

NOUVELLE CARTE



le
jaspe

café- restaurant

smoothies & jus

DE SAISON

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 4.20 / 3.80

energy boost 33cl / 8.00

banane, épinards,
jus de pomme, lime, gingembre

immunity 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
Detox 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"



formules apéro

DU MARDI AU SAMEDI DE 17:00 À 19:00

Planchette du terroir, pour 2 pers.	28.00
Planchette surprise + 1 boisson (pression 3dl ou verre de vin), par pers.	17.00
Bruschette, 3 pièces végétariennes, pour 2 pers.	24.00



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
Maté, 33cl	5.00
Tonic, 20cl	4.20
Ginger beer, 20cl	4.20
Eau minérale gazeuse, 1lt	5.80
Eau minérale sans gaz, 1lt	5.80
Nectar Biofruits poires Williams ou abricots 25cl	4.90

au verre

Sirop (fruit de la passion, menthe, fleurs de sureau, violette, fraise, framboise, grenadine)	3dl 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, Brasserie Malternative à Martigny	3dl / 5dl 4.80 / 7.00
--	--------------------------

bouteilles

Vallorbière blanche / ambrée / IPA Brasserie de la Concorde à Vallorbe	33cl 6.00
La bio, blonde non filtrée Brasserie du Jorat à Ropraz	6.00
Leermond, blonde sans alcool Appenzeller Bier	6.00

cocktails

avec alcool

Gin Tonic	12.00
Mojito (rhum, sirop de sucre de canne, eau gazeuse, citron vert, menthe)	13.00
Pink Mojito (rhum, sirop de fraise, eau gazeuse, fraises, citron vert, menthe)	13.00
Spritz Limoncello (limoncello, Prosecco, écorce de citron, eau gazeuse)	12.00
Spritz Apérol (Apérol, Prosecco, eau gazeuse)	12.00
Moscow Mule (Vodka, jus de citron, jus de gingembre, ginger beer)	13.00
London Mule (Gin, jus de citron, jus de gingembre, ginger beer)	13.00
Jamaïcan Mule (Rhum brun, jus de citron, jus de gingembre, ginger beer)	13.00
Hugo (Prosecco, eau gazeuse, sirop de sureau, menthe)	12.00
Basilic Smash (Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, basilic)	13.00
Violette Sour (Gin, jus de citron, sirop de violette)	13.00

mocktails

Mojitiño (eau gazeuse, sirop de sucre de canne, citron vert, menthe)	25cl 10.00
Pink Mojitiño (eau gazeuse, sirop de fraise, fraises, 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

Martini blanc	4 cl 7.00
Pastis	8.00
Limoncello	9.00
Rhum brun	8.00
Rhum blanc	8.00
Abricotine	9.00
Amaretto	8.50
Dry Gin, Distillerie La Roja	10.00
Vodka, Distillerie La Roja	9.00
Sinedad, Distillerie La Roja	10.00

vins

bulles

Prosecco Spumante 75 cl 1 dl
40.00 7.00
Daniele Piccinin
Azienda Agricola Le Carline
DOC Venezia

Le Préambule 43.00
Chasselas pétillant 2022
Enrico Antonioli, Abbaye du Mont
AOC La Côte
Notes d'agrumes et de poire

Pétillant, méthode traditionnelle 2020 55.00
Enrico Antonioli, Abbaye du Mont
AOC La Côte
Bulles fines et élégantes

blancs

L'Initié, Chasselas 2022 75 cl 1 dl
46.00
Domaine Henri Cruchon,
"Les Filles Vinifient"
Notes de mirabelle et de poire, sec

Réserve du Château, Chasselas 2023 7.50
Château d'Eclépens
Notes de fruits exotiques, minéral et fruité

Plein Soleil 46.00 7.50
Sylvaner de Lavaux AOC 2022
Les Fous du Roi
Notes d'orange, belle acidité, sec

orange

Pinot blanc pur jus AOC Genève 2022 75 cl 1 dl
45.00 7.50
Famille Mévaux
Domaine Château L'évêque
Sec et fruité, légère amertume, sec

rosé

Mehari, Gamay AOC Genève 2022 75 cl 1 dl
45.00 7.50
Domaine du Chambet
Sec et fruité, frais et élégant

rouges

Murmure du vent, Regent 75 cl 1 dl
49.00 8.00
Domaine le Murmure, Berne
Notes de fruits rouges, tanin

Nihilo, Pinot noir, Gamay 2022 57.00 9.50
Domaine Henri Cruchon
"Les Filles Vinifient"
Notes de fruits rouges, léger tanin

Garanoir, AOC La Côte 2022 45.00 7.50
Lionel Widmer, Cave du Signal
Notes de fruits noirs, tanins prononcés

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 Vuilliemin 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, porc, canard / Suisse
Poisson / 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	

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

SAMEDI ET DIMANCHE DE 10:30 À 14:30

Œufs Bénédicte, toast beurré et épinards cuits + bacon / saumon	15.00 +4.00 / 7.00	 
Avocado toast, purée d'ail noir et mélange de pousses + œuf parfait / bacon / saumon	14.00 +2.00 / 4.00 / 7.00	  
Pancakes sirop d'érable, banane, purée amande	14.00	 
Tresse façon pain perdu, caramel au beurre salé	12.00	 
Assortiment de pains et tresse avec		
• trio de tartinades salées	11.50	 
• trio de tartinades sucrées	11.50	
L'assiette : haricots blancs à la sauce tomate, œuf au plat, épinards et tartine beurrée	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	

à midi

DU MARDI AU VENDREDI DE 11:45 À 13:45

Menu du jour	entre
• salade mêlée	20.00 et
• plat du jour	28.00
selon l'inspiration de nos chefs	
• supplément café ou thé + 1.-	

Grande salade mêlée du jour, avec pain	16.00
Petite salade mêlée du jour en entrée	8.00

nos bowls : plats complets, sains et équilibrés, contenant une base de céréales ou de légumineuses, des fruits et légumes de saison et une source de protéine.





Bowl du jour végétarien	22.00
Bowl du jour à la viande ou poisson	24.00

plats à partager

JEUDI ET VENDREDI DE 18:30 À 21:30

Carpaccio de duo de courgettes, émulsion de tomme de Mont-la-Ville, miel de fleurs de Cugy, noisettes torréfiées	12.00	 
Tempura de légumes, mayonnaise maison	12.00	 
Tatin d'oignon	12.00	
Tartare de bœuf alla norma, tartine de tapenade Kalamata	19.00	
Burrata et tomate, fleur de sel et toast	13.00	






kids

Cornettes du Cerisier, sauce tomate et fromage	small / large 6.00 / 9.00	 
Boulettes de bœuf maison, gnocchi, sauce tomate ou nature	10.00 / 14.00	 
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

DU MIDI

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

Glaces Kalan : pistache, vanille	une boule 4.50	
Sorbets Kalan : chocolat noir 70%, citron, cassis	une boule 4.50	 
fraise/menthe, mangue/passion	un bâton 5.30	 

DU SOIR

Gauffre, glaces vanille et caramel au beurre salé	12.00	
Tiramisu aux fruits rouges	10.00	
Glaces Kalan : pistache, vanille	une boule 4.50	
Sorbets Kalan : chocolat noir 70%, citron, cassis	une boule 4.50	