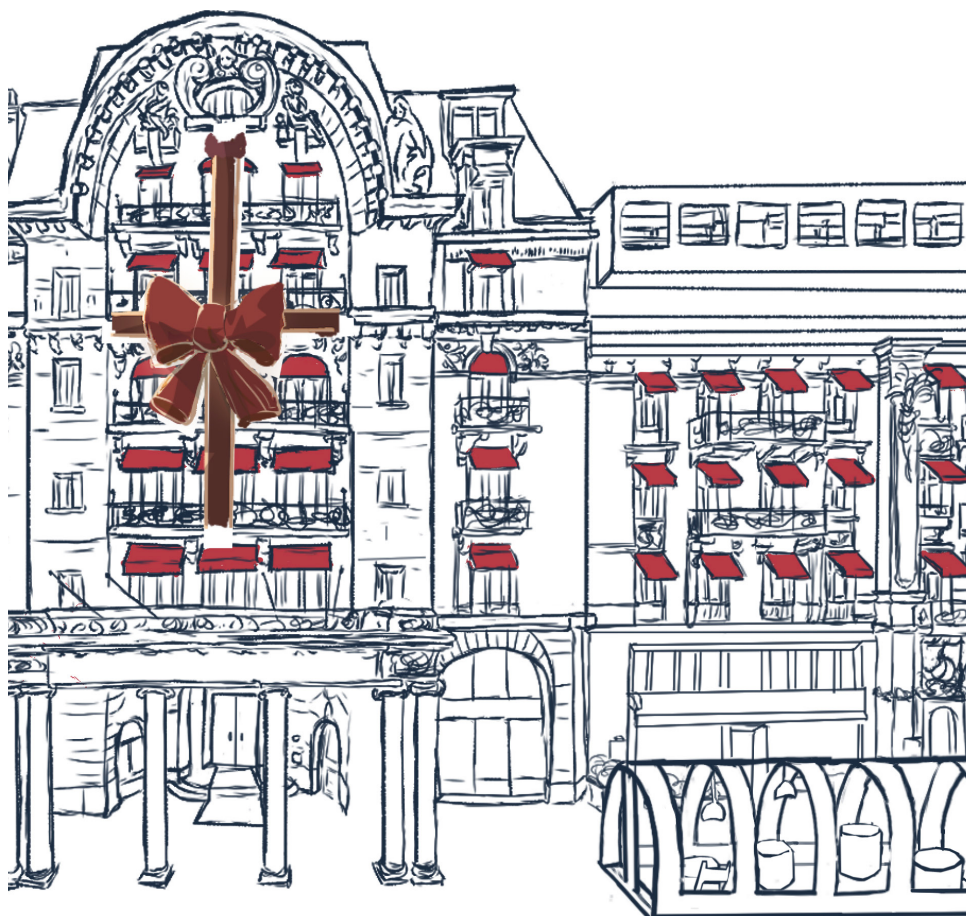


LE MOITIÉ-MOITIÉ

LAUSANNE PALACE



Les entrées

ASSIETTE VALAISANNE

Viande séchée, jambon cru, oignons, cornichons	PETITE SMALL	22.–
<i>Dried meat, cured ham, onions, pickles</i>	GRANDE BIG	32.–

LA SALADE VERTE

PETITE SMALL	12.–
GRANDE BIG	16.–

Nos fondues

NOS FONDUES SE SAVOURENT À PARTIR DE DEUX PERSONNES (PRIX /PERSONNE)
OUR FONDUES ARE ENJOYED FROM TWO PEOPLE (PRICE PER PERSON)

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.–

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 Gruyère, fruits rouges
Gruyère double cream, red berries

 Contien du gluten  Noix  Lactose  Végétarien

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.

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

Les vins

Champagne

LES CHAMPAGNES BRUNO PAILLARD

Reims - France

	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		135.-
Bruno Paillard, Rosé Première Cuvée, Extra-Brut	18.-	110.-

LES BLANCS

2024 Epesses, Braise d'Enfer, Frères Dubois	8.-	39.-
2024 Epesses, Braise d'Enfer, Frères Dubois (150cl)		85.-
2023 Dézaley-Marsens de la Tour Grand Cru, Frères Dubois	10.-	50.-
2008 Dézaley-Marsens de la Tour, Vase n°4, Frères Dubois	15.-	90.-
2023 Calamin Grand Cru Le Petit Versailles, Frères Dubois	9.-	45.-
2023 Saint-Saphorin Grand Cru, Réserve Blanche, Château de Glérolles		50.-
2023 Pouilly-Fumé, Domaine Tabordet		40.-
2024 Chablis, Domaine Séguinot-Bordet	11.-	55.-
2020 Auxey-Duresses 1er Cru Les Duresses, Gilles Lafouge		75.-
2020 Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes, Jean-Marc Pillot		135.-

LES ROUGES

2023 Vaud, Pinot Noir du Petit Versailles, Frères Dubois	7.-	35.-
2023 Saint-Saphorin Grand Cru, Réserve Noire, Château de Glérolles	10.-	50.-
2023 Vaud, Lune Noire, Assemblage Rouge, Frères Dubois (150cl)		85.-
2021 Barbaresco Gaia Principe, Prinsi		60.-
2023 Crozes-Hermitage «Buveur d'Argile», Julien Pilon	12.-	55.-
2021 Marsannay «Clos des Portes», Jean-Michel Guillon		105.-
2018 Saint-Julien, La Réserve de Léoville Barton		75.-
2017 Margaux, Alter Ego de Château Palmer		135.-

CHÂTEAUX
&
TERROIRS
GROUPE



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



CHÂTEAU
DE
GLÉROLLES

Les softs, jus de fruits & nectars

JUS ARTISANAL

Tomate | ananas | pêche | mangue | fraise | abricot | pomme | canneberge
Tomato | pineapple | peach | mango | strawberry | apricot | apple | cranberry

2 dl 9.–

LES SODAS

COCA-COLA, COCA-ZÉRO | FANTA ORANGE | SPRITE

33 cl 9.–

RIVELLA BLEU & ROUGE

33 cl 8.–

RAMSEIER (JUS DE POMME GAZÉIFIÉ)

33 cl 8.–

SAN PELLEGRINO SAN BITTER

10 cl 6.–

LES EAUX

HENNIEZ BLEUE | EVIAN

50 cl 8.–

HENNIEZ VERTE | SAN PELLEGRINO

50 cl 8.–

PERRIER

33 cl 6.–

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