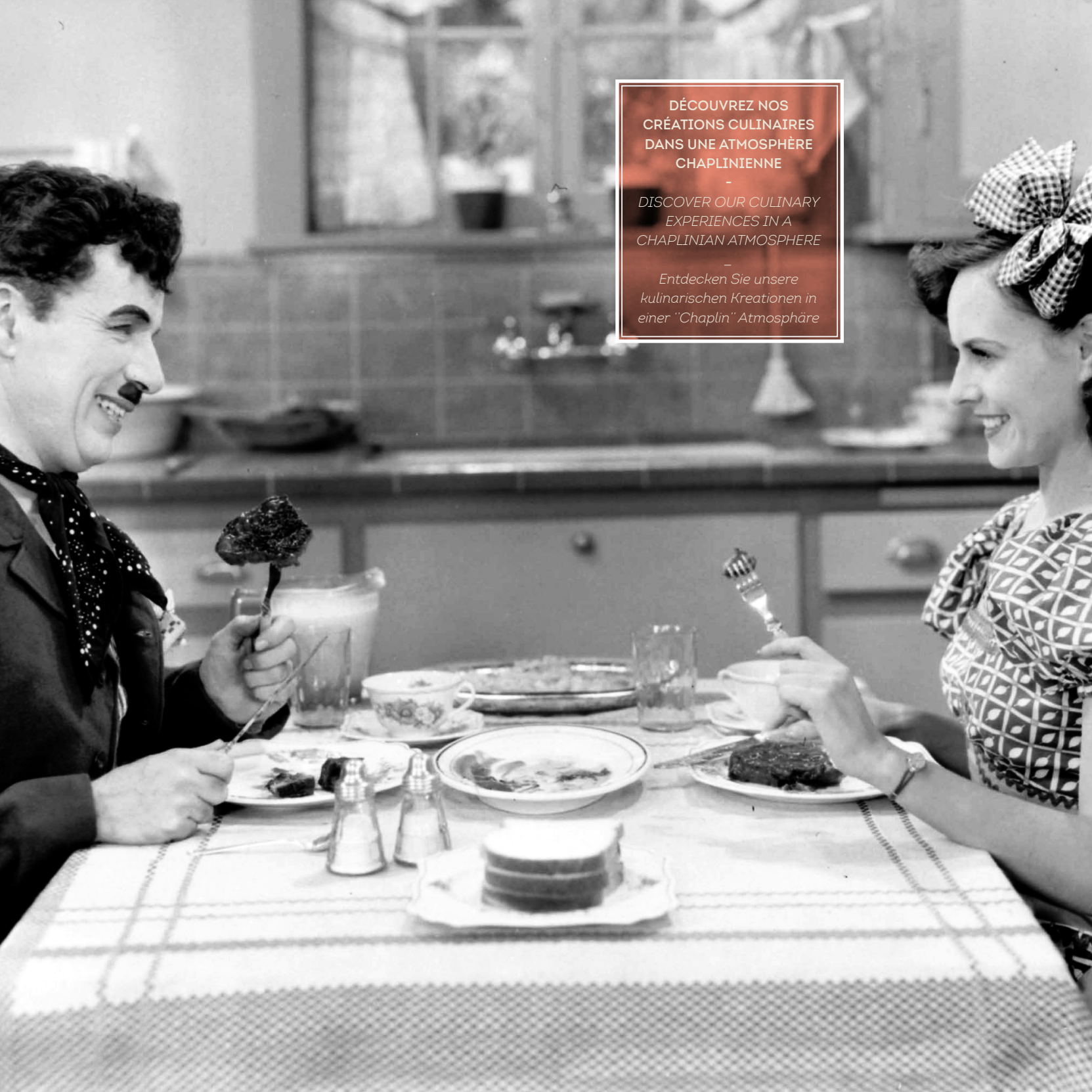


CHAPLIN'S WORLD
CAFÉ RESTAURANT

The Tramp

MENU





DÉCOUVREZ NOS
CRÉATIONS CULINAIRES
DANS UNE ATMOSPHÈRE
CHAPLINIENNE

—
DISCOVER OUR CULINARY
EXPERIENCES IN A
CHAPLINIAN ATMOSPHERE

—
Entdecken Sie unsere
kulinarischen Kreationen in
einer "Chaplin" Atmosphäre

Les Courts Métrages

- Trailers - Trailer

ENTRÉE
STARTER
Vorspeise

PLAT
MAIN
Hauptgang

**SALADE DE GAMBAS AUX AGRUMES
ET VINAIGRETTE
SAVEUR FRUIT DE LA PASSION**
LARGE SHRIMP SALAD
WITH CITRUS FLAVORS
AND PASSION FRUIT DRESSING
Garnelensalat
mit Zitrusfrüchten und Maracuja-Vinaigrette

18.-

27.-

**SALADE FERMIERE
SALADE VERTE, TOMATES CERISES
LARDONS, ŒUF DUR
DÉS DE GRUYÈRE, CROÛTONS**
GREEN SALAD, CHERRY TOMATOES
BACON STRIPS, HARDBOILED EGG
CUBES OF GRUYERE CHEESE, CROUTONS
Grüner Salat, Kirschtomaten, Speckstreifen
gekochtes Ei, Gruyère Würfel, Croûtons

18.-

23.-



**GASPACHO DE TOMATE
HUILE VIERGE, TUILE DE PARMESAN
CROÛTONS À L'AIL**
TOMATO GAZPACHO, VIRGIN OLIVE OIL
SHAVED PARMESAN, GARLIC CROUTONS
Tomatengaspacho, natives Öl
Parmesanraspeln, Knoblauch-Croûtons

14.-

Les Longs Métrages

- Feature Films - Hauptfilm

ROASTBEEF FROID MAISON, SAUCE TARTARE 32.-
SALADE VERTE ET POMMES FRITES
HOMEMADE COLD ROAST BEEF, TARTARE SAUCE
GREEN SALAD AND THICK-CUT FRENCH FRIES
Hausgemachtes kaltes Roastbeef, Tatarensauce
Grüner Salat und grosse Pommes Frites

