

le
jaspe

café- restaurant

nos produits

80% des ingrédients et produits transformés dans notre cuisine sont cultivés de manière biologique

nos producteurs locaux et bio

P2R à Etagnières

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

Ferme Iseli à La Sarraz

TerraSoja à Coinsins

Etienne Clerc à Mont-la-Ville

Le Sapalet à Rossinière

Gibier du Domaine à Thierrens

Le Moulin de L'Isle

Keuffer à Bremblens

la provenance de nos viandes

Poulet Suisse / France

Boeuf Suisse

Poisson Suisse / du lac Léman

Saumon Atlantique / Ecosse / Norvège

Crustacé Vietnam / Atlantique

Porc Suisse

Canard Suisse

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



smoothies & jus

DE SAISON

bugs bunny

8.50
3.3dl

jus de carotte, banane,
yoghourt grec, gingembre

energy boost

8.00
3.3dl

banane, épinard, jus de
pomme, lime, gingembre

pachamama

8.00
3.3dl

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

immunity

8.00
3.3dl

betterave, gingembre,
jus de pomme, citron, chia

lait végétal, sans supplément: riz,
avoine, soja

Smoothies du moment

8.00
3.3dl

	beurre de cacahuète	1.00
	beurre d'amande	1.00
	protéine de chanvre	1.00
	shot de gingembre	1.00

Jus d'orange fraîchement pressé - 3dl 4.20

Jus d'orange fraîchement pressé - 2dl 3.80

cafés & hot drinks

DE SPÉCIALITÉ TORRÉFIÉ PAR VERSATILE CAFÉ

Espresso	3.90	Chocolat chaud artisanal petit	2.90
Double espresso	4.60	Chocolat chaud artisanal grand	5.50
Café	3.90	Chocolat chaud artisanal épicé petit	2.95
Renversé	4.80	Chocolat chaud artisanal épicé grand	5.90
Americano	4.20	Jus de pomme chaud épicé	4.20
Latte macchiato	4.80	Golden latte	4.80
Flat white	5.20	Chai traditionnel	4.80
Capuccino	4.80	Dirty Chai	5.20
Mocaccino	4.90	Detox gingembre & citron	4.50
+extra shot	0.80		

lait végétal, sans supplément: riz, avoine, soja

thés & infusions

thés de qualité, BIO

Thé noir classic keemun	4.20
Thé noir Earl Grey	4.20
Thé noir mangue	4.20
Thé vert Sencha	4.20
Thé vert au jasmin	4.20
Thé vert Gunpowder	4.20
Rooibos vanille	4.20
Maté	4.20

infusions

Camomille	3.80
Menthe marocaine	3.80
Verveine	3.80
Fruits rouges	3.80
Mélange "Joie au coeur"	3.80

petit déjeuner sucré

Cinnamon porridge	9.00	Croissant	2.00
Yogourt, granola, compote  	9.50	Pain au chocolat	3.50

salé

Oeufs brouillés	8.00
Oeufs au plat	8.00

+ bacon 4.00
+ saumon 7.00

kids

Compote de pomme maison  	5.00
Céréales maïs miel soufflés 	3.00

brunch

tous les samedis et dimanche
de 9:30-13:30

Oeufs Bénédictes, toast beurré et épinards cuits   15.00
+ bacon / saumon +4.00 / 7.00

Avocado toast, purée d'ail noir, et pousses germées    14.00
+ oeuf 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 salées   11.50
• trio de tartinades sucrées  11.50

 végété

  vegan

 option végété / vegan

 option sans gluten

les midis

du mardi au vendredi



le
jaspe

café - restaurant

Menu du jour 25.00

- soupe ou potage de saison 
- plat du jour, selon l'inspiration de nos chefs 
- supplément café + 1.-

Grande soupe du jour, avec pain 10.00

Petite soupe en entrée 4.00

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

-> détails de nos bowls et suggestions sur l'ardoise

kids

Cornettes du Cerisier, sauce tomate et fromage - Large   9.00

Cornettes du Cerisier, sauce tomate et fromage Small   6.00

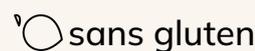
Boulette de bœuf maison et gnocchi, sauce tomate ou nature - Large 14.00

Boulette de bœuf maison et gnocchi, sauce tomate ou nature - Small 10.00

Compote de pomme maison   5.00

desserts

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



plats à partager

du mardi au samedi à partir de 18:30

nous recommandons 2-3 plats par personne

Bricks aux saveurs indiennes		14.00
Tartare de bœuf nori et soja		18.00
Burrata de Cuarnens, fleur de sel et toasts		13.00
Tartines de rillettes de légumes		15.00
Ceviche de poisson du lac, leche de tigre		19.00
Poêlée de champignons de saison aux herbes, œuf parfait	 	16.00
Tempura de légumes, mayonnaise à l'orange	 	12.00
Croquettes de pomme de terre, émulsion scarmorza		13.00
Arayes de porc aux graines de fenouil et kimchi d'épinard		19.00

