

CARPE DIEM

VIVEZ L'INSTANT - CELEBREZ VOS SENS



« DONNER DE LA VIE AUX SENS,
C'EST DONNER DU SENS À LA VIE ! »

BIENVENUE AU CARPE DIEM !



VIVEZ L'INSTANT - CELEBREZ VOS SENS



Vivre pleinement, c'est éveiller les sens. La philosophie Carpe Diem nous encourage à ralentir, à ressentir, à écouter, à observer et à savourer ce que le quotidien a de plus précieux.

Inspiré par cette vision et par l'interaction des sens, notre concept imagine un lieu d'expériences et d'émotions, conçu pour éveiller les perceptions, susciter l'émerveillement et faire de chaque visite un moment chargé d'émotion.

Chaque création raconte une histoire, inspirée par des lieux emblématiques, des rencontres, des paysages volcaniques, des œuvres d'art ou des souvenirs. Nos propositions naissent d'un instinct, d'une origine, d'une émotion.

Une expérience gourmande pensée comme un récit, écrite et illustrée pour éveiller l'imaginaire autant que les papilles.

Nous vous remercions de nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire
Provenance viandes : Suisse, Italie, Allemagne, Poulpe : Maroc

Les prix sont indiqués en francs suisses, TVA incluse
Nous acceptons uniquement les paiements par cartes de débit ou en espèces



