LE MOITIÉ-*MOITIÉ*

LAUSANNE PALACE



Les entrées

ASSIETTE VALAISANNE

Viande séchée, jambon cru, oignons, cornichons
Dried meat, cured ham, onions, pickles

PETITE | SMALL 22.–
GRANDE | BIG 32.–

LA SALADE VERTE

PETITE | SMALL 12.–
GRANDE | BIG 16.–

Nos fondues Wyssmüller® MAÎTRE FROMAGER

NOS FONDUES SE SAVOURENT À PARTIR DE DEUX PERSONNES.
OUR FONDUES ARE ENJOYED FROM TWO PEOPLE.

MOITIÉ-MOITIÉ 29.–
Gruyère & Vacherin 220 gr, pain, oignons, cornichons
« Médaille d'or 2025 au Concours suisse des produits du Terroir »
Gruyère & Vacherin cheese 220g, bread, onions, pickles
'Gold Medal 2025 at the Swiss Local Produce Competition'

MOITIÉ-MOITIÉ CHAMPAGNE 35.–
Gruyère & Vacherin 220 gr, champagne, pain, oignons, cornichons
Gruyère & Vacherin cheese 220g, champagne, bread, onions, pickles

MOITIÉ-MOITIÉ TRUFFE NOIRE 39.–
Gruyère & Vacherin 220 gr, pain, oignons, cornichons
Gruyère & Vacherin cheese 220 g, bread, onions, pickles

MOITIÉ-MOITIÉ POIVRE 30.–
Gruyère & Vacherin 220 gr, poivre noir Sarawak,
pain, oignons, cornichons
Gruyère & Vacherin cheese 220 g, Sarawak black pepper,
bread, onions, pickles

Supplément pommes de terre | *Potato supplement* 7.–

Supplément oignons, cornichons | *Extra onions, pickles* 5.–

Les desserts

BABA À LA WILLIAMINE 12.–
Compotée de poires, crème double de la Gruyère
Pear compote, Gruyère double cream

MERINGUE 12.–
Crème double de la gruyére, fruits rouges
Gruyère double cream, red berries

Provenance:
Charcuterie: Suisse
Nos pains sont préparés avec soin par l'artisan Lausannois, Bread Store
Cold Cuts: Switzerland
Our breads are carefully crafted by the Lausanne artisan, Bread Store.

Liste des allergènes

TOUS NOS FROMAGES SONT AFFINÉS PAR LA FROMAGERIE WYSSMÜLLER - MAÎTRE FROMAGER

Prix en CHF, TVA et service inclus / Price are in CHF, VAT and service included

Les softs, jus de fruits & nectars

LIMONADE BIO OPALINE Pomme *Apple*	33 cl	10.–
JUS BIO OPALINE Tomate | poire | pêche | abricot | pomme & carotte *Tomato | pear | peach | apricot | apple & carrot*	25 cl	9.–

LES SODAS

COCA-COLA, COCA-ZÉRO | FANTA ORANGE | SPRITE	33 cl	9.–
RIVELLA BLEU & ROUGE	33 cl	8.–
SAN PELLEGRINO SAN BITTER	10 cl	9.–

LES EAUX

VALSER | VALSER GAZEUSE	75 cl	10.–

ACCOMPAGNEMENT SIROPS 1.–
Grenadine | framboise | fraise | menthe | orgeat | vanille
Grenadine | raspberry | strawberry | mint | orgeat | vanilla

Les boissons chaudes

LES CAFÉS ET CHOCOLATS

RISTRETTO, ESPRESSO, CAFÉ	6.–
DOUBLE ESPRESSO	8.–
CAFÉ RENVERSÉ, CAPPUCCINO	8.–
LATTE MACCHIATO	9.–
LE CHOCOLAT CHAUD	10.–

LES THÉS – SÉLECTION DE GRANDS THÉS FINS 10.–

ENGLISH BREAKFAST BIO n° 1
EARL GREY BIO n° 6
GINGEMBRE ET CITRON BIO n° 17

THÉS VERTS | *GREEN TEAS*

SENCHA BIO n° 41

THÉS VERTS AROMATISÉS | *FLAVORED GREEN TEAS*

GREEN JASMIN BIO n° 13

INFUSIONS DE FRUITS ET DE PLANTES | *FRUIT & HERBAL INFUSIONS*

FRUITS ROUGES BIO n° 8
ROOIBOS CAMOMILLE BIO n° 31
ROOIBOS VERVEINE ET CITRONELLE BIO n° 38
MENTHE BIO N° 88

Nos références de thés et infusions sont sélectionés par Chanoyu Thé Suisse, membre de la Fondation Polyval
Our teas and infusions are selected by Chanoyu Tea Switzerland, member of the Polyval Foundation

Les vins

LES CHAMPAGNE

	1 dl	75 cl
Bruno Paillard, Première Cuvée, Extra-Brut	14.–	85.–
Bruno Paillard, Première Cuvée, Extra-Brut (150cl)		160.–
Bruno Paillard, Blanc de Blancs, Extra-Brut		145.–
Bruno Paillard, Blanc de Blancs, Extra-Brut (150cl)		295.–
Bruno Paillard, Rosé Première Cuvée, Extra-Brut	18.–	110.–

LES BLANCS

2024 Dézaley-Marsens de la Tour Grand Cru, Frères Dubois	10.–	50.–
2012 Dézaley-Marsens de la Tour, Vase n°4, Frères Dubois		115.–
2025 Epesses, Braise d'Enfer, Frères Dubois	8.–	39.–
2025 Epesses, Braise d'Enfer, Frères Dubois (150cl)		85.–
2024 Calamin Grand Cru Le Petit Versailles, Frères Dubois	9.–	45.–
2024 Saint-Saphorin Grand Cru, Réserve Blanche, Château de Glérolles		50.–
2023 Pouilly-Fumé, Domaine Tabordet		40.–
2025 Chablis, Domaine Séguinot-Bordet	11.–	55.–
2023 Macon-Pierreclos, Clos des Charmes, Eric Forest		69.–
2020 Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes, Jean-Marc Pillot		135.–

LES ROUGES

2023 Vaud, Pinot Noir du Petit Versailles, Frères Dubois	7.–	35.–
2024 Saint-Saphorin Grand Cru, Réserve Noire, Château de Glérolles	10.–	50.–
2024 Vaud, Lune Noire, Assemblage Rouge, Frères Dubois (150cl)		85.–
2021 Barbaresco Gaia Principe, Prinsi		60.–
2023 Saint-Joseph, Poivre et Sol, François Villard	12.–	55.–
2022 Bourgogne, Hautes Coutures, Buisson-Charles		75.–
2018 Pauillac, Echo de Lynch-Bages		95.–
2017 Margaux, Alter Ego de Château Palmer		135.–

CHÂTEAUX & TERROIRS
GROUPE

SVR VINS

Grands Crus et Tradition
Les Frères Dubois
La passion du vin depuis 1927

CHATEAU DE GLÉROLLES