LAUSANNE PALACE

LE MATCHA PICCHU

FUSION JAPON - PEROU

À DÉGUSTER

TODO EN UNO

SÉLECTION DE BENTO SERVIE UNIQUEMENT À MIDI
BENTO SELECTION SERVED ONLY AT LUNCHTIME

BENTO VEGGIE 56.–

Soupe miso, yakisoba, maki kausa, causa vegetarienne, saladine de choux

Miso soup, yakisoba, kausa maki, vegetarian causa, cabbage salad

BENTO NIKKEI 62.–

Soupe miso, assortiment de 5 sushis nigiri, 4 rolls maguro, 4 rolls palta niwa, 2 rolls hotate kamu

Miso soup, assortment of 5 nigiri sushis, 4 maguro rolls, 4 palta niwa rolls, 2 hotate kamu rolls

BENTO PACIFICO 62.–

Soupe miso, kaizo, saumon teriyaki et causa, ceviche de dorade au leche de tigre, 2 nigiri nikkei au thon rouge

Miso soup, kaiso, salmon teriyaki and causa, seabream ceviche with leche de tigre, red tuna nigiri nikkei

BENTO RICO 62.–

Soupe miso, lomo saltado, sushi niwatori, riz chaufa, pousses d'épinards

Miso soup, lomo saltado, chaufa rice, niwatori sushi, baby spinach

---

Plats signatures du chef / signature dishes of the chef
Uniquement le soir / only in the evening
Végétarien / vegetarien
Contient des noix / contain nuts
Sans gluten / gluten free
Sans lactose / free lactose

Chaque bento est servi avec une boisson sans alcool de votre choix, un dessert de votre choix * et un café.

Each bento is served with a non-alcoholic drink of your choice, a dessert of your choice * and a coffee.

*** Supplément de CHF 15.– pour le Bento Gourmand**
* CHF 15.– supplement for the Bento Gourmand

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

CEVICHE

EL TRADITIONAL 36.–

Dorade, leche de tigre, pomme de terre douce, maïs grillé, choclo, piment péruvien et coriandre

Seabream, leche de tigre, sweat potato, grilled corn, choclo, peruvian spicy, coriander

EL VEGETARIANO 27.–

Champignon, enoki, artichaut, tomate cerise, pomme de terre douce, leche de tigre amarillo, coriandre, aji limon, choclo, coriandre

Enoki and paris mushrooms, artichoke, cherry tomato, sweet potato, leche de tigre amarillo, coriander, aji limon, choclo, coriander

EL MIXTO 34.–

Dorade, crevette, poulpe, leche de tigre de aji amarillo pomme de terre douce, choclo, mais grillé, coriandre

Sea bream, shrimp, octopus, aji amarillo leche de tigre sweet potato, choclo, grilled corn, coriander

DE AJIES AHUMADOS 29.–

Saumon, rocoto, aji amarillo, pomme de terre douce, choclo, mais grillés, leche de tigre, piment péruvien, coriandre

Salmon, rocoto, aji amarillo, sweet potato, choclo, roasted corn, leche de tigre, peruvian chilli pepper, coriander

AL LECHE DE COCO 33.–

Bar, leche de tigre au lait de coco, mayonnaise, pomme de terre douce, choclo, radis, avocat, concombre, coriandre, perles de yuzu

Sea bass, leche de tigre with coconut milk, mayonnaise, sweet potato, Choclo, radish, avocado, cucumber, coriander, yuzu pearls

---

Plats signatures du chef / signature dishes of the chef
Uniquement le soir / only in the evening
Végétarien / vegetarien
Contient des noix / contain nuts
Sans gluten / gluten free
Sans lactose / free lactose

Le personnel de restauration se tient à disposition pour toutes les informations relatives aux allergènes.
The catering staff is available for any information regarding allergens.

Provenance des viandes : Bœuf, Veau : Suisse / Volaille : France
Provenance des poissons : FAO27, FAO57

Meat origin: Beef, Veal : Swiss / Poultry: France
Fish origin: FAO27, FAO57

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

TIRADITOS

APALTADO 33.–
Saumon, leche de tigre d'avocat, chalaquita, radis, concombre, caviar de saumon

Salmon, avocado leche de tigre, chalaquita, radish, cucumber, salmon caviar

PALTA VERDECITA 28.–
Avocat, tomate cerise, leche de tigre, chips de patates douces, graines de sésame

