

# LES BOISSONS CHAUDES

---

## NOTRE SÉLECTION DE CAFÉS

**CAFÉ, EXPRESSO, RISTRETTO, DÉCAFÉINÉ** CHF 5.50

**EXPRESSO MACCHIATTO** CHF 7.-  
Expresso 90% arabica, coiffé d'une mousse de lait

**RENVERSÉ** CHF 8.-  
Café 90% arabica, lait chaud

**CAPPUCCINO** CHF 8.-  
Expresso 90% arabica, coiffé d'une mousse de lait, saupoudré de cacao

**LATTE MACCHIATTO** CHF 8.-  
Expresso 90% arabica, lait chaud, coiffé d'une mousse de lait

## LES BARRISTAS COCKTAILS

**CHOCOCCHINO** CHF 9.-  
Expresso 90% arabica, chocolat au lait, coiffé d'une mousse de lait, saupoudré de cacao

**CAFÉ FRAPPÉ** CHF 9.-  
Expresso frappé au shaker, versé dans un verre rempli de glaçons, complété au choix de lait et/ou sucre

**CAFÉ VIENNOIS** CHF 9.-  
Café 90% arabica, complété avec une crème fouettée et saupoudré de chocolat

# LES BOISSONS CHAUDES

---

## LES GOURMANDISES CHOCOLATÉES

### **CHOCOLAT CHAUD**

Lait chaud et chocolat en poudre artisanale

**CHF 9.-**

### **COCONUT CHOCOLATE**

Chocolat chaud au lait de soja, noix de coco, complété de crème fouettée

**CHF 11.-**

### **CHOCOLAT VIENNOIS**

Chocolat chaud complété avec une crème fouettée et saupoudré de chocolat

**CHF 9.-**

## LE PETIT-DÉJEUNER DU 1915

### **WAKE UP' MORNING**

Café accompagné d'un croissant et d'un jus d'orange frais (3dl)

**CHF 13.-**

### **SOUVENIR D'ENFANCE**

Chocolat chaud, jus d'orange frais (3dl)  
accompagné d'un croissant

**CHF 15.-**

### **TEA BREAK**

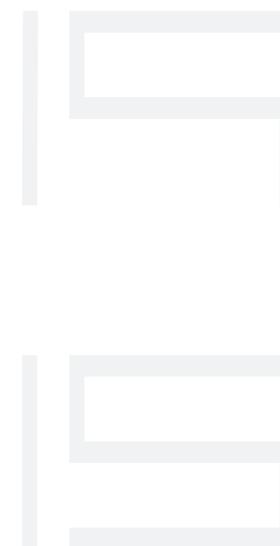
Thé au citron ou au lait  
accompagné d'un jus d'orange et d'un croissant

**CHF 17.-**

## CHARIOT DE PÂTISSERIES

**AU GRÉ DES SAISONS ET DES INSPIRATIONS DE NOTRE PÂTISSIER**

**CHF 10.-**



# NOTRE SÉLECTION «TEA TIME»

---

## THÉ NOIR

CHF 10.-

### **PRIME DARJEELING**

Cultivé dans les brumes de l'Himalaya, cette première récolte de Darjeeling est récoltée à la main pour une tasse veloutée, lisse et incomparable.

### **RARE ASSAM**

Un Assam exquis de feuilles d'été à la robe remarquable grâce à ses pointes dorées et délicates, à la saveur de cassonade.

### **ENGLISH BREAKFAST**

Apprécié depuis toujours, l'English Breakfast reste l'élément essentiel du petit déjeuner à l'anglais. Frais, robuste et tonique

### **EARL GREY**

Thé légendaire originaire de Howick Hall dans le Northumberland. Nomé d'après le 1er ministre Earl Grey, cette combinaison de l'orange bergamote et de thé noir, se fait dans la plus pure tradition britannique.

### **MASALA CHAI**

Ce Masala Chai traditionnel à l'arôme chaleureux et exotique, allie un thé noir raffiné à un bouquet d'épices parfumées. Conseillé avec du lait de soja.

