



Saubraz Rodizio

AUBERGE COMMUNALE



Uniquement sur réservation

+41 79 712 60 60

www.saubraz-rodizio.ch

reservation@saubraz-rodizio.ch



VIANDES
DE QUALITÉ



RODÍZIO
TRADITIONNEL



AMBIANCE
CONVIVIALE



AUBERGE DE SAUBRAZ
SAUBRAZ – SUISSE



PRENDRE SON TEMPS

Le temps, maître mot d'un rodízio...

Chez Saubraz Rodizio, le repas devient un rituel.

On ne court pas, on savoure.

On ne consomme pas, on partage.

Rodízio signifie « tourner ».

*Et ainsi tournent les épées du churrasqueiro,
chargées de viandes grillées, encore fumantes,
qui viennent à votre rencontre comme un ballet de saveurs.*

*Assis, entouré de vos amis,
l'assiette garnie de mets chauds et froids,
vous n'avez qu'à lever les yeux et sourire.*

*Pas besoin de tout prendre à la fois,
le rodízio n'est pas une course,
mais une douce promenade culinaire
au rythme de la braise.*

*Tourne, tourne, le service se poursuit,
et la prochaine bouchée est peut-être votre préférée.*

*Prenez le temps.
Parlez, riez, observez la danse du feu,
la générosité du churrasqueiro,
et l'instant devient précieux.*

*Car un rodízio n'est pas un simple repas,
c'est un hommage au temps bien partagé.*

Bon appétit



MENU RODIZIO DE VIANDES

PICANHA: aiguillette rumsteak (CH)
PICANHA com alho: aiguillette rumsteak (CH)
ALCATRA: aiguillette baronne (CH)
LOMBO: cou de porc (CH)
PERÙ com bacon: dinde au lard (H)
CORAÇÃO DE FRANGO: cœur de poulet (CH)
LINGUIÇA: saucisse de porc (CH) (P)
FRANGO: pilon de poulet (CH)
CARNEIRO: gigot d'agneau (ES)
MEDALHÃO com queijo: filet de boeuf et fromage (CH)
VITELLO: poitrine de veau (CH)

ACCOMPAGNEMENTS CHAUDS/FROIDS

Arroz: riz blanc
Feijoada: haricots noirs à la viande
Saladas: salade verte, tomates carottes, etc.
Vinagrete: tomates, oignons, poivrons et coriandre
Farofa: farine de manioc préparée
Banana frita: banane frite
Pão: pain
etc...

DESSERT

ABACAXI COM CANELA: ananás grillé à la cannelle
SOBRE MESA: brigadeiro, manjar de côco, pouding,
selon les jours

TARIF FR. 59.-



CARTE DES VINS

La Côte...

Le goût d'un paysage

Il est des paysages que l'on contemple, et d'autres que l'on retrouve au fond d'un verre.

Sur La Côte, les vignes s'étirent vers le Léman, baignées d'une lumière qui glisse entre le lac et les montagnes. Le vent y passe, les saisons y laissent leur empreinte, et les vignerons accompagnent patiemment ce que la terre leur offre.

Pour déguster leurs vins, accordez-vous une pause.

Observez les reflets dans votre verre, comme vous regarderiez le soleil jouer sur l'eau. Approchez-le doucement, respirez ses parfums. Ils feront peut-être naître le souvenir d'un fruit mûr, d'une fleur ou d'un chemin parcouru après la pluie.

Puis prenez une gorgée et laissez-la vous raconter la suite. Sentez la fraîcheur, la texture, les arômes qui s'ouvrent et ceux qui persistent. Fermez un instant les yeux : imaginez les coteaux, les villages et le lac immense, avec les Alpes à l'horizon.

Dans ce moment, pensez aux mains qui ont soigné la vigne. À la taille hivernale, aux journées de vendanges, à l'attention portée au vin dans le calme de la cave. Pensez à cette passion qui se transmet et se renouvelle, année après année.

Déguster un vin de La Côte, c'est rencontrer un lieu et ceux qui le font vivre.

Prenez votre temps : le paysage a encore quelque chose à vous dire.



CARTE DES VINS

COMMANDEZ / CHOISISSEZ VOTRE VIN

AVANT DE VENIR !

Nous avons sélectionné pour vous trois vins de chacun des Domaines pour accompagner au mieux votre rodizio.

Parce que chaque amateur de vin a ses préférences, nous souhaitons également vous laisser la liberté de découvrir l'ensemble des propositions des nos partenaires. Grâce au QR code, vous pouvez consulter la sélection complète des vins proposer dans les caves respectives. Si une bouteille vous fait envie,

indiquez-nous votre choix avant de venir: nous nous ferons un plaisir d'aller la chercher directement au domaine pour accompagner votre repas.

