus, sauce aïoli, tomate, oignon, salade, cornichon, fromage à raclette et frites maison	24.00	
Burger de filet de poulet, sauce cocktail, tomate, oignon, salade, cheddar et frites maison	24.00	
Burger végétarien, sauce tartare, aubergine, courgette, tomate, cheddar et frites maison	20.00	
Bowl de la semaine plat complet et équilibré, contenant une base de céréales ou de légumineuses, des fruits et légumes de saison et une source de protéine	23.00	

kids

Cornettes du Cerisier, sauce tomate et fromage option : avec boulettes de bœuf	small / large 6.00 / 9.00	 
Sirop (fruit de la passion, menthe, fleurs de sureau, violette, fraise, framboise, grenadine)	2dl / 1.50	
Jus de pommes	2dl / 3.00	
Thé froid maison	2dl / 3.00	

desserts

MIDI ET SOIR

Voir nos suggestions maison en vitrine
(cake, tartes et autres gourmandises)

Glaces et sorbets Kalan Demandez nos parfums disponibles	une boule / 4.50	
Supplément crème fouettée	2.00	
Fondant au chocolat et boule de glace vanille	12.00	
Panna cotta	8.00	