desserts

Fondant au chocolat (supplément glace vanille + 3.-)		9.00
Tarte du jour		8.00
Glaces : pistache, vanille, chocolat au lait	une boule	4.50
Sorbets : Chocolat noir 70%, citron, cassis	une boule	4.50



softs

Limonade Les Pétilantes / citron / orange / pamplemousse 33cl	5.60
Urban Kombucha, hibiscus citronnelle 33cl	5.50
Urban Kombucha, menthe poivrée 33cl	5.50
Urban Kombucha, framboise citron 33cl	5.50
Urban Kombucha, fruit de la passion 33cl	5.50
Vivi cola, 33cl	5.00
Vivi cola zero, 33cl	5.00
Maté, 33cl	5.00
Eau gazeuse, 1lt	5.80
Eau plate, 1lt	5.80

au verre

Sirop (fruit de la passion, fleurs de sureau, violette, framboise) 3dl	2.50
Citronnade maison au gingembre, 3dl	4.00
Thé froid maison, 3dl	4.00
Eau gazeuse, 3dl	3.00
Eau plate, 3dl	3.00



bières BIO DE LA BRASSERIE DE LA CONCORDE

pression

Vallorbière blonde 3dl / 5dl

4.50 / 6.50

Vallorbière blanche 3dl / 5dl

4.50 / 6.50

bouteilles

Vallorbière blanche 33cl

6.00

Vallorbière ambrée 33cl

6.00

cocktails

avec alcool

Espresso martini (Vodka, liqueur de café, espresso) 25cl 14.00

White Russian (Vodka, liqueur de café, crème) 25cl 14.00

Moscow Mule (Vodka, jus de citron, jus de gingembre, ginger beer) 25cl 13.00

London Mule (Gin, jus de citron, jus de gingembre, ginger beer) 25cl 13.00

Jamaïcain Mule (Rhum brun, jus de citron, jus de gingembre, ginger beer) 25cl 13.00

Amaretto Sour (Amaretto, jus de citron, blanc d'oeuf) 25cl 13.00

Spritz Apérol (Apérol, Prosecco, eau gazeuse) 25cl 12.00

Hugo (Prosecco, eau gazeuse, sirop de sureau, menthe) 25cl 12.00

Basilic Smash (Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, basilic) 25cl 13.00

Violette Sour (Gin, jus de citron, sirop de violette) 25cl 13.00

sans alcool

Tonic Mule (tonic, sirop de sucre de canne, citron, jus de gingembre), 25cl 10.00

Pomme-gingembre (jus de pomme, citron, sirop de framboise, ginger beer), 25cl 10.00

spiritueux

Limoncello, 4cl 9.00

Rhum brun, 4cl 8.00

Rhum blanc, 4cl 8.00

Abricotine, 4cl 9.00

Amaretto, 4cl 8.50

Dry Gin Distillerie La Roja, 4cl 10.00

Vodka Distillerie La Roja, 4cl 9.00

Sinedad Distillerie La Roja, 4cl 10.00



le
jaspe
café - restaurant

vins

bulles

Prosecco Spumante, Daniele Piccinin, Azienda Agricola Le Carline, DOC Venezia,
75cl. 40.- / 1dl, 7.00

Le Prépambule, 2022, chasselas pétillant, Enrico Antonioli, Abbaye du Mont, AOC La Côte,
75cl. 43.-

Notes d'agrumes et de poire

Méthode traditionnelle 2020, pétillant, Enrico Antonioli, Abbaye du Mont, AOC La Côte,
75cl. 55.-

Bulles fines et élégantes

blancs

L'Initié, Chasselas, 2022, Domaine Henri Cruchon - "Les Filles Vinifient", 2022,
75cl. 46.-

Notes de mirabelle et de poire, sec

Plein Soleil, 2022, Sylvaner de Lavaux AOC, les Fous du Roi,
75cl. 46.- / 1dl, 7.50

Notes d'orange, belle acidité, sec

rouges

Murmure du vent, Régent, Domaine le Murmure, Bern,
75cl 49.- / 1dl, 8.00

Notes de fruits rouges, léger tanin

Nihilo, Pinot noir, gamay, 2022, Domaine Henri Cruchon, "Les Filles Vinifient",
75cl 57.- / 1dl, 9.50

Notes de fruits rouges, léger tanin

Garanoir, 2022, Lionel Widmer, Cave du Signal, AOC La Côte,
75cl. 45.- / 1dl, 7.50

Notes de fruits noirs, tanins prononcés

oranges

- Pinot blanc pur jus 2022, famille Mévaux,
Domaine Château L'évêque, AOC Genève,
75cl. 45.- / 1dl, 7.50

Sec et fruité, légère amertume, sec

rosé

- Mehari, 2022, Gamay, Domaine du
Chambet, AOC Genève,
75cl. 45.- / 1dl, 7.50

Sec et fruité, légère amertume, sec