MAESTRO MOCKTAILS

Inspirés par les bandes originales d'Ennio Morricone

LE CLAN DES SICILIENS

Grenadine, jus de pêche, bière sans alcool, soda citron, fruits des bois

10.50

MISSION

Chinotto, soda citron, jus de limette, menthe

9.50

IL ÉTAIT UNE FOIS EN AMÉRIQUE

Crodino, soda orange

9.50

CINEMA PARADISO

Sanbitter, jus d'ananas, jus de pêche

9.50

LES INCORRUPTIBLES

Soda citron et grapefruit, ginger-beer, sirop de sureau, menthe

10.50

LE BON, LA BRUTE ET LE TRUAND

Jus de canneberge, soda, grapefruit, ginger-beer, romarin

10.50



COCKTAILS

REDS

AMERICANO

Campari, martini rosso, eau pétillante

12

AMERICANO 2.0

Campari, martini rosso, sanbitter

13

NEGRONI

London dry gin, campari, martini rosso

14

APEROL NEGRONI

London dry gin, aperol, martini rosso

14

SPRITZ

AMARETTO

Amaretto, prosecco

13

APEROL

Aperol, prosecco

12

CAMPARI

Campari, prosecco

13

HUGO

Sureau, prosecco, limette, menthe

12

SARTI ROSA

Sarti Rosa (oranges, mangues, fruits de la passion), prosecco

13

ARTY

THE KISS

Limoncello, prosecco, eau pétillante, romarin

12

CAFÉ TERRACE AT NIGHT

Vodka, blue curaçao, soda et jus de citron

14

MOJITO FRIDA

Rhum blanc, soda, limette, sucre, menthe

14

AGUA DE DALÍ

Gin, vodka, prosecco, jus d'orange

14

EN VOYAGE

SIMPLON EXPRESS

Vin blanc vaudois, crodino bitter, citron

12

CISALPINO LAUSANNE-MILAN

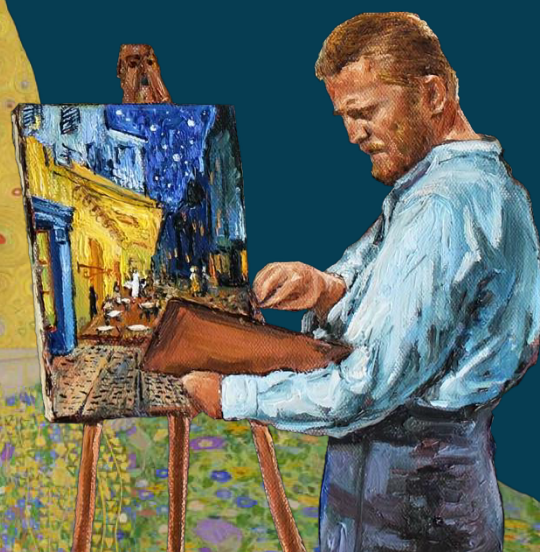
Vin rosé vaudois, sanbitter, orange

12

LIMONCELLO MULE

Limoncello, ginger-beer, sel, chili, chocolat

14



BOISSONS CHAUDES

CAFÉS - à l'italienne

Café – Espresso – Ristretto	3.90
Double espresso	5.20
Café décaféiné	4.20
Cappuccino	4.90
Latte macchiato	5.40
Café viennois	5.90
Café caramel macchiato	5.90
Lait chaud ou froid	2 dl 3.90
Café corretto (grappa, brandy, amaretto, sambuca, etc.)	5.90

CHOCOLATS - *l'art du chocolat raffiné suisse*

6

CHOCOLAT NOIR, 49 %
Onctueux et intense.

CHOCOLAT NOIR Caramel Salé
Le subtil équilibre entre la douceur du caramel et le sel marin.

CHOCOLAT AMANDES ET MYRTILLES, 72 %
Alliant l'intensité du cacao au croquant d'éclats d'amandes et à la douceur fruitée des myrtilles.

CHOCOLAT CANNEBERGE, ORANGE ET MIEL, 72 %
Alliant l'intensité d'un cacao fort aux notes acidulées de la canneberge, à la fraîcheur de l'orange et à la douceur du miel.

THÉS - *la tradition anglaise*

4.20

EARL GREY
Un thé noir délicatement parfumé à la bergamote.

ENGLISH BREAKFAST
Un mélange de thés noirs corsés et riches aux notes intenses et maltées.

CITRON ET GINGEMBRE
Une infusion alliant l'acidité du citron à la chaleur épicée du gingembre.

MENTHE
Une infusion rafraîchissante à base de feuilles de menthe.

VERVEINE
Une infusion douce aux notes légèrement citronnées.

BOISSONS FROIDES

EAUX

Eau minérale plate (Evian ou similaire)	5 dl	5
Eau minérale gazeuse (San Pellegrino ou similaire)	5 dl	5

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	5 dl	5.50
Fanta, Sprite	5 dl	5.50
Schweppes Tonic	3 dl	6
Sanbitter	1 dl	5
Crodino	1.75 dl	7

THÉS FROIDS & JUS

Thé froid citron	3 dl	4.50
Thé froid pêche	3 dl	4.50
Jus d'ananas	3 dl	5
Jus d'orange	3 dl	5
Jus de pêche	3 dl	5
Jus de pommes	3 dl	5
Sirop pour adulte	3 dl	3
Sirop pour enfant	1 dl	offert

BIÈRES

MORETTI Blonde de type lager, brassée depuis 1859 avec un mélange de houblons qui lui donne un goût équilibré, légèrement amer, avec des notes florales et maltées, et une texture douce et digeste.	4.6 %	3.3 dl	6
ICHNUSA NON FILTRATA Impressionne par son goût unique, fruit d'un brassage traditionnel non filtré. Elle séduit par son dépôt de levure naturelle et son aspect légèrement trouble. Une expérience brassicole authentique.	5 %	3.3 dl	8
HOFBRÄU ORIGINAL Lager allemande blonde. Recouverte d'une épaisse mousse blanche. Au nez, elle offre de doux arômes de malt, de pain grillé et de céréales, accompagnés de notes de houblons herbacés.	5.1 %	5 dl	9
HOFBRÄU WEISSE Une bière de blé bavaroise traditionnelle à fermentation haute. Elle présente une robe dorée ambrée et trouble, ainsi que des arômes fruités distincts de banane et d'abricot, équilibrés par de subtiles notes de clou de girofle et de levure.	5.1 %	5 dl	9
BIÈRE SANS ALCOOL (MORETTI ou similaire selon arrivage)		3.3 dl	7

VINS BLANCS

Nous vous renseignons volontiers sur les vins ouverts au verre du jour

Vol.	1 dl	5 dl	7.5 dl
------	------	------	--------

CHASSELAS, GRAND CRU	12.5 %	6	28	42
----------------------	--------	---	----	----

Domaine de Bon-Boccard, 2024 AOC, Saint-Prex
Fin et fruité, avec des arômes de fleurs de tilleul au bouquet se prolongeant en bouche sur des notes fruitées. D'une structure équilibrée, délicatement acidulée.