### **LAPSANG SOUCHONG**

Ses feuilles ont été séchées au feu de bois de pin selon une méthode perfectionnée au fil des siècles dans la province chinoise de Fujian. Elles donnent à ce thé de caractère son célèbre goût fumé.

### **PU ERH**

Fermenté et vieilli à la perfection, le profil aromatique puissant et boisé du Premier Pu Erh promet une expérience inoubliable.

# NOTRE SÉLECTION «TEA TIME»

---

## THÉ OOLONG

CHF 10.-

### **FUJIAN OOLONG**

Deux milles ans d'expertise permettent ce fabuleux Oolong Tieguanyin ou déesse de fer de la miséricorde. Ce mélange équilibré d'un grand raffinement, est ici dominé par des notes florales et crémeuses.

## THÉ VERT

### **SENCHA**

Le Sencha est de loin le thé le plus consommé au pays du soleil levant. Les feuilles Yabukita sont cueillies lors de la première récolte, cuites à la vapeur, roulées à la main et séchées dans la plus pure tradition japonaise

### **HUNAN GREEN**

Les feuilles roulées en spirales serrées sont typiques de ce thé raffiné de la province chinoise de Hunan. Récolté au printemps, il offre un goût subtil, léger et parfumé.

## THÉ VERT AROMATISÉ

### **JASMINE PRINCESS**

De jeunes feuilles vertes et leurs bourgeons de printemps sont couchées avec des fleurs de jasmin d'été pour une infusion exquise. Roulés à la main en perles inoubliables.

### **GENMAICHA (AUX GRAINS DE RIZ)**

Le Genmai Matcha a été créé par les paysans japonais qui ajoutaient du riz de manière à mieux conserver leurs feuilles de printemps et le matcha. Un délicat goût de noisettes et une grande longueur en bouche.

## THÉ BLANC

### **SILVER NEEDLES**

Issues de la province chinoise de Fujian, ces aiguilles argentées récoltées au printemps sont ensuite mises à sécher au soleil. Caractère clair et délicat. Le plus pur des thés blancs.

# NOTRE SÉLECTION D'INFUSION

---

CHF 10.-

## **GINGER LEMON**

L'alliance parfaite du gingembre et de la citronnelle, soutenue ici par le réglisse et la menthe poivrée, donne à cette tisane vivifiante une saveur audacieuse et pénétrante.

## **ROOIBOS ORANGE**

Originaire du coeur de la région montagneuse de Cederberg en Afrique du Sud, le rooibos se mélange ici avec des agrumes pour un effet sublime.

## **STRAWBERRY & MANGO**

La douce fraise s'allie à la mangue mûre pour composer une infusion vive et fruitée et une explosion de saveurs.

## **MENTHE POIVRÉE**

Le goût pénétrant des feuilles de menthe poivrée riches en huiles mentholées font naturellement de cette tisane sans caféine la boisson rafraichissante idéale en fin de repas.

## **CAMOMILLE**

Naturellement apaisante, cette tisane à la saveur moelleuse est composée de fleurs de camomille. Elle annonce le début d'un moment de quiétude.

