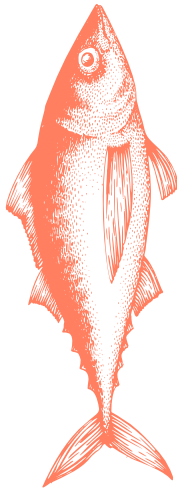



LAUSANNE PALACE

LE MATCHA
PICCHU

FUSION JAPON - PEROU



 Végétarien / Vegetarien  Noix / Nuts  Contien du gluten / Contain gluten  Lactose / Lacteos

**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: Suisse / Volaille : Suisse, France | Provenance des poissons : FAO 61/71/77

Meat origin: Beef: Swiss / Poultry: Swiss, France | Fish origin: FAO 61/71/77

TUDO EN UNO

SÉLECTION DE BENTO SERVIE UNIQUEMENT À MIDI

BENTO SELECTION SERVED ONLY AT LUNCHTIME

BENTO VEGGIE

46.-

Yakisoba, maki kausa, causa végétarienne, saladine de choux

Yakisoba, kausa maki, vegetarian causa, cabbage salad

BENTO PACIFICO

49.-

Ceviche de dorade au leche de tigre, 2 nigiri nikkei au thon rouge
salade de pousses d'épinards, vinaigrette punzu et huile aromatisée à la truffe

*Seabream ceviche with leche de tigre, 2 red tuna nigiri nikkei
young spinach salad, ponzu vinaigrette and infused truffle oil*

Chaque bento est servi avec une eau minérale de votre choix et un café.

Each bento is served with a mineral water of your choice and a coffee.

* Supplément de CHF 15.- pour le Bento Gourmand

* CHF 15.- supplement for the Bento Gourmand

CEVICHE

EL VEGETARIANO

25.-

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

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

EL TRADITIONAL

28.-

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

DE AJIES AHUMADOS

28.-

Saumon, rocoto, aji amarillo, pomme de terre douce, choclo, maïs grillé, 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

32.-

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

EL MIXTO

34.-

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

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

TIRADITOS

PALTA VERDECITA

Avocat, tomate cerise, leche de tigre, chips de patate douce, graines de sésame

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

23.-

APALTADO

Saumon, leche de tigre d'avocat, chalaquita, radis, concombre, caviar de saumon

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

28.-

TATAKI DE ATUN

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

28.-

TIRADITO DE YUZU

Dorade, mayonnaise au leche de tigre et yuzu, chalaquita, maïs grillé, choclo, crémeux de pomme de terre douce, croquant de banane et coriandre

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

28.-

PULPO AL OLIVO

Poulpe grillé avec sauce anticuchera, sauce aux olives noires péruvienne, chalaquita de edamame, quinoa

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

39.-

ENSALADAS Y PAPAS

- YUCA FRITA**  14.-
Racine de manioc frit, mayonnaise au sriracha légèrement épicé
Fried cassava root, lightly spiced sriracha mayonnaise
- CHIP'S CAMOTE ET BANANA**   14.-
Duo de chip's de pomme de terre douce et banane, sauce huancaína
Duo of sweet potato and banana chip's, huancaína sauce
- 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
- PAPAS RELLENAS**   24.-
Grosse croquette de pomme de terre farcie d'un ragout de boeuf épicé, sauce acevichada, sauce criolla, aji limo et coriandre
Large potato croquette stuffed with spicy beef stew, acevichada sauce, criolla sauce, aji limo and coriander
- PATACONES DE SALMON (2 PIÈCES - 2 PIECES)**  27.-
Galettes de banane plantain frit, tartare de saumon citronné, aji limo, mayonnaise au leche de tigre
Fried plantain banana patties, salmon tartar, aji limo, leche de tigre mayonnaise
- CAUSAS Y CHICHARON ACEVICHADO**  28.-
Tempura de filet de dorade, pomme de terre citronné, aji amarillo, sauce acevichada, chalaquita, mayonnaise aux olives violettes et mayonnaise sriracha
Dorade in tempura, potato with lemon, aji amarillo, acevichada sauce, chalaquita, purple olive mayonnaise and sriracha mayonnaise
- PATACONES DE CANGREJO (2 PIÈCES - 2 PIECES)**  29.-
Galettes de banane plantain frites, chair de crabe citronné, aji limo, mayonnaise au leche de tigre
Fried plantain banana patties, lemon crab meat, aji limo, leche de tigre mayonnaise