CHASSELAS, BLANC DE LYS	12 %	6	28	42
-------------------------	------	---	----	----

Domaine de Terre-Neuve, 2025 AOC, Saint-Prex
Frais et léger, qui séduit par ses arômes délicats de fleurs blanches et d'agrumes. Ce chasselas se distingue par sa vivacité, offrant une belle fraîcheur en bouche.

CHASSELAS RÉSERVE DE L'AMBASSADEUR	12.5 %	6	28	42
------------------------------------	--------	---	----	----

Domaine de la Vignarde, 2025 AOC, Féchy
Frais et élégant, aux délicates notes florales et minérales.

CHASSELAS, LA PÉPITE	12.5 %	6		42
----------------------	--------	---	--	----

Domaine de Joli Clos, 2025, Etoy
La Pépité est un chasselas issu de ceps de cinquante ans d'âge. Ce vin a été plusieurs fois distingué lors de concours tels que la Sélection des vins de Morges, la Sélection des vins vaudois et le Mondial du Chasselas.

CHARDONNAY, GRAND CRU	12.5 %	8	39	56
-----------------------	--------	---	----	----

Domaine de Marcy, 2024 AOC, Saint-Prex
Révèle une belle complexité, oscillant entre la fraîcheur des agrumes et la rondeur de notes légèrement vanillées, apportées par une vinification à 50 % en barriques. Équilibré et ample en bouche, il s'appuie sur une trame minérale qui lui confère une grande élégance.

SAUVIGNON BLANC, BLEU DE LYS	13 %	9		59
------------------------------	------	---	--	----

Domaine de Terre-Neuve, 2024 AOC, Saint-Prex
Séduit par sa fraîcheur et son intensité aromatique. Ce sauvignon blanc dévoile des notes d'agrumes, de fruits exotiques et de fleurs blanches, soutenues par une belle vivacité et une finale élégante.

CHENIN BLANC	12.5 %			68
--------------	--------	--	--	----

Wine Not ?, 2024 AOC, Saint-Prex
Rare et audacieux sur ce terroir, il surprend par son éclat aromatique mêlant fleurs blanches et coing. Sa vivacité naturelle, sa fraîcheur et sa minéralité sont équilibrées par une vinification de 9 mois en barriques qui lui apporte de belles notes de miel.

VINS BLANCS

Nous vous renseignons volontiers sur les vins ouverts au verre du jour

Vol. 1 dl 5 dl 7.5 dl

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

13 % 9 59

Riserva 2024 DOCG, Toscane, Italie

L'unique reine blanche parmi les rois rouges de Toscane. Depuis le XII^e siècle, au cours de sa longue histoire, la Vernaccia di San Gimignano a été un vin recherché et précieux, au point de figurer sur les tables des nobles, des rois et des papes. Aucun autre vin ne peut se vanter d'être cité dans la Divine Comédie : Dante Alighieri place le pape Martin IV au purgatoire parmi les gourmands, où il expie son péché de gourmandise, lui qui était réputé pour son goût des anguilles accompagnées de Vernaccia.

Robe jaune paille clair, un nez s'ouvrant sur un agréable bouquet floral avec des nuances de fruits mûrs et de coing, une attaque ample et douce, puis une acidité vive et une structure fruitée, des notes épicées d'amande amère, complexe et équilibré.