# LES CHAMPAGNES

---

## FLÛTES DE CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE BRUT**  
**CHAMPAGNE ROSÉ**

1 DL

CHF 21.-  
CHF 25.-

**CHAMPAGNE ET «CRÈMES»**

Cassis, framboise, fraise, pêche de vigne

CHF 22.-

## LES TRADITIONNELS

**LAURENT PERRIER «LA CUVÉE BRUT»**  
**TAITTINGER BRUT**  
**LOUIS ROEDERER COLLECTION**

75 CL

CHF 130.-  
CHF 130.-  
CHF 145.-

## LES CHAMPAGNES «PRESTIGES»

**TAITTINGER «COMTES DE CHAMPAGNE» 2007**  
**LOUIS ROEDERER «CRISTAL» 2013**  
**DOM PÉRIGNON «VINTAGE» 2012**

75 CL

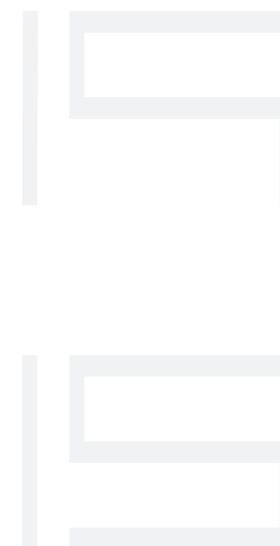
CHF 380.-  
CHF 550.-  
CHF 480.-

## LES CHAMPAGNES ROSÉS

**DEUTZ ROSÉ**  
**LAURENT PERRIER ROSÉ**  
**LOUIS ROEDERER ROSÉ 2013**

75 CL

CHF 150.-  
CHF 195.-  
CHF 185.-



# LES VINS

## VINS BLANCS / WHITE WINES

### **LA CÔTE** - *Pinot gris*

Les Frères Dutruy, Vaud, Suisse

1 DL

CHF 12.-

70 / 75 CL

CHF 78.-

### **YVORNE «PIERRE LATINE»** - *Chasselas*

Domaine Philippe Gex, AOC Chablais, Suisse

CHF 11.50

CHF 69.-

### **PFALZ** - *Sauvignon, Freinsheim*

Weingut Rings, Allemagne

CHF 11.-

CHF 66.-

### **VIIGNIER** - Domaine «Terre de Lavaux», Suisse

CHF 11.50

CHF 69.-

### **VIRÉ-CLÉSSÉ «QUINTAINE»** - *Chardonnay*

Domaine Guillemont-Michel, Bourgogne, France

CHF 15.-

CHF 90.-

## VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

### **CÔTES DE PROVENCE «CHARME DES DEMOISELLES»**

Château des Demoiselles, Provence, France

CHF 11.-

CHF 66.-

### **LA CÔTE «LA TREILLE»** - *Pinot Noir*

Les frères Dutruy, Vaud, Suisse

CHF 10.-

CHF 55.-

## VINS ROUGES / RED WINES

### **VILLETTE «GAMA NERA»**- *Gamaret, Cabernet Franc*

Domaine du Daley, Lavaux, Suisse

CHF 11.-

CHF 66.-

### **FIXIN** - *Pinot noir*

Domaine Berthaut-Gerbet, Bourgogne, France

CHF 16.-

CHF 96.-

### **CÔTES DE CASTILLON** - *Merlot, Cabernets franc & sauvignon*

Château Robin, Bordeaux, France

CHF 12.-

CHF 72.-

### **VICTORIA SHIRAZ «MATHILDA»** - *Syrah*

Domaine Chapoutier, Australie

CHF 12.-

CHF 78.-

# LES BIÈRES

---

## BIÈRES ARTISANALES LOCALES / BOUTEILLE

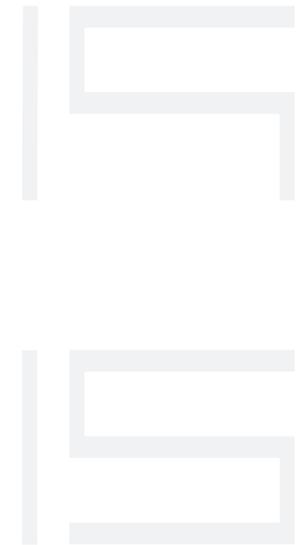
<b>PÉPITE DOCTEUR GAB'S (BLONDE)</b>	<b>5.5% VOL</b>	<b>33 CL</b> <b>CHF 11.-</b>
<b>IPANEMA DOCTEUR GAB'S (AMBRÉE)</b>	<b>6% VOL</b>	<b>CHF 11.-</b>
<b>TÉNÉBREUSE DOCTEUR GAB'S (BRUNE)</b>	<b>6% VOL</b>	<b>CHF 11.-</b>
<b>BOXER (BLONDE)</b>	<b>5.2% VOL</b>	<b>CHF 10.-</b>