ROLL

VEGGIE ROLL  	4 PIÈCES	14.-
Carotte, concombre, shiso, avocat et mangue <i>Carrot, cucumber, shiso, avocado and mango</i>		
MAGURO ROLL 	4 PIÈCES	18.-
Thon, mayonnaise piquante, surimi, avocat, tempura de crevette <i>Tuna, spicy mayonnaise, surimi, avocado, prawn tempura</i>		
SALMON - CREAM CHEESE 	4 PIÈCES	18.-
Saumon, avocat, cream cheese, betterave, oeufs de saumon, mayonnaise, coriandre <i>Salmon avocado, cream cheese, beetroot, salmon roe, coriander, mayonnaise</i>		
TEMPURA ROLL 	4 PIÈCES	18.-
Crevette, concombre, tobiko, aji amarillo, mayonnaise sriracha <i>Shrimp, cucumber, tobiko egg, aji amarillo, sriracha mayonnaise</i>		
CARNE DE CANGREJO E MANGO	4 PIÈCES	29.-
Crabe, mangue, mayonnaise, avocat, concombre et gel yuzu <i>Crab meat, mango, mayonnaise, avocado, cucumber and yuzu gel</i>		
SALMON FOIE GRAS 	4 PIÈCES	26.-
Saumon, tempura de crevette, avocat, foie gras à la flamme, sauce teriyaki <i>Salmon, shrimp tempura, avocado, foie gras à la flamme, teriyaki sauce</i>		
NIGIRI NIKKEI 	8 PIÈCES	39.-
Sélection du chef: 2 tempura roll 2 nigiri salmon foie gras, 2 nigiri thon, 2 gunkan crabe <i>Chef's selection: 2 tempura roll, 2 salmon & foie gras nigiri, 2 tuna nigiri, 2 crab gunkan</i>		

SASHIMI

SAKE - Saumon Ecosse ASC <i>Scottish salmon ASC</i>	6 PIÈCES	19.-
MAGURO - Thon Saku <i>Saku Tuna</i>	6 PIÈCES	19.-
TAI - Dorade Royale <i>Seabream</i>	6 PIÈCES	22.-
SUZUKI - Bar <i>Sea bass</i>	6 PIÈCES	22.-
MORIWASE - Assortiment	9 PIÈCES	30.-

CALIDOS

AJI DE GALLINA  		41.-
Ragout de poitrine de poulet fermier, aji amarillo, crème, parmesan, pomme de terre, noix de pecan, riz vapeur <i>Free-range chicken breast ragout, aji amarillo, cream, parmesan, potatoes, pecan nuts, steamed rice</i>		
ARROZ DE MARISCOS 		45.-
Riz cuit dans un jus de crustacés, crevette, calamar et poulpe, petits pois, maïs, carotte, piment rouge et sauce criolla <i>Cooked rice in a seafood broth, shrimp, squid and octopus, peas, corn, carrot, red chili and criolla sauce</i>		
SALMON AL SALSA BATAYAKI 		48.-
Saumon dans une sauce aillée au beurre clarifié, coriandre, leche de tigre à l'aji limon, banane plantain frit <i>Salmon in a garlic-butter sauce, coriander, leche de tigre with aji limon, fried plantain banana</i>		
LOMO SALTADO 		50.-
Dés de filet de bœuf sautés, tomate cerise, oignon rouge, riz chauffé, sésame et coriandre <i>Sautéed beef fillet, cherry tomato, red onion, heated rice, sesame seeds and coriander</i>		
ANTICUCHO DE TERNERA 		50.-
Entrecôte de boeuf suisse marinée, cuite à la plancha, sauce anticuchera, pomme de terre, sauce criolla <i>Grilled marinated swiss beef sirloin, anticuchera sauce, potatoes, criolla sauce</i>		