PAVÉ DE SAUMON SNACKÉ 34.-
VIERGE DE TOMATES ET HERBES FRAÎCHES
SEMOULE DE BLÉ AUX RAISINS
SEARED SALMON STEAK
SAUCE VIERGE WITH FRESH TOMATOES AND HERBS
SEMOLINA WITH SULTANA
Kurz gebratenes Lachssteak
Tomatensauce mit frischen Kräutern
Weizengriess mit Rosine



ORECCHIETTE À LA TOMATE 25.-
DÉS DE COURGETTES ET PÉTALES DE PARMESAN
ORECCHIETTE WITH TOMATO SAUCE
COURGETTES AND PARMESAN PETALS
Tomatenorecchiette, gewürfelte Zucchini und
Parmesanraspeln



VÉGÉTARIEN VEGETARIAN Vegetarisch



VÉGÉTARIEN VEGETARIAN Vegetarisch

**Life is
a tragedy
when
seen in
close-up,
but a
comedy
in long-shot.**

Les Génériques de Fin *-End Credits - Abspann*

CAFÉ GOURMAND
1 BOISSON CHAUDE
ACCOMPAGNÉE DE 4 MIGNARDISES
«CAFÉ GOURMAND»
1 HOT DRINK WITH 4 MINI SWEETS
Feinschmecker-Kaffee
1 Heissgetränk nach Wahl
4 Stück Feingebäck

13.-

CRÈME CATALANE
CATALAN CREAM
Katalanische Creme

9.50

CRAQUANT AU CHOCOLAT
CRUNCHY CHOCOLATE CAKE
Knuspriges schokoladendessert

9.50

GLACES ET SORBETS, PAR BOULE DE GLACE
VANILLE, CHOCOLAT EXTRÊME
STRACCIATELLA, EXPRESSO, CARAMEL
FRAISE & FRAMBOISE, CITRON, ABRICOT
ICE CREAMS AND SORBETS
PER SCOOP OF ICE CREAM
VANILLA, EXTREME CHOCOLATE, STRACCIATELLA,
EXPRESSO, CARAMEL, STRAWBERRY & RASPBERRY,
LEMON, APRICOT
Glacen und Sorbets
pro Eiskugel
Vanille, dunkle Schokolade, Stracciatella,
Expresso, Karamell, Erdbeere & Himbeere,
Zitrone, Aprikose