PROSECCO CARPENÈ MALVOLTI, EXTRA DRY

11 % 9 59

Conegliano Valdobbiadene, DOCG Superiore, Vénétie, Italie

Bouquet frais avec d'agréables arômes d'agrumes, bouche pétillante, perlant fortement, souple avec une bonne ampleur grâce à la très légère douceur, acidité parfaitement intégrée, structure équilibrée. Un des meilleurs vins mousseux de sa catégorie lors des dégustations comparatives.

VINS ROSÉS

ROSALYS, À MAJORITÉ GAMAY

13 % 6 28 42

Domaine de Terre-Neuve, 2024 AOC, Saint-Prex

Le Rosalys est un vin rosé frais et fruité, issu principalement du gamay. Ses arômes de fraise et de framboise en font un vin léger et facile à boire.

ŒIL DE PERDRIX, GRAND CRU

13 % 6 42

Domaine de la Vignarde, 2023 AOC, Féchy

Fin et fruité, aux arômes de petits fruits rouges et à la belle fraîcheur.

ASSEMBLAGE ROSÉ, PINOT, GAMAY, GARANOIR

12.8 % 6 42

Domaine de Joli Clos, 2025 AOC, La Côte

Composé de trois cépages : pinot noir, gamay et garanoir. Il offre un fruité intense et tendre aux arômes de fruits rouges.

VINS ROUGES

Nous vous renseignons volontiers sur les vins ouverts au verre du jour

	Vol.	1 dl	5 dl	7.5 dl
GAMAY, GRAND CRU	12.5 %	7	32	47

Domaine de Bon-Boccard, 2024 AOC, Saint-Prex

Séduit par sa belle robe foncée aux reflets rubis. Sa couleur intense attire le regard, annonçant une expérience sensorielle pleine de fraîcheur.

GAMALYS, GAMAY	13 %	7	32	47
----------------	------	---	----	----

Domaine de Terre-Neuve, 2024 AOC, Saint-Prex

Un vin souple et convivial. Ses arômes de cerise et de fruits rouges lui confèrent une légèreté en bouche.

PINOT NOIR, GRAND CRU	13.9 %	8		56
-----------------------	--------	---	--	----

Domaine de la Vignarde, 2024 AOC, Féchy

Élégant et souple, aux notes de fruits rouges et aux tanins délicats.

PINOT NOIR, GRAND CRU	13.5 %	8	36	56
-----------------------	--------	---	----	----

Domaine de Marcy, 2024 AOC, Saint-Prex

Exprime toute la noblesse de son cépage à travers un bouquet séduisant de petits fruits rouges et d'épices douces. En bouche, sa structure est élégante et ses tanins soyeux.

TRIOLYS, ASSEMBLAGE	14 %	9		64
---------------------	------	---	--	----

Domaine de Terre-Neuve, 2024 AOC, Saint-Prex

Le Triolys est un assemblage de pinot noir, gamaret et garanoir, qui offre une belle complexité aromatique. Ce vin révèle des arômes de fruits rouges et d'épices, apportant une structure en bouche.

41 CARATS, GRAND CRU	14 %			68
----------------------	------	--	--	----

Domaine de Joli Clos, 2023, Etoy

Le 41 Carats est un vin du cépage mara élevé en barrique pendant 12 mois. De faible acidité, il offre des notes de fruits noirs. Long en bouche, il se termine par une belle vivacité.

MERLOT, GRAND CRU	13.5 %			82
-------------------	--------	--	--	----

Domaine de Marcy, 2023 AOC, Saint-Prex

Vinifié en barriques 12 mois, il se distingue par sa robe profonde et son nez riche en petits fruits noirs mûrs et notes toastées. Charnu et généreux, il déploie en bouche des tanins veloutés et une belle persistance aromatique.

VINS ROUGES

Nous vous renseignons volontiers sur les vins ouverts au verre du jour

	Vol.	1 dl	5 dl	7.5 dl
PRIMITIVO DI MANDURIA	14.5 %	8		59

Torri d'Oro, 2023 DOC, Pouilles, Italie

Robe rubis intense, bouquet épanoui de pruneau bien mûr, de cerise et d'épices, un vin corpulent et juteux avec une bonne concentration, un fruit intense, des tanins doux et mûrs et une acidité moyenne, qui s'achève dans une finale harmonieuse.

