



La Carte

Version numérique





Un atelier gourmand et responsable au service de tous

Bienvenue dans notre restaurant Le St-Bar, un lieu où la passion culinaire et l'engagement social se rencontrent. Cet atelier unique de la Fondation St-Barthélemy regroupe une cuisine inventive, un service attentionné et une boulangerie artisanale, créant un espace convivial pour découvrir des saveurs authentiques.

Notre boulangerie :

Nos pains et pâtisseries sont fabriqués sur place avec des ingrédients de qualité et portent fièrement le label Bio Bourgeon Suisse, garantissant un respect des normes biologiques et une saveur naturelle incomparable.

Notre cuisine :

Des plats préparés avec soin et créativité, mettant en valeur des produits locaux et de saison, pour une expérience culinaire qui ravit tous les palais.

Notre service :

Une équipe engagée et chaleureuse qui fait de chaque repas un moment unique, que vous soyez ici pour un café, un petit-déjeuner, un repas de midi ou un événement spécial.

En nous visitant, vous soutenez un projet social et inclusif :

Chaque produit acheté et chaque repas dégusté contribuent à mettre en valeur les compétences des personnes qui y travaillent tout en leur offrant des opportunités professionnelles enrichissantes.

Découvrez des saveurs, partagez des moments, et participez à une démarche durable et humaine.



Carte des mets et des boissons



L'assiette du jour CHF 18.-

La proposition de la semaine CHF 22.-

Sur le pouce

Petite salade verte CHF 8.-

Petite salade mêlée CHF 10.-

Grande salade mêlée CHF 19.-

Quiche - salade CHF 16.-

Portion de frites / Portion de légumes CHF 8.-

Le potage

Le potage du jour CHF 12.-
Selon l'arrivage et la saison

Les Burgers

Burger de chez nous
Tomme lardée, bun's à la graine de moutarde, tomate, cornichons, ketchup de mangue, oignons frits, frites paprika CHF 22.-

Burger Asia
Filet de truite, sauce wasabi, wakamé, graines de sésame, radis blanc, frites de légumes CHF 22.-

St-Bar Burger
Viande de boeuf Black Angus CH et bun's de nos ateliers, ketchup betteraves rouges, ketchup banane, oignons frits, frites de la région CHF 22.-

Burger végétarien
Steak végétarien, tomates séchées, gruyère, rondelle d'oignon, salade iceberg, frites de patate douce CHF 22.-

Tous nos burgers sont servis avec une petite salade du jour

Provenance des viandes et poissons

Boeuf et porc : Suisse ou Bio de la Ferme de la Fondation St-Barthélemy

Poulet : Suisse, France

Poisson : Suisse, France ou selon zone de pêche indiquée

Daim : Bio de la Ferme de la Fondation St-Barthélemy

La disponibilité des produits peut varier selon l'arrivage et la saison



Les incontournables

Filet de truite cuit sur la peau Sauce vierge, frites de légumes et salade mêlée	CHF	26.-
Croûte aux champignons frais Pain maison et salade mêlée	CHF	20.-
Tartare de bœuf 140g Frites, salade mêlée et pain grillé maison	CHF	28.-
Salade de chèvre chaud au miel Noix et figues, crispy de jambon cru	CHF	24.-

Les petits gastronomes

L'assiette du jour	CHF	12.-
Burger de boeuf Frites et salade	CHF	15.-
Nuggets de poulet maison Purée de carottes, frites, ketchup	CHF	15.-
Penne bolognaise Salade	CHF	11.-
Pâtes à la carbonara Salade	CHF	11.-

Les desserts

Vitrine de nos pâtisseries et glaces maison

Café douceur Avec 2 ou 3 mignardises	2 pces	CHF	7.-
	3 pces	CHF	9.-

Nos desserts maison

Pain perdu de notre boulanger Avec glace vanille maison et compotée de fruits de saison	CHF	7.-
Salade de fruits de saison Avec sirop mentholé, sorbet fraise de notre atelier et tuile aux amandes	CHF	9.-
Crème catalane aux agrumes Servie avec son cookie chocolat-framboise	CHF	9.-