3.50

SUPPLÉMENT CHANTILLY
SUPPLEMENT WHIPPED CREAM
Rahmzugabe

1.-



Menu The Kid

ENFANT DE MOINS DE 12 ANS
CHILD UNDER 12 YEARS OLD
Kind unter 12 Jahren

15-

FILET DE SAUMON, SEMOULE ET LÉGUMES
SALMON FILET, SEMOLINA AND VEGETABLES
Lachsfilet, Griess und Gemüse

ou/or/oder

BLANC DE VOLAILLE, FRITES ET LÉGUMES
CHICKEN BREAST, FRENCH FRITES AND VEGETABLES
Geflügelbrust, Pommes Frites und Gemüse

SIROP ET UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX
VANILLE - FRAISE & FRAMBOISE - CHOCOLAT
SYRUP AND A SCOOP OF ICE CREAM
VANILLA - STRAWBERRY & RASPBERRY - CHOCOLATE
Sirup und eine Kugel Glace der Wahl
Vanille - Erdbeere & Himbeere - Schokolade

-
**A day
without
laughter**
*is a day
wasted.*

Boissons Fraîches

- Cold Drinks - Kalte Getränke

EAUX WATER

Wasser

	5DL	7.5DL
HENNIEZ BLEUE	5.-	8.-
HENNIEZ VERTE	5.-	8.-

MINÉRALES & SODAS SODA WATER

Mineralwasser

	2DL	4.5DL	5DL
ROMANETTE CITRON			5.-
ROMANETTE GRAPEFRUIT			5.-
COCA COLA		5.-	
COCA COLA ZERO		5.-	
ORANGINA			5.-
JUS DE POMME RAMSEIER			5.-
RIVELLA ROUGE			5.-
SIROPS, SYRUPS, Sirupe	2.-		
SCHWEPPES TONIC / LEMON	5.-		

JUS ET NECTARS DE FRUITS JUICES AND NECTARS

Fruchtsäfte und Nektar

	2DL
COCKTAIL DE FRUITS, FRUIT COCKTAIL	5.-
Fruchtcocktail	
ORANGE, ORANGE	5.-
Orange	
ABRICOT, APRICOT	5.-
Aprikose	

BIÈRES BEERS

Biere

	3.3DL
ERDINGER BLANCHE, 5.3%	7.-
ERDINGER SANS ALCOOL	6.-

BIÈRES PRESSION DRAFT BEERS

Gezapftes Biere

	2DL	3DL	5DL
HEINEKEN, 5%	4.50	5.-	8.-
PANACHÉ	4.80	5.30	8.30

Boissons Chaudes

- Hot Drinks - Heisse Getränke

CAFÉS COFFEES

Kaffees

RISTRETTO	3.80
ESPRESSO	4.-
CAFÉ COFFEE	4.-
Kaffee	
RENVERSÉ LATTE	5.50
Milchkaffee	
CAPPUCCINO	5.50
LATTE MACCHIATO	5.50
CAFÉ VIENNOIS VIENESE COFFEE	6.-
Wienerkaffee	

CHOCOLATS CHOCOLATES

Schokolade

CHOCOLAT CHAUD HOT CHOCOLATE	5.50
Heisse Schokolade	
CHOCOLAT VIENNOIS VIENESE CHOCOLATE	6.-
Wiener Schokolade	

THÉS TEAS

Tee

THÉ NOIR, EARL GREY, DARJEELING,	4.-
THÉ VERT MENTHE, THÉ VERT	
BLACK TEA, EARL GREY, DARJEELING,	
GREEN TEA, GREEN MINT TEA	
Schwarztee, Earl Grey, Darjeeling,	
Grüner Minztee, Grüner Tee	

INFUSIONS HERBAL TEAS

Gebrühter Tee

CAMOMILLE, CYNORHODON, VERVEINE	4.-
CHAMOMILE, ROSEHIP, VERBENA	
Kamille, Hagenbutte, Eisenkraut	