CHIANTI RISERVA	13 %	8		59
-----------------	------	---	--	----

Orlano, 2023 DOCG, Toscane, Italie

Arômes de fruits mûrs avec des notes épicées distinctes, des arômes attrayants de raisins sangiovese mûrs, des baies noires et du tabac terreux, l'acidité et des tanins agréables avec un corps moyen, typique d'un bon vin toscan.

VALPOLICELLA RIPASSO	13.5 %	9		67
----------------------	--------	---	--	----

Palazzo Maffei, 2022 DOC Superiore, Vénétie, Italie

Rouge intense. Bouquet au nez fruité de prunes et de pruneaux mûrs. Raffiné et épicé. En bouche, il se montre délicat et élégant, avec des notes marquées de baies, intensément fruité, très agréable à déguster, à la finale longue et chaleureuse.

AMARONE	15 %			83
---------	------	--	--	----

Palazzo Maffei, 2022 DOCG, Vénétie, Italie

Robe rubis foncé, un nez riche en notes de poivre et en arômes typiques de raisins naturellement séchés, avec des nuances de cerises et de mûres en conserve, un amarone frais, ample en bouche et d'un fruité charnu, corps rond et moelleux offrant des tanins soyeux. Une maturation de 24 mois dans de petits fûts lui confère sa structure musclée et son remarquable équilibre.

RESERVA MARQUÉS DE RISCAL	14 %			76
---------------------------	------	--	--	----

Rioja, 2021 DOCa, Rioja, Espagne

Robe grenat très foncé, un bouquet légèrement parfumé au pruneau séché et à la réglisse, des notes bien épicées, réminiscences de chocolat noir, moelleux et ample à l'attaque, des tanins corrects, des notes de baies noires cuites, un vin mûr et harmonieux, une belle persistance en finale. Un excellent classique.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	14.5 %			79
---------------------	--------	--	--	----

Château Saint-André, 2024 AOC, Vallée du Rhône, France

Robe rouge cerise puissante et juvénile avec des reflets violacés, arômes de baies concentrées avec une touche de croûte de pain et des notes de levure, moelleux à l'attaque, dominante de baies, agréablement structuré, bien équilibré et épanoui.

SPIRITUEUX, LIQUEURS & DIGESTIFS

	Vol.	4 cl		Vol.	4 cl
GIN			AMARETTO DISARONNO	28 %	9
			AMARO AVERNA	29 %	9
BEEFEATER	40 %	14	AMARO DEL CAPO	35 %	9
BOMBAY SAPPHIRE	40 %	14	AMARO FERNET BRANCA	28 %	9
GORDON'S LONDON DRY	38 %	14	AMARO JÄGERMEISTER	35 %	9
			AMARO MONTENEGRO	23 %	9
			BAILEY'S	17 %	8
RHUM			BRANDY VECCHIA ROMAGNA	38 %	9
			BRANDY VETERANO OSBORNE	30 %	9
BACARDI CARTA BLANCA	37.5 %	14	CAMPARI	25 %	8
DIPLOMATICO	40 %	16	COGNAC MARMOT FINE	40 %	14
HAVANA CLUB	37.5 %	15	COINTREAU	40 %	9
RON DEL SOL	37.5 %	12	CYNAR	16.5 %	8
			GRAND ARMAGNAC VSOP	40 %	14
TEQUILA			GRAND MARNIER	40 %	10
			GRAPPA FIOR DI VITE	40 %	9
JOSÉ CUERVO	35 %	14	KAHLÚA LIQUEUR CAFÉ	16 %	9
SIERRA BLANCO	38 %	12	LA SEMEUSE LIQUEUR CAFÉ	18 %	8
			LILLET BLANC	17 %	8
VODKA			LIMONCELLO VILLA MASSA	30 %	8
			MALIBU COCO	18 %	8
ABSOLUT	40 %	13	MARTINI BIANCO	15 %	8
ABSOLUT VANILLE	38 %	14	MARTINI DRY	18 %	8
GORBATSCHOW	37.5 %	12	MARTINI ROSSO	15 %	8
SMIRNOFF	37.5 %	12	PASTIS PASTIDON	45 %	8
			PORTO FERREIRA TAWNY	19.5 %	8
WHISKEY-SCOTCH			SAMBUCA MOLINARI	40 %	8
			SHERRY TIO PEPE	15 %	8
BALLANTINE'S	40 %	12	STREGA	40 %	9
JACK DANIEL'S HONEY	35 %	16	SUZE	20 %	8
JACK DANIEL'S OLD NO 7	40 %	14	VALADIÈRE ABRICOT	37.5 %	11
JOHNNIE WALKER, RED LABEL	40 %	14	VALADIÈRE WILLIAMS	37.5 %	11
			WILLIAMINE MORAND	35 %	12