Provenance des viandes et poissons

Boeuf et porc : Suisse ou Bio de la Ferme de la Fondation St-Barthélemy

Poulet : Suisse, France

Poisson : Suisse, France ou selon zone de pêche indiquée

Daim : Bio de la Ferme de la Fondation St-Barthélemy

La disponibilité des produits peut varier selon l'arrivage et la saison



Boissons chaudes

<i>Café / Espresso / Ristretto / Décaféiné</i>	CHF 3.80
<i>Double espresso</i>	CHF 6.20
<i>Café froid</i>	CHF 4.50
<i>Renversé</i>	CHF 4.30
<i>Cappuccino</i>	CHF 4.30
<i>Latte Macchiato</i>	CHF 5.20
<i>Café viennois</i>	CHF 5.20
<i>Chocolat viennois</i>	CHF 5.50
<i>Chocolat chaud / Chocolat froid</i>	CHF 4.80
<i>Lait chaud / Lait froid</i> Le verre 2 dl	CHF 3.80

Boissons fraîches

<i>Fontaine à eau (gazeuse)</i> Le verre 3 dl	CHF 2.20
<i>Fontaine à eau (gazeuse)</i> La carafe 7.5 dl	CHF 5.50
<i>Thé froid "maison"</i> Le verre 3 dl	CHF 3.50
<i>Romanette / Schweppes</i> 5 dl	CHF 4.50
<i>Coca-Cola / Coca-Cola zéro</i> 33 cl	CHF 4.50
<i>Rivella Rouge / Rivella Bleu</i> 33 cl	CHF 4.50
<i>Sinalco</i> 33 cl	CHF 4.50
<i>Henniez verte (gazeuse)</i> 33 cl	CHF 4.50
<i>Henniez verte (gazeuse)</i> 7.5 dl	CHF 8.-



Boissons fraîches

Limonade de Opalin 33 cl

<i>Fleurs de sureau Bio</i>	CHF	5.50
<i>Framboise citronnelle</i>	CHF	5.50
<i>Gingembre Bio</i>	CHF	5.50
<i>Pomme du Valais Bio</i>	CHF	5.50

Jus et nectars de fruits

<i>Opaline 2.5 dl - Divers arômes</i> <i>(prix de l'éthique Suisse 2014)</i>	CHF	5.50
<i>Opaline 7.5 dl - Divers arômes</i>	CHF	12.-
<i>Jus Michel 2 dl - Orange/Ananas</i>	CHF	4.50
<i>Jus Michel 2 dl - Ananas</i>	CHF	4.50

Jus de pommes

<i>Le Verre</i> <i>2 dl</i>	CHF	3.50
<i>Le verre</i> <i>3 dl</i>	CHF	4.80
<i>La carafe</i> <i>5 dl</i>	CHF	6.50
<i>La carafe</i> <i>1 litre</i>	CHF	11.-



Les thés

Thés verts

Earl Green <i>Bergamote</i>	CHF 4.20
Jasmin	CHF 4.20
Mélodie du désert <i>Menthe marocaine</i>	CHF 4.20
Farandole <i>Pétales de rose, fleurs de tournesol, bleuet</i>	CHF 4.20
Carrousel <i>Amande, pomme, cannelle</i>	CHF 4.20
Bancha Spécial <i>Thé vert classique du Japon, riche en polyphénols</i>	CHF 4.20

Thés noirs

Aiguille d'or <i>Saveur boisée et épicée, notes de chocolat noir et noisettes</i>	CHF 4.20
---	----------

Rooibos

Parfum d'Afrique <i>Morceaux d'orange, clou de girofle, cannelle</i>	CHF 4.20
--	----------

Tisanes

Orgue de barbarie <i>Amandes, cannelle, morceaux de pommes et racines rouges</i>	CHF 4.20
Monte Rosa <i>Cynorhodon, hibiscus</i>	CHF 4.20
Verveine odorante	CHF 4.20
Menthe	CHF 4.20
Tilleul	CHF 4.20