## BIÈRES INTERNATIONALES / BOUTEILLE

<b>ERDINGER WEISS (BLANCHE)</b>	<b>5% VOL</b>	<b>CHF 11.-</b>
<b>GUINNESS</b>	<b>4,2% VOL</b>	<b>CHF 11.-</b>

## BIÈRE SANS ALCOOL / BOUTEILLE

<b>HEINEKEN SANS ALCOOL / ALCOHOL-FREE</b>	<b>0.0% VOL</b>	<b>CHF 7.-</b>
--	-----------------	----------------



# LES APÉRITIFS

---

## VERMOUTHS, BITTERS

**MARTINI BLANC**  
**MARTINI ROUGE**  
**CAMPARI**

15% VOL  
15% VOL  
23% VOL

4CL  
CHF 12.-  
CHF 12.-  
CHF 12.-

8CL  
CHF 20.-  
CHF 20.-

## ANISÉ

**PASTIS**

45% VOL

2CL  
CHF 9.-

4CL  
CHF 14.-

## PORTOS

**SANDEMAN BLANC ET ROUGE**  
**TAYLOR'S 20 ANS**

19,5% VOL  
20% VOL

4CL  
CHF 14.-  
CHF 18.-

## VODKA

**PARTISAN**  
**GREYGOOSE**  
**BELVEDERE**

40% VOL  
40% VOL  
40% VOL

4CL  
CHF 21.-  
CHF 24.-  
CHF 24.-

## GIN

**TANQUERAY**  
**BOMBAY SAPPHIRE**  
**HENDRICK'S**  
**SAFFRON**  
**MONKEY 47**  
**ELEPHANT GIN**  
**OPIHR**

43,1% VOL  
40% VOL  
41,4% VOL  
40% VOL  
47% VOL  
45% VOL  
42,5% VOL

4CL  
CHF 19.-  
CHF 20.-  
CHF 23.-  
CHF 24.-  
CHF 29.-  
CHF 24.-  
CHF 23.-

# LES APÉRITIFS

---

## RHUM

**HAVANA CLUB 3 ANS**  
**HAVANA CLUB 7 ANS**  
**RON ZACAPA 23 ANS**

**40% VOL**  
**40% VOL**  
**40% VOL**

**4CL**

**CHF 19.-**  
**CHF 23.-**  
**CHF 35.-**

## WHISKIES

**J. WALKER RED LABEL**  
**JAMESON**  
**GLENMORANGIE 10 ANS**  
**LAGAVULIN 16 ANS**  
**JACK DANIELS**  
**MAKER'S MARK**

