



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 14 points au guide **Gault&Millau 2026**, notre restaurant vous invite à découvrir une cuisine de bistronomie contemporaine et raffinée proposant des créations mariant avec finesse les saveurs du terroir vaudois.

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

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





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 du jour		la pièce 4.00

Carte de saison

Entrées froides

Salade verte	9.50
Vinaigrette au balsamique de St-Légier	avec Malakoff maison (3 pièces) 19.50

Asperges blanches		20.00
Mayonnaise à l'aneth, perles de pamplemousse		

Ombre chevalier fumé	25.00
Fenouil en plusieurs textures et amandes torréfiées	

Tataki de wagyu suisse	29.00
Crèmeux de petit pois au basilic, pickles d'oignon, focaccia à l'huile d'olive	

Entrées chaudes





Artichauts à la romaine	20.00
Crème de pommes de terre à la fleur de sureau, perles de vinaigre balsamique	

Crevettes flambées au pastis suisse	29.00
Duo de crèmeux de petit pois à la menthe et maïs, poivrons et chou rouge	



Carte de saison

Plats

Risotto Acquerello Petits pois, fèves, crème de tomme de chèvre de Fribourg	 	30.00
Gnocchis de sérac Orties et anchois fumés		28.00
Filets de perches Löe (200g) Chou frisé farci aux légumes, pommes frites* du terroir		45.00
Filet de saumon des Alpes suisses confit Sauce kéfir à l'aneth, taboulé aux herbes, mille-feuille de courgettes		38 .00
Tomahawk de porc à la sauce chimichurri Pommes de terre frappées, sauce bravas maison, carottes nouvelles		50.00
Escalope à la milanaise (veau), jus parfumé au foin Potatoes, tomate mondée		57.00
Agneau croûté aux herbes provençales, jus au vin rouge vaudois Purée de pommes de terre à l'ail des ours, oignons rouges fondants de Tropea		42.00

Spécialités de Châtonneyre

Salade de dent-de-lion avec œuf pané coulant, lardons et croûtons	entrée	16.00
	plat	22.00
Pappardella à l'ail des ours, farci à la ricotta, aux asperges blanches et aux chanterelles		35.00
Cuisses de grenouilles en persillade et citron confit	4 pièces	19.00
	9 pièces avec riz jasmin	35.00

En cas d'allergies, notre équipe vous renseigne volontiers



Carte de saison

Desserts

Assiette de fromages de la Maison Macheret	18.50
Café gourmand	14.50
Tarte Tatin	16.00
Crumble aux amandes, boule de glace vanille	
Cabosse en déclinaison de chocolats	15.00
Trompe l'œil gourmand, fraîcheur yogourt et coulis de mangue	16.00
Crumble de maïs torréfié	
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 du Valais, mangue, framboise, poire du Valais, 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 :
Bœuf, , Crevettes, Porc, Perche, Ombre, Saumon, Veau : Suisse
Agneau : Angleterre
Anchois : Italie
Grenouilles : Vietnam



Quelques-uns de nos fournisseurs & partenaires locaux :

Viandes & Poissons : Maison Bianchi à Saint-Prex

Anchois : Italie

Perches : Lœ, Lötschberg

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*Sup de 100 chambres

En face de la Gare avec sa Brasserie Historique La Coupole 1912

www.astra-hotel.ch

&

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

www.hoteldunord.ch

En cas d'allergies, notre équipe vous renseigne volontiers