Vins

- Wine - Weine

PÉTILLANT SPARKLING Schaumwein

	1DL	7.5DL
PROSECCO, 11%	6.-	39.-

CHAMPAGNES CHAMPAGNE Champagner

	37.5CL	7.5DL
CHAMPAGNE POMMERY APANAGE BRUT, 12.5%	51.-	92.-
CHAMPAGNE POMMERY APANAGE ROSÉ, 12.5%		118.-
CHAMPAGNE POMMERY APANAGE BLANC DE BLANCS, 12.5%		108.-

VINS BLANCS WHITE WINES Weissweine

	1DL	7DL	7.5DL
CORSIER ST-PIERRE, 12% Grand Cru, Chasselas sur lie Lavaux AOC	6.50	43.-	
CURE D'ATTALENS, 13% Grand Cru, Chasselas Lavaux AOC	7.-	47.-	

VINS ROUGES RED WINES Rotweine

	1DL	7DL	7.5DL
CORSIER ST-PIERRE, 13% Grand Cru, Gamay élevé en fût de chêne Lavaux AOC	7.-	47.-	
TOUR ROUGE, 13.5% Merlot, Syrah, Garanoir et Gamay Chablais AOC	7.50	49.-	

VIN ROSÉ ROSÉ WINE Rosé

	1DL	7DL	7.5DL
LA MUSARDELLE, 13% Pinot Noir et Gamay Vaud AOC	6.50	44.-	

Alcools

- Alcohols - Alkohol

APÉRITIFS

	VOL	4CL
MARTINI BLANC	15%	5.-
MARTINI ROUGE	15%	5.-
CAMPARI	23%	6.-
RICARD	45%	6.-
SUZE	20%	6.-

ALCOOLS & LIQUEURS LIQUEURS Likörs

	VOL	4CL
APEROL SPRITZ	11%	10.-
LIMONCELLO	25%	7.-

WHISKY

	VOL	4CL
OBAN 14 ANS	43%	18.-

DIGESTIFS AFTER-DINNER LIQUEURS Digestifs

	VOL	4CL
EAU-DE-VIE D'ABRICOT	37.5%	8.-
WILLIAMINE MORAND	43%	8.-
GRAPPA FIOR DI VITE	40%	9.-



The Tramp

Route de Fenil 6
1804 Corsier-sur-Vevey

+41 (0)21 903 01 39

thetramp@newrest.eu

REPAS SERVIS AU RESTAURANT DE 11H30 À 15H00

**MEALS SERVED AT THE RESTAURANT
FROM 11.30AM TO 3PM**

*Mahlzeiten im Restaurant serviert
von 11.30 Uhr bis 15.00 Uhr*

**NOUS VOUS DONNONS VOLONTIERS DES INFORMATIONS
DÉTAILLÉES SUR LA PRÉSENCE POSSIBLE D'ALLERGÈNES
DANS LES PLATS DU MENU. EN CAS D'ALLERGIE OU
INTOLÉRANCE, VEUILLEZ-VOUS ADRESSER À NOTRE
PERSONNEL QUI VOUS RENSEIGNERA VOLONTIERS.**

*WE ARE PLEASED TO GIVE YOU DETAILED INFORMATION
ON THE POSSIBLE PRESENCE OF ALLERGEN IN THE
MENU DISHES. IN CASE OF ALLERGY OR INTOLERANCE, PLEASE
TALK TO OUR STAFF WHO WILL BE PLEASED TO INFORM YOU.*

*Gerne informieren wir Sie ausführlich über mögliche
Allergene in unseren Gerichten. Im Falle einer Allergie oder
Intoleranz wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter, die
Ihnen gerne weitere Auskünfte geben werden.*

TOUS NOS PRIX SONT EN CHF TVA ET SERVICE INCLUS

ALL OUR PRICES ARE IN CHF VAT AND SERVICE INCLUDED
Alle unsere Preise sind in CHF inklusive MwSt. und Bedienung



Chaplin's World™ © Bubbles Incorporated SA - All Rights Reserved

Photos: Copyright © Roy Export SAS