Un droit de bouchon de CHF 20.– par bouteille sera simplement ajouté à votre addition.

Eric Meylan / Mont-sur-Rolle

La Grande Vigne

Dans votre verre se rencontrent la
beauté de La Côte, la mémoire d'une
famille et les choix d'un vigneron.



Une terre vivante, un vigneron engagé

Sur les coteaux de Mont-sur-Rolle, face au Léman et aux Alpes, Eric Meylan cultive la vigne avec passion et respect du terroir. À la tête du Domaine de la Grande Vigne depuis 2018, il représente la troisième génération de cette histoire familiale.

Engagé dans une viticulture biologique, il favorise une terre vivante où herbes, fleurs et même cochons KuneKune participent naturellement à l'équilibre des sols.

Ses vins sont le reflet de ce travail attentif, de la lumière des coteaux et du rythme des saisons : des vins authentiques, façonnés avec patience et respect.



Cave de la Grande Vigne

Saubraz Rodizio

Eric Meylan / Mont-sur-Rolle

Sélection des vins pour Saubraz Rodizio



AUXERROIS

Cet ancien cépage blanc venu d'Alsace, parfaitement acclimaté à la douceur de La Côte, s'épanouit en un cru élégant. Les parcelles puisent dans le terroir une belle complexité aromatique.

13.4% vol. (75 cl)

Prix Fr. 35 -

CLAIRE DE LUNE

Aucune face cachée pour ce rosé de garanoir complété d'un soupçon de marselan : sa fraîcheur procure un plaisir croissant ! Très belle richesse aromatique parfaite pour toutes les occasions !

13% vol. (75 cl)

Prix Fr. 33 -

MARA

Le Mara en mono-cépage, presque une rareté ! Ce cépage, petit frère du gamaret et du garanoir, est exclusivement cultivé en Suisse. Ici, pas de notes de sa cousine la fraise des bois, le mara tend plus vers la framboise et la mûre, gardant une couleur intense pour un cru riche, gras et tannique. . 13.9% vol. (75 cl)

Prix Fr. 41 -

Dans votre verre se rencontrent la beauté de La Côte,
la mémoire d'une famille et les choix d'un vigneron.



Cave de la Grande Vigne

COMMANDEZ / CHOISISSEZ VOTRE VIN AVANT DE VENIR !

Un droit de bouchon de CHF 20.- par bouteille sera simplement ajouté à votre addition.

Saubraz Rodizio

Domaine du Coteau de Vincy / Gilly / Famille Rolaz

Depuis 1937, la famille Rolaz cultive la vigne avec passion et transmet, de génération en génération, son savoir-faire et sa connaissance du terroir.

Aujourd'hui, Alexandre Rolaz poursuit cette tradition en sélectionnant chaque parcelle avec attention afin d'en révéler toute l'identité.



Parmi les terroirs emblématiques du domaine, La Dérochée occupe une place particulière. Cultivée depuis plusieurs générations, cette parcelle met à l'honneur le Chasselas, cépage roi du vignoble vaudois, et témoigne de l'attachement de la famille à son histoire et à ses racines.

La Lumineuse exprime quant à elle un esprit plus créatif. Cette petite parcelle, acquise par les deux fils de la famille, a donné naissance à une cuvée originale issue d'un assemblage de Gamaret, Garanoir, Pinot Noir et Cabernet Franc. Un vin qui symbolise la nouvelle génération et sa volonté d'explorer de nouvelles expressions du terroir.

Entre héritage familial et créativité, les Coteaux de Vincy proposent ainsi des vins authentiques, pensés pour accompagner les plaisirs de la table et les moments de partage.



Cave Coteau de Vincy

Saubraz Rodizio

Domaine du Coteau de Vincy / Gilly / Famille Rolaz

Sélection des vins pour Saubraz Rodizio



CHASSELAS

Nez puissant et mûr, sur des notes de poire, d'agrumes (écorce de citron jaune) et de tilleul. La bouche est cohérente dans l'expression de son fruité au regard de l'olfaction. très beau volume en bouche et une fraîcheur impeccable, très léger carbonique, très fin, une petite note de caoutchouc. Belle longueur finale. Vin gourmand, très plaisant, sapide, légèrement salivant, fruité et équilibré.

12,5% vol. (50 cl)

Prix Fr. 26.-

LA DEROCHEE ROSE

Robe rosé d'intensité moyenne. Le nez est de belle intensité, sur des notes de fruits rouges (framboise et groseille). La bouche est gourmande, fine, fraîche (pas de deuxième fermentation pour l'accentuer). La finale est droite et d'une très jolie longueur..

