



le
jaspe

café- restaurant

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

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 JEUDI 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
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

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 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
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
Jamaïcain 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
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
Daniele Piccinin
Azienda Agricola Le Carline
DOC Venezia

75 cl 1 dl
40.00 7.00

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

43.00

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

55.00

blancs

L'Initié, Chasselas 2022
Domaine Henri Cruchon,
"Les Filles Vinifient"
Notes de mirabelle et de poire, sec

75 cl 1 dl
46.00

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

7.50

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

46.00 7.50

orange

Pinot blanc pur jus AOC Genève 2022
Famille Mévaux
Domaine Château L'évêque
Sec et fruité, légère amertume, sec

75 cl 1 dl
45.00 7.50

rosé

Mehari, Gamay AOC Genève 2022
Domaine du Chambet
Sec et fruité, frais et élégant

75 cl 1 dl
45.00 7.50

rouges

Murmure du vent, Regent
Domaine le Murmure, Berne
Notes de fruits rouges, tanin

75 cl 1 dl
49.00 8.00

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

57.00 9.50

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

45.00 7.50

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, 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

Suggestion du jour :	entre 20.00
- soupe du moment	et 25.00
- plat du jour	
- supplément café ou thé	+ 1.00

entrées

MIDI ET SOIR


Soupe du moment	6.00
Salade verte	7.00
Salade mêlée	9.00
Tempura de légumes, mayonnaise maison	12.00
Poêlée de champignons	12.00

plats

MIDI ET SOIR

Tartare de bœuf au couteau, frites, toast et salade	38.00	 
Entrecôte parisienne, beurre aux herbes, frites et salade	32.00	
Risotto à la courge et au fromage à raclette, graines de courge grillées et pesto d'herbes	30.00	
Spaghetti sauce crémeuse aux champignons, persillade de pleurotes, émulsion au lard	28.00	
Filet de poisson du moment rôti, sauce froide coco acidulée, timbale de riz et légumes de saison	39.00	
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 un bâton / 5.30	 
American cookie, glace vanille et caramel au beurre salé	12.00	
Fondant au chocolat	11.00	
Affogato Affogato ivre (avec Baileys ou amaretto)	10.00 14.00	
Coupe sorbet citron-limoncello	12.00	