**40% VOL**  
**40% VOL**  
**40% VOL**  
**43% VOL**  
**40% VOL**  
**45% VOL**

**4CL**

**CHF 19.-**  
**CHF 19.-**  
**CHF 22.-**  
**CHF 26.-**  
**CHF 19.-**  
**CHF 22.-**

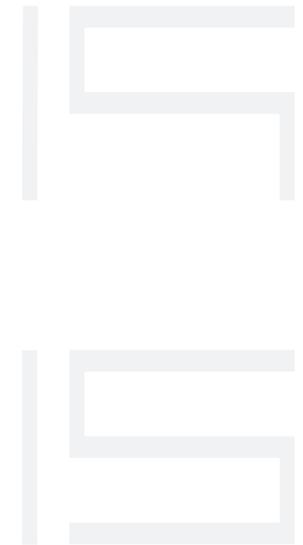
## CHARTREUSE

**CHARTREUSE VERTE**

**55% VOL**

**4CL**

**CHF 22.-**



# LES COCKTAILS

---

<b>ROYAL PALACE MOJITO</b> Champagne rosé, Havana 7 ans, sucre roux, citron vert <i>Champagne rosé, Havana 7 years, cane sugar, lime</i>	<b>14CL</b>	<b>CHF 28.-</b>
<b>FRENCH 75</b> Champagne brut, gin Tanqueray, jus de citron <i>Champagne, Tanqueray gin, lemon juice</i>	<b>14CL</b>	<b>CHF 28.-</b>
<b>WAKE ME UP</b> Whisky Red Label, liqueur de café, espresso, sirop de sucre <i>Red label whisky, coffee liqueur, espresso, sugar syrup</i>	<b>14CL</b>	<b>CHF 24.-</b>
<b>EXPRESSO MARTINY</b> Vodka Partisan, liqueur de café, espresso, sirop de sucre <i>Partisan vodka, coffee liqueur, espresso, sugar syrup</i>	<b>14CL</b>	<b>CHF 24.-</b>
<b>PIMM'S GINGER ALE</b> Pimm's, ginger ale, concombre, gingembre, fruits rouges <i>Pimms, ginger ale, cucumber, ginger, red berries</i>	<b>20CL</b>	<b>CHF 25.-</b>
<b>PLANTEUR PUNCH</b> Rhum Havana 3 ans, cointreau, grenadine, jus d'orange et jus d'ananas <i>Havana rum 3 years, cointreau, grenadine, orange and pineapple juices</i>	<b>20CL</b>	<b>CHF 25.-</b>
<b>BASIL FIZZ</b> Gin Tanqueray, basilic frais, jus de citron vert, jus d'ananas, limonade au gingembre, blanc d'oeuf <i>Tanqueray gin, fresh basil, lime juice, pineapple juice, limonade with ginger, egg white</i>	<b>20CL</b>	<b>CHF 24.-</b>
<b>NEED SOME GINGER</b> Gin Tanqueray, sirop de sucre, citron vert, gingembre, jus de pamplemousse, tonic <i>Tanqueray gin, sugar syrup, lime, ginger, grapefruit juice, tonic</i>	<b>20CL</b>	<b>CHF 25.-</b>
<b>PLAYFULL PEAR</b> Vodka Partisan, citron vert, Williamine, sirop de sucre, bitter pamplemousse <i>Partisan vodka, lime, Williamine, sugar syrup, grapefruit bitter</i>	<b>20CL</b>	<b>CHF 24.-</b>
<b>FUNKY FRAISE</b> Rhum Havana 7 ans, purée de fraise, cointreau, citron vert, plum bitters <i>Havana rum 7 years, strawberry purée, cointreau, lime, plum bitters</i>	<b>20CL</b>	<b>CHF 24.-</b>

# LES COCKTAILS

---

## GROG COMPANY

**GROG 1915** **20CL** **CHF 22.-**  
Rhum Havana 7 ans, jus de citron, cannelle, clous de girofle, miel  
*Havana rum 7 years, lemon juice, cinnamon, clove, honey*

**IRISH COFFEE** **14CL** **CHF 22.-**  
Whiskey Jameson, espresso, sirop de sucre et crème fouettée  
*Jameson whiskey, espresso, sugar syrup and whipped cream*

## LES MOCKTAILS - SANS ALCOOL

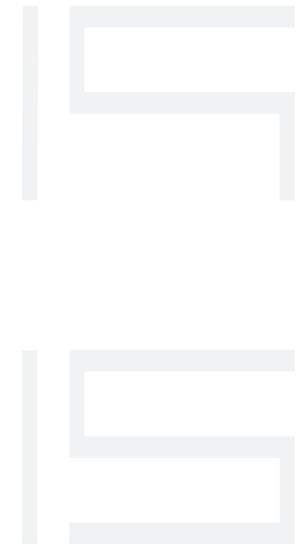
**J. S THAI** **20CL** **CHF 18.-**  
Menthe fraîche, ananas, gingembre frais, citron vert, eau gazeuse, sirop de sucre  
*Fresh mint, pineapple, fresh ginger, lime, sparkling water, sugar syrup*

**ROUGE PASSION** **20CL** **CHF 18.-**  
Jus de cranberry, purée de fraise, framboise et passion, sirop de grenadine  
*Cranberry juice, strawberry, raspberry and passion fruit purée, grenadine syrup*

