

TAKE - AWAY

LES PLATS A L'EMPORTER



LES ENTREES

Salade de saison et graines	22.-
Rosace de tomates multi colores, mozzarella de Bufflone, basilic	32.-
Planchette de charcuterie artisanale et ses pickles	40.-
Terrine de foie gras, chutney de fruits et brioches maison	39.-
Saumon fumé, blinis et crème de raifort	38.-
Selection de 6 huîtres de notre banc de l'écailler	48.-

LES POTAGES

Soupe de poisson aux éclats	22.-
Velouté de courge et ses graines	22.-

PALACE STYLE *(Servi avec Frites ou Country Potatoes ou Salade)*

Palace Club sandwich - Dinde ou Végétarien	32.-
Palace Club sandwich - Saumon fumé	34.-
Croque Monsieur - Fromage et jambon	28.-
Croque Madame - Fromage, jambon et œuf au plat	30.-
Le "Beef Burger" - 180gr de bœuf Suisse, tomates, oignons, salade, pickles et sauce BBQ	38.-
Le "Chris Burger" - 180gr de bœuf Suisse, fromage, tomates, oignons, salade, pickles et sauce BBQ	36.-
Le "Chris Veggi" - Pain au charbon végétal, mozzarella, tomate, aubergine, menthe et basilic	36.-
Salade César - Volaille	28.-
Salade César - Crevettes	30.-
Salade César - Saumon fumé	32.-
Rouleaux de Printemps aux crevettes - feuilles de laitue et sauce soja	30.-

LES PÂTES

Cannelloni à la ricotta et épinards, sauce tomate	35.-
Pasta di Gragnano - pâtes et sauce à choix	35.-
<i>Penne, Spaghetti, Fusilli, Penne sans gluten, Fusilli sans gluten</i>	
<i>Tomates et Basilic, Bolognaise, Crème de champignons</i>	

LES POISSONS

Filet de loup de mer au citron confit, mousseline de pommes de terre et épinards	49.-
Filet de sandre au beurre d'alpage, mousseline de chou-fleur à la vanille et légumes	49.-
Duo de crevettes sauvages et St-Jacques au curry rouge, riz et légumes	44.-

LES VIANDES

Escalope de veau Viennoise, pommes frites, légumes du jour et mayonnaise aux herbes	57.-
Emincé de veau à la Zurichoise, champignons et roesti	45.-
Filet de Bœuf 180gr à la grille, pommes country et légumes, sauce BBQ	58.-

LES DESSERTS ET FROMAGES

Selection de fromages Suisse et chutney maison	26.-
Composition de fruits frais de saison	26.-
Le Tiramisu du Lausanne Palace	20.-
Tarte au citron meringuée	18.-
Duo de mochi - Thé vert, Coco, Chocolat, Vanille, Mangue, Caramel, Framboise	15.-

TAKE - AWAY

LES PLATEAUX DE L'ÉCAILLER



OLÉRON 36.-

5 MINUTES

2 Gillardeau
2 Fines de Claire
2 Papillons de Marennes

DÉGUSTATION 125.-

15 MINUTES

6 Fines de Claire
6 Papillons de Marennes
6 Celine (médaille d'or)
6 "Huitres du mois"

LAUSANNE PALACE 145.-

20 MINUTES

4 Fines de Claire
4 Papillons de Marennes
4 Celine (médaille d'or)
4 "Huitres du mois"
1/2 Tourteau
1 Pince de tourteau
4 Crevettes roses
2 Praires
2 Palourdes
100g de bulots

CRUSTACÉS 185.-

20 MINUTES

1 Homard
2 Langoustines
2 Pincés de tourteau
4 Crevettes roses

DU MOMENT 220.-

25 MINUTES

6 Fines de Claire
6 Papillons de Marennes
6 Huitres du mois
1 Tourteau
6 Crevettes roses
2 Langoustines
100g de bulots
100g de bigorneaux
100g de crevettes grises
4 Palourdes
4 Praires

FAMILIAL 480.-

40 MINUTES

6 Fines de Claire
6 Papillons de Marennes
6 Gillardeau
6 Celine (médaille d'or)
1 Tourteau & 1 Homard
6 Crevettes roses
4 Langoustines
100g de bulot
100g de bigorneaux
100g de crevettes grises
6 Palourdes, 6 praires
4 Pincés de tourteau

☎ Pour réserver: 021 331 32 24

TAKE - AWAY

LA SELECTION DE NOTRE SOMMELIER



NOS VINS BLANCS

	Btl	1/2 btl
Saint-Saphorin - Chasselas - Fumé - Louis Bovard	60.-	
Lavaux - Chasselas - Anthropocène - Domaine Piccard	45.-	
Yvorne - Chasselas - Clos du Rocher - Obrist	69.-	42.-
Chablis - Domaine Billaud Simon	75.-	
Blaye - Côtes de Bordeaux - Château Larose Bellevue	54.-	

NOS CHAMPAGNES

Veuve Clicquot Brut	130.-
Bollinger Brut	160.-
Taittinger Rosé	150.-
Ruinart Rosé	190.-

NOS VINS ROUGES

Villette Gd Cru - Pinot Noir - Alunisence - Domaine Piccard	70.-
Zurich - Pinot Noir - Domaine Pircher	81.-
Duché d'Uzès - Volcae - Mas des Volques	60.-

 Pour réserver: 021 331 32 24