

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. Nommé 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 2014
LAURENT PERRIER ROSÉ
LOUIS ROEDERER ROSÉ 2013

75 CL

CHF 168.-
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

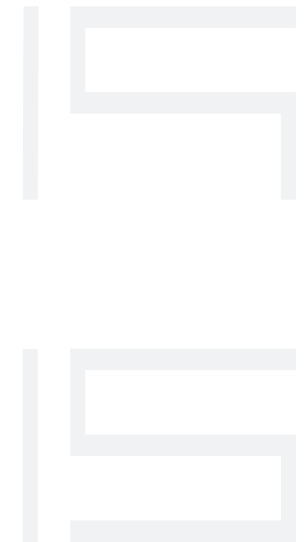
PÉPITE DOCTEUR GAB'S (BLONDE)	5.5% VOL	33 CL CHF 11.-
IPANEMA DOCTEUR GAB'S (AMBRÉE)	6% VOL	CHF 11.-
TÉNÉBREUSE DOCTEUR GAB'S (BRUNE)	6% VOL	CHF 11.-
BOXER (BLONDE)	5.2% VOL	CHF 10.-

BIÈRES INTERNATIONALES / BOUTEILLE

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

BIÈRE SANS ALCOOL / BOUTEILLE

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



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.-

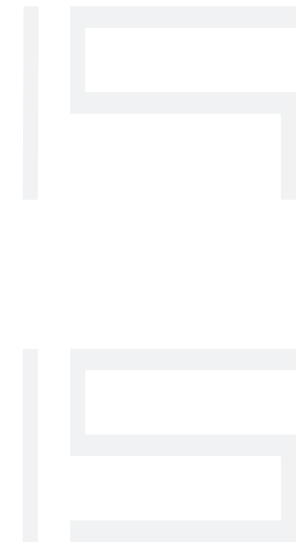
CHARTREUSE

CHARTREUSE VERTE

55% VOL

4CL

CHF 22.-



LES COCKTAILS

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

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.-

CHF 9.-

CHF 9.-

CHF 9.-

CHF 9.-

CHF 9.-

CHF 9.-

CHF 9.-

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

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

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, PAIN DE SEIGLE

Valaisanne plate, rye bread

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 aux champignons, jambon braisé, fromage Chaux d'Abel, gratiné Malakoff
Bread with mushrooms, 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.-

ROSBEEF MAISON, SAUCE TARTARE, SALADE ET POMMES FRITES

Homemade rosbeef, tartare sauce, salad and French fries

CHF 38.-

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

SALADE VEGAN

CHF 21.-

Quinoa, tomates cerises, poivrons, oignon rouge, concombre, coriandre, olives, citron vert, huile d'olive
Quinoa, cherry tomatoes, bell peppers, red onion, cucumber, coriander, olives, lime, olive oil

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.-