**FLORIDA** **20CL** **CHF 18.-**  
Jus d'ananas, jus d'orange, jus de pamplemousse, jus de citron, grenadine  
*Pineapple juice, orange juice, grapefruit juice, lemon juice, grenadine*

**GUARANI** **20CL** **CHF 18.-**  
Ananas frais, jus de mangue, coulis de passion, noix de coco, vanille  
*Fresh pineapple, mango juice, passion fruit coulis, coconut, vanilla*

**GRANDMA** **20CL** **CHF 18.-**  
Opaline pomme, sirop caramel, jus de citron, Organics Ginger Ale  
*Apple Opaline, caramel syrup, lemon juice, Organics Ginger Ale*



# LES JUS DE FRUITS & NECTARS

---

## JUS ARTISANAL

**TOMATE / *TOMATO***

**ANANAS / *PINEAPPLE***

**PÊCHE / *PEACH***

**MANGUE / *MANGO***

**FRAISE / *STRAWBERRY***

**ABRICOT / *APRICOT***

**POMME / *APPLE***

**CANNEBERGE / *CRANBERRY***

**GRENADE / *POMEGRANATE***

**2 DL**

**CHF 9.-**

## JUS FRAIS

**JUS DE CITRON FRAIS / *FRESH LEMON JUICE***

**6 CL**

**CHF 9.-**

**JUS D'ORANGE FRAIS / *FRESH ORANGE JUICE***

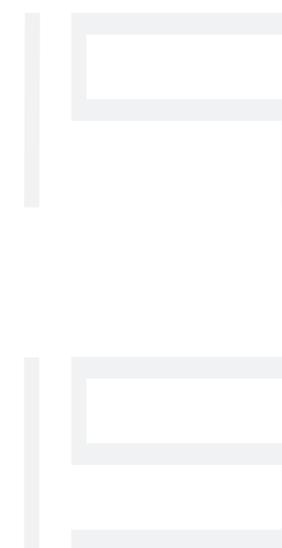
**3 DL**

**CHF 9.-**

**JUS DE PAMPLEMOUSSE FRAIS / *FRESH GRAPEFRUIT JUICE***

**3 DL**

**CHF 9.-**



# LES MINÉRALES & SOFT DRINKS

---

<b>HENNIEZ BLEUE, VERTE</b>	<b>50 CL</b>	<b>CHF 8.-</b>
<b>EVIAN</b>	<b>50 CL</b>	<b>CHF 8.-</b>
<b>BADOIT</b>	<b>50 CL</b>	<b>CHF 8.-</b>
<b>SAN PELLEGRINO</b>	<b>50 CL</b>	<b>CHF 8.-</b>
<b>PERRIER</b>	<b>33 CL</b>	<b>CHF 8.-</b>
<b>COCA-COLA / COCA-COLA ZERO</b>	<b>33 CL</b>	<b>CHF 9.-</b>
<b>FANTA ORANGE</b>	<b>33 CL</b>	<b>CHF 9.-</b>
<b>SPRITE</b>	<b>33 CL</b>	<b>CHF 9.-</b>
<b>RAMSEIER (JUS DE POMME GAZÉIFIÉ)</b>	<b>33 CL</b>	<b>CHF 9.-</b>
<b>RIVELLA BLEU &amp; ROUGE</b>	<b>33 CL</b>	<b>CHF 9.-</b>
<b>SAN PELLEGRINO SAN BITTER</b>	<b>10 CL</b>	<b>CHF 9.-</b>
<b>FEVER-TREE (TONIC, GINGER BEER)</b>	<b>20 CL</b>	<b>CHF 9.-</b>
<b>RED BULL</b>	<b>20 CL</b>	<b>CHF 9.-</b>
<b>ORGANICS (GINGER ALE, BITTER LEMON, PURPLE BERRY, VIVA MATE)</b>	<b>25CL</b>	<b>CHF 9.-</b>
<b>THÉ FROID MAISON</b>	<b>20 CL</b>	<b>CHF 10.-</b>

