



Bienvenue à l'Hôtellerie de Châtonneyre !

Au cœur du vignoble de Lavaux, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, notre hôtel-restaurant vous invite à vivre une expérience chaleureuse, respectueuse de la nature et profondément enracinée dans l'identité locale.

Nous sommes fiers de faire partie du programme **Swisstainable**, qui met en valeur les établissements engagés en faveur d'un tourisme plus durable. Ce label reflète notre volonté d'adopter des pratiques responsables, en harmonie avec l'environnement et la communauté locale.

L'Hôtellerie de Châtonneyre est également certifiée **Vaud Œnotourisme**, une reconnaissance officielle décernée par l'État de Vaud pour la qualité de l'accueil dans le domaine du tourisme viticole et gastronomique.

Nous avons également l'honneur de porter le label **Swiss Wine Gourmet**, qui distingue les établissements valorisant activement les vins suisses à leur carte. Cette certification témoigne de notre engagement à promouvoir les crus helvétiques et à offrir à nos hôtes des accords mets-vins soigneusement sélectionnés, en privilégiant les domaines de notre région.

Depuis juin 2025, notre restaurant arbore avec fierté le label **Fait Maison**, gage d'une cuisine authentique, préparée sur place à partir de produits frais, de saison et issus de circuits courts. Nous privilégions les partenariats avec des producteurs locaux, dans une démarche de gastronomie durable.

Récompensé par 13 points au guide **Gault&Millau** 2025, notre restaurant vous invite à découvrir la cuisine du Chef Eugen Ligonnet, une bistronomie contemporaine et raffinée. Ses créations marient avec finesse les saveurs du terroir vaudois aux épices et influences asiatiques, inspirées de ses voyages.

Chaque plat est élaboré avec soin à partir d'ingrédients de saison et sublimé par les meilleurs crus de la région, pour une expérience gustative à la fois authentique, inventive et inspirée.

Nous vous souhaitons un agréable moment parmi nous... et un excellent appétit !





Carte de saison

Apéros à partager

Malakoff maison à l'absinthe et moutarde aux noix (10' d'attente)		la pièce 4.00
Rouleaux de printemps maison aux légumes et sauce aigre douce		la pièce 4.00
Crostini de roastbeef et sauce tartare « Maison »		la pièce 4.00

Entrées froides et plats d'été

Salade verte

Vinaigrette au balsamique de St-Légier d'Olivier Ducraux			9.50
avec Malakoff maison (3 pièces)			19.50

Salade panzanella, tomates cerise colorées, oignons rouges et concombre		21.00
Croûtons de focaccia et billes de mozzarella		En plat : 31.00

Carpaccio de tomates anciennes

Brunoise de jambon cru et demi burratina à l'huile de citron		25.00
		En plat : 35.00

Roastbeef

Sauce tartare « Maison » et salade mesclun		24.00
		En plat, avec frites* : 36.00

Ceviche de truites roses de Chamby

Au lait de coco, mangue, avocat et chips de tapioca		26.00
		En plat, avec bol de salade : 36.00



Spécialités de Châtonneyre

Salade Thaïlandaise de dinde aux cacahuètes et mangue verte (épicé)	en entrée	 24.00
	en plat avec riz thaï à la coriandre et sésame	40.00
Cuisses de grenouilles en persillade et citron confit	6 pièces	27.00
	12 pièces avec riz jasmin	45.00

Carte de saison

Plats chauds

*Ravioli à la ricotta et épinards Coulis de tomates, olives, copeaux de parmesan et roquette		31.00
Filets de perches de Lœe façon meunière Petit roulé de courgettes et aubergine, frites* du terroir		45.00
Secreto de porc à la plancha Patatas bravas et piquillos farçis à la provençale		42.00
Demi-coquelet rôti à la broche Pommes de terre au four à la crème acidulée Ratatouille au basilic		32.00
Tagliata d'entrecôte de bœuf, sauce vierge à la grenade Caviar d'aubergine et boulgour aux légumes grillés		53.00



Carte de saison

Desserts

Assiette de fromages de la Maison Macheret	18.50
Café gourmand	14.50
Nuance exotique, billes de mangue et ananas	14.00
Tartelette aux abricots et herbes fraîches	15.00
Vacherin à la cerise, feuilles de cassis et poivre sansho	 15.00
Crèmes glacées à choix de l'Artisan glacier <i>chocolat, vanille, fraise, espresso, caramel, pistache à l'ancienne</i>	par boule 4.50
Sorbets à choix de l'Artisan glacier <i>citron vert, abricot, mangue, framboise, poire, orange sanguine</i>	par boule 4.50
Sorbet arrosé selon vos envies	1 boule 11.50 2 boules 15.50
Supplément crème chantilly	1.50



végétarien



sans gluten

* Ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison

Provenance de nos viandes et poissons

Truite rose : Suisse / Grenouille : Vietnam

Perche : Suisse / Coquelet : France

Dinde : Suisse-France / Bœuf : Suisse / Porc : Suisse

Notre pain provient de la boulangerie Golay à St-Légier



Quelques-uns de nos fournisseurs & partenaires locaux :

Bœuf : Boucherie Stuby à Vevey

Perches : Lœe, Lötschberg

Truite rose : Elevage Guibert à Chamby

Légumes & fruits : Léguriviera & Culture Food à Vevey

Fromages : Fromagerie Macheret à Vevey

Balsamique de St-Légier d'Olivier Ducraux

Pain de la Boulangerie Golay à St. Légier

Visitez aussi nos établissements partenaires :

Astra Hotel à Vevey, hôtel 4* de 100 chambres
en face de la Gare avec sa Brasserie Historique La Coupole 1912

www.astra-hotel.ch

&

Hôtel du Nord à Aigle, hotel garni de 24 chambres 3*

www.hoteldunord.ch