Avocado, cherry tomato, leche de tigre, sweet potato crisps, sesame seeds

TATAKI DE ATUN 35.–
Thon, rocoto, ananas, coriandre, gingembre, leche de tigre, chalaquita d'avocat, perles de yuzu, caviar de rocoto

Tuna, rocoto, pineapple, coriander, ginger, leche de tigre, avocado chalaquita, yuzu pearls, rocoto caviar

TIRADITO DE YUZU 34.–
Dorade, mayonaise au leche de tigre et yuzu, chalaquita, maïs grillé, choclo, crémeux de pomme de terre douce, croquant de banana et coriandre

Sea bream, tiger leche and yuzu mayonaise, traditional chalaquita, grilled corn, choclo, creamy sweet potato, crunchy banana and coriander

PULPO AL OLIVO 39.–
Poulpe grillé avec sauce anticuchera, sauce olives noires péruvienne, chalaquiita de edamame, quinoa

Grilled octopus with anticuchera sauce, peruvian black olive sauce, edamame chalaquiita, quinoa

---

Plats signatures du chef / signature dishes of the chef
Uniquement le soir / only in the evening
Végétarien / vegetarien
Contient des noix / contain nuts
Sans gluten / gluten free
Sans lactose / free lactose

Le personnel de restauration se tient à disposition pour toutes les informations relatives aux allergènes.
The catering staff is available for any information regarding allergens.

Provenance des viandes : Bœuf, Veau : Suisse / Volaille : France
Provenance des poissons : FAO27, FAO57

Meat origin: Beef, Veal : Swiss / Poultry: France
Fish origin: FAO27, FAO57

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

ENSALADAS Y PAPAS

LA VERDURA 16.–
Pousses d'épinards, pickles de radis et vinaigrette ponzu et huile aromatisée à la truffe

Spinach, radish pickles and ponzu vinaigrette and truffle-flavoured oil

LA KAIZO 16.–
Panaché d'algues, graines de sésame et vinaigrette miso

Mix seaweeds, sesame seeds and miso vinaigrette

TRES CAUSA 35.–
Pomme de terre citronné aji amarillo, tartare de crevettes, saumon et crabe, tobiko mayonnaise acevichada de rocoto et aji, avocat, radis, concombre, tomates cerises

Aji amarillo lemon potato mash, shrimp, salmon and crab tartar, tobiko mayonnaise acevichada of rocoto and aji, avocado, radish, cucumber, cherry tomatoes

CHIP'S CAMOTE ET BANANA 14.–
Duo de chip's de pomme de terre douce et banana, guacamole

Duo of sweet potato and banana chip's, guacamole

PAPAS A LA HUANCAINA 16.–
Pomme de terre, fromage frais, aji amarillo, oignon, olives et œufs de caille

Potato, fromage frais, aji amarillo, onion, olives and quail eggs

YUCA FRITA 14.–
Racine de manioc frite, mayonnaise au rocoto légèrement épicé

Fried cassava root, lightly spiced rocoto mayonnaise

Plats signatures du chef / signature dishes of the chef
Uniquement le soir / only in the evening
Végétarien / vegetarien
Contient des noix / contain nuts
Sans gluten / gluten free
Sans lactose / free lactose

Le personnel de restauration se tient à disposition pour toutes les informations relatives aux allergènes.
The catering staff is available for any information regarding allergens.

Provenance des viandes : Bœuf, Veau : Suisse / Volaille : France
Provenance des poissons : FAO27, FAO57

Meat origin: Beef, Veal : Swiss / Poultry: France
Fish origin: FAO27, FAO57

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

ROLL

MAGURO ROLL – 4 PIÈCES 19.–
Thon, mayonnaise piquante, surimi, avocat, tempura de crevette
Tuna, spicy mayonnaise, surimi, avocado, prawn tempura

HOTATE KAMU – 4 PIÈCES 21.–
Saint-jacques, riz, shiso, ginger surprise, coriandre et wakame
Scallops, rice, shiso, ginger surprise, coriander and wakame

VEGGIE ROLL – 4 PIÈCES 15.–
Carotte, concombre, shiso, avocat et mangue
Carrot, cucumber, shiso, avocado and mango

CARNE DE CANGREJO E MANGO – 4 PIÈCES 32.–
Crab, mangue, mayonnaise avocat, concombre et gel yuzu
Crab meat, mango, mayonnaise avocado, cucumber and yuzu gel

SALMON FOIE GRAS – 4 PIÈCES 28.–
Saumon, tempura de crevette, avocat, foie gras à la flamme, sauce teriyaki
Salmon, shrimp tempura, avocado, foie gras à la flamme, teriyaki sauce