ACCOMPAGNEMENT SIROPS MONIN POUR LES SOFT DRINKS ET EAUX MINÉRALES

**VANILLE, ORGEAT, FRAISE, MENTHE** CHF 1.-  
**VANILLA, ORGEAT, STRAWBERRY, MINT**

**D'AUTRES SIROPS SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES / MORE SYRUP ARE AVAILABLE**

# BAR FOOD

---

## FRIEND ZONE

### **LES TAPAS GOURMANDS**

Crostini tomates cerises confites, Crostini Trevelez tapenade rouge, Verrine de fruits de mer, Pain Bagnat émietté de thon  
*Candied cherry tomatoes crostini, Trevelez crostini with red tapenade, Seafood verrine, Tuna Pain Bagnat*

**CHF 26.-**

### **ASSIETTE VALAISANNE**

*Valaisanne plate*

**CHF 28.-**

### **PORTION DE FRITES, NATURE OU PAPRIKA**

*French fries, plain or with paprika*

**CHF 10.-**

### **PORTION DE FRITES DE PATATE DOUCE**

*Sweet potatoes fries*

**CHF 15.-**

### **ONION RINGS ET SAUCE SOUR CREAM**

*Onion rings and sour cream*

**CHF 12.-**

# BAR FOOD

---

## LES INCONTOURNABLES DU LP'S

### CAESAR 2.0

Laitue romaine, anchois, oeuf, poulet croustillant, parmesan, olives, sauce César  
*Romaine lettuce, anchovies, egg, crispy chicken, parmesan, olives, Caesar dressing*

CHF 32.-

### TARTARE DU PALACE & FRITES OU SALADE

Tartare de boeuf au couteau, cébettes, moutarde de Meaux, herbes du Jardin, jaune d'oeuf  
*Beef tartare, spring onions, mustard from Meaux, garden herbs, egg yolk*

CHF 28.- (110g) CHF 44.- (170g)

### PALACE'S CLUB & FRITES

Pain de mie, filet de dinde, laitue romaine, tomate, oeuf, fromage, mayonnaise  
*Sliced bread, turkey fillet, romaine lettuce, tomato, egg, cheese, mayonnaise*

CHF 35.-

### CROQUE-MONSIEUR & SALADE

Pain moelleux, jambon braisé, fromage Chaux d'Abel, gratiné Malakoff  
*Bread, braised ham, Chaux d'Abel cheese, gratinated with Malakoff*  
Supplément oeuf au plat / *Extra fried egg*

CHF 28.-

CHF 2.-

### BURGER CLASSIQUE & FRITES

Pain burger, steak de boeuf, laitue romaine, pickles de concombre, tomate, mayonnaise  
*Burger bread, beef steak, romaine lettuce, cucumber pickles, tomato, mayonnaise*  
Supplément fromage à raclette / *Extra raclette cheese*

CHF 35.-

CHF 2.-

### BURGER DU MOIS & FRITES

*Burger of the month & French fries*

CHF 32.-

### SOUPE DE POISSON / ROUILLE / CROÛTONS FROTTÉS À L'AIL

*Fish soup, rouille sauce, garlic croutons*

CHF 26.-

# BAR FOOD

---

## LP'S FISH BAR

### **ROLL ÉCREVISSE**

**CHF 36.-**

Pain noir aux sésames, écrevisses, coriandre, salade, piment d'Espelette, mayonnaise gingembre  
*Sesame black bread, crayfish, coriander, salad, Espelette pepper, ginger mayonnaise*

### **PALACE'S CLUB SAUMON & FRITES**

**CHF 36.-**

Pain de mie, saumon fumé, salade, tomate, oeuf, sauce tzatziki  
*Sliced bread, smoked salmon, salad, tomato, egg, tzatziki sauce*

### **SAUMON FUMÉ D'ECOSSE SÉLECTION PALACE**

**CHF 32.-**

Crème au raifort, câpres de Pantelleria, citron et toast  
*Scottish smoked salmon, horseradish cream, Pantelleria capers, lemon and toast*

