

## 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, 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 et brunch

DIMANCHE DE 10:30 À 14:30

## 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


Œufs Bénédicte, toast beurré et épinards cuits 15.00   
+ bacon / saumon +4.00 / 7.00


Avocado toast, purée d'ail noir et mélange de pousses 14.00   
+ œuf parfait / bacon / saumon +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 sucrées 11.50 

L'assiette : haricots blancs à la sauce tomate, œuf au plat, épinards 16.00   
et tartine beurrée

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

# plats

## MIDI ET SOIR

Risotto à la courge et au fromage à raclette, graines de courge grillées et pesto d'herbes	28.00	
Spaghetti sauce crémeuse aux champignons, persillade de pleurotes	24.00	
Tempura de légumes, mayonnaise maison	12.00	
Bœuf façon bourguignon, pommes de terre au four	25.00	
Burger de bœuf ou végété, fromage à raclette, frites maison	24.00	
Bowl de la semaine <i>plat complet et équilibré, contenant une base de céréales ou de légumineuses, des fruits et légumes de saison et une source de protéine</i>	23.00	



### SUGGESTIONS DE VINS AU VERRE 1 dl

Chasselas 2023, Réserve du Château  
Château d'Eclérens 5.50

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





# 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	
Fondant au chocolat	11.00	
Affogato	10.00	
Affogato ivre (avec Baileys ou amaretto)	14.00	