13,5% vol. (50 cl)

Prix Fr. 26.-

SYRAH

Robe mate, d'un beau rouge profond. L'olfaction est dominée par un caractère vanillé présent tant au nez qu'en bouche. Je retrouve aussi au nez des notes de cerise noire et de mûre. En bouche, cette syrah est puissante et structurée, les tanins sont gras, mûrs. Le boisé est fondu et n'engendre pas d'amertume en bouche. Cette dernière fait aussi preuve de finesse, de fraîcheur. Belle longueur finale.

13.9% vol. (75 cl)

Prix Fr. 40.-

COMMANDEZ / CHOISISSEZ VOTRE VIN

AVANT DE VENIR !



Cave Coteau de Vincy

Un droit de bouchon de CHF 20.-
par bouteille sera simplement
ajouté à votre addition.

Saubraz Rodizio

Alfavin



La boutique des vins
Italiens
Espagnols



Boutique alfavin

Alfavin.ch est avant tout une histoire de famille, de passion et de partage autour du vin. Depuis de nombreuses années, l'équipe sélectionne des vins italiens et espagnols auprès de producteurs avec lesquels elle entretient des relations de confiance et de proximité.

Récompensée presque chaque année depuis 2017 par Wine Searcher comme meilleure boutique de vins italiens et espagnols du canton de Vaud, Alfavin défend des valeurs simples : Amour, Loyauté, Famille et Amis.

À la tête de l'entreprise depuis 2016, Jean-Daniel, diplômé de l'École du Vin de Changins, poursuit cette tradition familiale avec l'envie de faire découvrir des vignerons passionnés, des vins de caractère et une expérience chaleureuse et personnalisée.



Alfavin

Sélection des vins pour Saubraz Rodizio



TERRESINIS

Valle del Tirso, Sardaigne

Issu du cépage Vernaccia, ce blanc sarde allie fraîcheur, rondeur et élégance.

Arômes de poire, pêche, agrumes et fleurs blanches, avec des notes de miel, d'amande et de noisette grillée. La bouche est ample et soyeuse, soutenue par une belle minéralité saline et une finale longue.

Parfait avec poissons, fruits de mer, risottos, volailles et fromages affinés.

13,5% vol. (75 cl)

Prix Fr. 36.-

SEU ROSATO

Valle del Tirso IGT, Sardaigne

Élaboré à partir du cépage autochtone Nieddera, ce rosé sarde séduit par sa fraîcheur et son élégance.

Notes de framboise, grenade et petits fruits rouges, accompagnées d'une touche florale délicate.

La bouche est vive, fruitée et parfaitement équilibrée, avec une finale saline et désaltérante.

Idéal avec poissons, crustacés, carpaccios et cuisine méditerranéenne.

12% vol. (75 cl)

Prix Fr. 32.-

MAIMONE

Cannonau di Sardegna DOC

Un rouge sarde généreux et élégant, élaboré à partir du cépage emblématique Cannonau.

Arômes de cerise noire, myrtille, myrte sauvage et poivre blanc. La bouche est charnue et veloutée, avec des tanins soyeux, une belle fraîcheur et une finale légèrement épicée.

Idéal avec viandes rôties, porc, gibier, risottos aux champignons et fromages affinés.

13.5% vol. (75 cl)

Prix Fr. 36. -

COMMANDEZ / CHOISISSEZ VOTRE VIN

AVANT DE VENIR !



Boutique alfavin

Un droit de bouchon de CHF 20.-
par bouteille sera simplement
ajouté à votre addition.

CHOIX DE COCKTAILS



Daiquiri

Frais, fruité
et intemporel.



Caipirinha

Intense, fraîche
et authentique.



Porn Star

Exotique,
audacieux
et irrésistible.



Mojito

Rafraîchissant,
herbacé
et convivial.



Expresso Martini

Intense, élégant
et plein d'énergie.



Aperol Spritz

Pétillant, frais
et ensoleillé.



Old Fashioned

Rond, boisé
et intemporel.

Suivez-nous !

Toutes les informations sur nos événements

A la demande nous organisons des apéros dégustations chez nos vignerons partenaire avant de nous rejoindre au restaurant pour poursuivre avec un bon repas.

Nous avons également un service traiteur qui peut venir vous servir le rodizio chez vous, privé, entreprise, refuge, mariage, anniversaire, etc.



Saubraz Rodizio Experience

Retour client

REMARQUES SUR NOTRE PRESTATION

Nous mettons tout en œuvre pour offrir à nos clients la meilleure expérience possible. Votre avis est précieux pour nous ! N'hésitez pas à nous laisser une note sur Google et/ou à partager quelques photos de votre expérience.

Merci pour votre confiance et votre soutien !