PRIVATISATION POUR ÉVÉNEMENTS PRIVÉS OU D'ENTREPRISE

Un espace dédié à votre événement, un service sur mesure et une sélection gastronomique pensée pour créer une expérience unique et mémorable.

ÉVÉNEMENTS PUBLICS

Nous proposons une scène ouverte dédiée au soutien des talents locaux : musiciens, artistes, artisans et créateurs de tous horizons, à travers l'organisation d'événements publics, de soirées à thème et de collaborations créatives.

Un lieu vivant où l'art, l'artisanat, la culture, les rencontres et la gastronomie se rejoignent pour éveiller les sens, susciter le partage et créer des émotions.



VIVEZ L'INSTANT - CELEBREZ VOS SENS



LE LIEU

Tout au long de la journée et au fil des services : le lieu se transforme, l'offre varie, la mise en scène s'adapte, l'atmosphère se renouvelle, la créativité inspire, les sensations se dessinent... l'expérience prend forme. Dîner thématique, cocktail entre amis, événement privé ou public, Carpe Diem vise à susciter l'harmonie entre plaisir et émotion, fête et détente, intimité et partage.



CAFÉ & GOURMANDISES

Le matin, les espaces sont propices à la conversation et à la concentration. On y respire une certaine atmosphère « Wi-Fi » ainsi que les arômes des cafés, des chocolats épicés et des gourmandises. La musique de fond favorise la relaxation et les échanges.



LE MIDI

Les espaces se dynamisent, il y a ceux qui veulent se nourrir et vite, mais aussi ceux qui prennent le temps de stimuler les papilles en analysant « le cinéma d'auteur soviétique à l'époque de la Perestroïka et de la Glasnost ». Une cuisine simple, saine, créative et bien dressée saura satisfaire ces deux mondes.



L'APÉRO

L'apéro désigne la fin de la journée de travail et le début d'un moment privilégié de relaxation et de convivialité. Le lieu se met en scène, il invite au voyage. Les cocktails sont parfumés et colorés, teintés du son des glaçons. Les mises en bouche sont variées, intrigantes, délicieuses, l'apéro a pris sa place. Le tempo est là, tout va bien !



DÎNER

L'ambiance est intime et feutrée. La carte se renouvelle selon le marché et au fil des saisons. Les artisans, les produits, les recettes racontent leurs histoires, les mets sont mis en valeur. Les vins ont leur mot à dire. Une expérience pleine de découvertes, à renouveler sans modération.



BAR LOUNGE

Le temps nous appartient, en couple ou en groupe, les sens sont éveillés à la recherche d'émotions. La sélection de boissons est séduisante, la musique de fond joue son rôle et les projections aussi. La complicité s'installe... c'est très sympa !

CARPE DIEM

VIVEZ L'INSTANT - CELEBREZ VOS SENS



Votre expérience parmi nous vous a plu ?
Nous serions ravis de connaître votre impression et de vous inviter à la partager sur Google.
Quelques mots de votre part représentent beaucoup pour notre équipe.
Merci pour votre visite et votre précieux soutien.