NIGIRI NIKKEI – 8 PIÈCES 42.–
Sélection du chef: 2 hotate kamu 2 salmon foie gras, 2 carne de cangrejo, tataki de thon
Chef's selection: 2 hotate kamu, 2 salmon foie gras, 2 camaron crema pimenton, tuna tataki

---

POKE Y BENTO

POKE VERDE 27.–
Riz à sushi, chou rouge, edamame, wakame, concombre, carotte, avocat, nori, cachitas, quinoa et vinaigrette au sésame
Sushi rice, red cabbage, edamame, wakame, cucumber, carrot, avocado, nori, cachitas , quinoa and sesame dressing

BENTO DU MP 41.–
Assortiment de dos causa, ceviche, tiradito et rolls
Assortment of dos causa, ceviche, tiradito and rolls

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

CALIDOS

CHUPE DE CAMARONES 49.–
Gambas dans une sauce généreuse d'aji peruvien, fromage frais, légumes, riz vapeur, œuf de caille

Gambas in a generous peruvian aji sauce, fromage frais, vegetables, steamed rice, quail egg

LOMO SALTADO 55.–
Dés de filet de bœuf sautés, tomate cerise, oignon rouge, pommes paille, sésame et coriandre

Sautéed beef fillet cubes, cherry tomato, red onion, potatoes, sesame seeds and coriander

SALMON AL SALSA BATAYAKI 52.–
Saumon dans une sauce aillée au beurre clarifié, coriandre, leche de tigre à l'aji limon, banana plantain frit

Salmon in a garlic-butter sauce, coriander, leche de tigre with aji limon, fried plantain banana

AJI DE GALLINA 48.–
Ragout de poitrine de poulet fermier, aji amarillo, lait condensé, parmesan, pomme de terre, noix de pecan, riz vapeur

Free-range chicken breast ragout, aji amarillo, condensed milk, parmesan, potatoes, pecan nuts, steamed rice

---

Plats signatures du chef / signature dishes of the chef
Uniquement le soir / only in the evening
Végétarien / vegetarien
Contient des noix / contain nuts
Sans gluten / gluten free
Sans lactose / free lactose

Le personnel de restauration se tient à disposition pour toutes les informations relatives aux allergènes.
The catering staff is available for any information regarding allergens.

Provenance des viandes : Bœuf, Veau : Suisse / Volaille : France
Provenance des poissons : FAO27, FAO57

Meat origin: Beef, Veal : Swiss / Poultry: France
Fish origin: FAO27, FAO57

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

POSTRES

LO EXÓTICO 15.–
Brunoise ananas-mangue, émulsion coco,
glace gingembre et compotée kumquat-piment

Pineapple-mango brunoise, coconut emulsion,
ginger ice cream and kumquat-chilli compote

COMPOTE CHURROS 15.–
Pâte à tartiner maison, dulce de leche, glace vanille

homemade chocolate spread, dulce de leche, vanilla ice cream

LA PINA 20.–
Ananas grillé, perles du japon au lait de coco,
dés de mangue et gel pimento

Grilled pineapple, coconut tapioca,
diced mango and chili gel

TRES LECHES 20.–
Génoise aérienne à la vanille imbibée aux trois laits
et chantilly vanille

Vanilla genoise soaked in three milk and whipped cream

BENTO GOURMAND 30.–
Quenelle de glace, tres leche, brunoise ananas-mangue,
perles du Japon au lait de coco et churros

Ice-cream quenelle, tres leche, pineapple-mango brunoise,
Japanese pearls with coconut milk and churros

GLACE / ICECREAM COUPE DE GLACE
Une boule / one scoop 6.–
Deux boules / two scoops 10.–

Glaces : vanille, chocolat, café, gingembre, caramel salé, coco, pistache
Ice creams : vanilla, chocolate, coffee, ginger, salted caramel, coconut, pistachio

Sorbets : citron, abricot, fraise, melon, framboise, mangue, passion, yuzu, mandarine, poire, cassis
Sherbets: lemon, apricot, strawberry, melon, raspberry, mango, passion fruit, yuzu, mandarin, pear, blackcurrant

---

Plats signatures du chef / signature dishes of the chef
Uniquement le soir / only in the evening
Végétarien / vegetarien
Contient des noix / contain nuts
Sans gluten / gluten free
Sans lactose / free lactose

Le personnel de restauration se tient à disposition pour toutes les informations relatives aux allergènes.
The catering staff is available for any information regarding allergens.

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

LAUSANNE PALACE

SWITZERLAND