Les apéritifs

Kir Verre de vin blanc 1 dl avec liqueur de cassis	CHF	6.50
Spritz Prosecco, Apérol, eau gazeuse	CHF	9.-
Porto tonic Porto blanc, tonic, eau gazeuse, quartier de citron, romarin	CHF	9.-

Les bières et cidre

Cidre de pomme Ramseiser "Suure Moscht" 49 cl	4.0%	CHF	6.50
La Bio - Brasserie du Jorat 33 cl, Blonde, certifiée Bio Suisse et «VAUD +, certifié d'ici»	5.8%	CHF	5.50
La Vaudoise - Brasserie du Jorat 33 cl, Blonde non filtrée	5.7%	CHF	5.50
La Pépie - La Challengoise 33 cl, Blonde	5%	CHF	5.50
La Fegniôle - La Challengoise 33 cl, Blanche légère	4.7%	CHF	5.50
Bière sans alcool - Appenzeller 33 cl	0%	CHF	4.50
Panachée 33 cl, servie avec la bière de votre choix		CHF	5.60

Les vins

		1 dl	5 dl	Bt
Blanc	Cuvée Phoenix - Union vinicole de Cully 7 dl, Calamin Grand Cru	CHF		35.-
	Prélude - Château de Valeyres, Benjamin Morel 7 dl, Chasselas, fruité et minéral	CHF	4.70	18.- 25.-
Rouge	Cuvée Phoenix - Union vinicole de Cully 7 dl, Gamaret	CHF		35.-
	Le Courson - Château de Valeyres, Benjamin Morel 7 dl, Assemblage Gamaret-Garanoir	CHF	5.20	22.- 30.-
	De Gallera - Château de Valeyres, Benjamin Morel 7.5 dl, Assemblage Gamaret-Garanoir-Mara-Galotta	CHF		39.-
	Confidentiel, Château de Valeyres, Benjamin Morel 7.5 dl, Pinot noir	CHF		46.-
Rosé	La Gavotte - Château de Valeyres, Benjamin Morel 7.5 dl, Rosé de Gamay	CHF	4.90	20.- 28.-



Merci de votre visite

Votre présence et votre fidélité donnent du sens à notre travail au quotidien.
Merci de nous soutenir.



Nous soutenir autrement

Depuis près de 80 ans, la Fondation St-Barthélemy accueille et accompagne des personnes en situation de handicap. Aujourd'hui, pour continuer à leur offrir un cadre de vie digne et évolutif, elle doit repenser en profondeur ses infrastructures.

La fondation a initié un vaste projet de rénovation et de transformation de ses bâtiments, répartis sur les sites de La Ferme et du Château :

Le Projet Phoenix

Ce projet est né d'un constat partagé : les infrastructures actuelles ne sont plus adaptées pour accompagner durablement les personnes accueillies. Certaines constructions, notamment les maisons datant des années 1990, présentent d'importantes limites en matière d'accessibilité, de fonctionnalité et de confort et ne répondent plus aux exigences actuelles.

Il devient essentiel de proposer un cadre de vie moderne, sécurisé, lumineux, et respectueux de l'intimité et des besoins des résidents aujourd'hui comme pour les 25 prochaines années.

Plus de détails sur le projet Phoenix :

<https://www.fondation-st-barthelemy.ch/nous-soutenir/projet-phoenix/>



La Cuvée Phoenix

En partenariat avec l'Union Vinicole de Cully, la Fondation St-Barthélemy propose la Cuvée Phoenix, en vin rouge ou blanc, créée spécialement pour soutenir le projet de rénovation de ses bâtiments.



Pour chaque bouteille achetée, un montant minimum de 20 francs est reversé à la fondation sous forme de don. En partageant la Cuvée Phoenix, vous contribuez à moderniser les infrastructures afin d'offrir un cadre de vie adapté et de qualité pour les personnes accueillies.

Disponible à l'achat au St-Bar ou en commande sur notre site internet :