### **FISH AND CHIPS D'EAU DOUCE & FRITES**

**CHF 34.-**

Goujonnettes de perche en tempura, sauce tartare  
*Small perch fillets in tempura, french fries, tartare sauce*

## VEGGIE CORNER

### **SALADE DE TOMATE ET MOZZARELLA AU BASILIC FRAIS**

**CHF 26.-**

*Tomato and mozzarella salad with fresh basil*

### **VEGGIE BURGER & PATATE DOUCE**

**CHF 34.-**

Pain aux épinards, steak végétal, salade coleslaw, roquette, tomate, onion rouge, sauce BBQ  
*Spinach bread, plant-based burger, coleslaw salad, rocket, tomato, red onion, BBQ sauce*

### **CLUB TOFU FUMÉ & FRITES**

**CHF 32.-**

Pain, salade, tomate, tofu fumé snacké au paprika, mayonnaise vegan  
*Bread, salad, tomato, seared smoked tofu with paprika, vegan mayonnaise*

### **RISOTTO AUX CÈPES / PARMESAN**

**CHF 34.-**

*Risotto with ceps / parmesan cheese*

# LES DOUCEURS

---

## LES COUPES GLACÉES

### **CAFÉ GLACÉ FAÇON PALACE**

Glace expresso croquant, crème double de Gruyère, meringue  
*Espresso ice-cream, double cream from Gruyère, meringue*

CHF 16.-

### **COUPE TRÈS CHOCOLAT**

Glace chocolat, sauce chocolat, brisures de chocolat et chantilly  
*Chocolate ice-cream, chocolate sauce, whipped cream*

CHF 16.-

### **MAURICIENNE**

Sorbet mangue, sorbet coco, coulis exotique, ananas frais, chantilly  
*Mango sorbet, coconut sorbet, exotic coulis, fresh pineapple, whipped cream*

CHF 16.-

### **CARAMELITA**

Glace caramel, sorbet framboise, sauce caramel au beurre salé, framboises fraîches, chantilly  
*Caramel ice-cream, raspberry sorbet, salted butter caramel sauce, fresh raspberries, whipped cream*

CHF 16.-

## LES PÂTISSERIES

### **CAFÉ GOURMAND**

Espresso servi avec une sélection de mini pâtisseries  
*Espresso served with a selection of mini pastries*

CHF 18.-

### **SALADE DE FRUITS FRAIS, SORBET MANGUE**

*Fresh fruits salad, mango sorbet*

CHF 15.-

### **CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE PAPOUASIE**

*Vanilla crème brûlée*

CHF 14.-

### **TARTE TATIN AUX POMMES, CARAMEL BEURRE SALÉ, GLACE VANILE**

*Apple tart tatin, salted butter caramel, vanilla ice-cream*

CHF 16.-

### **GATEAU FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE PISTACHE**

*Chocolate fondant, pistachio ice-cream*

CHF 16.-

# LES DOUCEURS

---

## LES GOURMANDISES GLACÉES

### **LES FRAPPÉS / MILK SHAKE**

Lait mixé avec de la glace, choisissez votre parfum parmi la liste  
*Milk blended with ice-cream, choose your flavour from our list*

**CHF 12.-**

## NOS PARFUMS

### **GLACES / ICE-CREAM**

Vanille, chocolat, pistache, expresso croquant  
*Vanilla, chocolate, pistachio, espresso*

### **SORBETS**

Framboise, citron, passion, mangue  
*Raspberry, lemon, passion, mango*

### **UNE BOULE / ONE SCOOP**

**CHF 5.-**

### **DEUX BOULES / TWO SCOOPS**

**CHF 9.-**

### **TROIS BOULES / THREE SCOOPS**

**CHF 13.-**

**SUPPLÉMENT SAUCE CHOCOLAT OU CHANTILLY**  
***CHOCOLATE SAUCE OR WHIPPED CREAM***

**CHF 1.-**