POSTRES

LO EXÓTICO

14.-

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

14.-

Praliné noisette maison, dulce de leche, glace vanille

Homemade hazelnuts spread, dulce de leche, vanilla ice cream

TRES LECHES

14.-

Génoise aérienne à la vanille imbibée aux trois laits et chantilly vanille

Vanilla genoise soaked in three milk and whipped cream

LA PINA

16.-

Ananas grillé, perles du japon au lait de coco, dés de mangue et gel yuzu

Grilled pineapple, coconut tapioca, diced mango and yuzu gel

BENTO GOURMAND

28.-

Quenelles de glaces, tres leche, brunoise ananas-mangue,
perles du Japon au lait de coco et churros

*Ice-creams quenelles, 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*



Végétarien / Vegetarian



Noix / Nuts



Contient du gluten / Contain gluten



Lactose / Lacteos

COCKTAILS SIGNATURES



LIMA – LIMA PASIÓN – LIMA FRESA

20.-

« Découvrez l'équilibre parfait entre acidité et intensité avec notre Pisco Sour et ses déclinaisons à la Fraise ou à la Passion »

"Discover the perfect balance between acidity and intensity with our Pisco Sour and its Strawberry or Passionfruit variations"

MARCO PISCO

20.-

« Laissez-vous tenter par ce cocktail Signature prenant pour base le Pisco, où la fraîcheur Vibrante du Yuzu et du Prosecco rencontre la douceur de l'Amande »

"Let yourself be tempted by this Signature cocktail based on Pisco, where the vibrant freshness of Yuzu and Prosecco meets the sweetness of Almond"

KOSUI DEL MAR ☺

20.-

« Osez ce Cocktail Signature élaboré à base de Whisky Japonais où la délicatesse sucrée de la prune et l'iodée de l'algue de Nori se fondent dans une légère amertume de Café Torréfié »

"Dare to try this Signature Cocktail made with Japanese Whiskey where the sweet delicacy of plum and the iodine of Nori seaweed blend into a light bitterness of Roasted Coffee"

OCHA MATSURI ☺

20.-

« Prenez le temps de dégustez ce Cocktail signature recréant la cérémonie du Thé Japonais, Ses arômes de Shiso, de gingembre et de Concombre se marie au Gin distillé au thé Sencha, le tout relevé d'une subtile note de Wasabi adouci grâce à la fleur de sureau »

"Take the time to taste this signature Cocktail recreating the Japanese Tea ceremony. Its aromas of Shiso, ginger and Cucumber combine with Gin distilled with Sencha tea, all enhanced with a subtle note of Wasabi sweetened with the flower of elderberry"

KOKORO MORADO ☺

20.-

« Préférez-vous un revisite de Cocktail Classique ? Choisissez alors ce cocktail, retravaillant la Caïpirinha, où l'alliance du Maïs Fermenté Péruvien fusionne avec du Gin Japonais, résultat surprenant. »

"Would you prefer a revisit of a Classic Cocktail ? Then Choose this Cocktail, Reworking the Caïpirinha, where the alliance of Peruvian Fermented Corn merges with Japanese Gin, a surprising result"

VOUS PRÉFÉREZ SANS ALCOOL

MENOS ES MAS

15.-

« Découvrez la fusion originale de l'Orgeat et du Maté énergisant, un cocktail sans alcool qui allie douceur et fraîcheur tonique »

"Discover the original fusion of Orgeat and energizing Mate, a non-alcoholic cocktail that combines sweetness with a refreshing tonic twist"

KOKORO MORADO VIRGIN ☺

15.-

« Une version miroir avec un Gin Sans Alcool est également disponible. »

"A version made with non-alcoholic Gin is also available for an other experience"

COCKTAILS CLASSIQUES

NOS SOUR AU CHOIX (DAIQUIRI, AMARETTO...)

20.-

ESPRESSO MARTINI

20.-

MOSCOW MULE

20.-

APEROL SPRITZ, HUGO

20.-

SAKÉ

SAKÉ JUNMAI, OZE NO YUKIDOKE OHKARAKUCHI

85.-

SAKÉ JUNMAI, IWAI, KURABU

23.-

SAKÉ JUNMAI, INE MANKAI, MUKAI SHUZO

29.-

190.-

SAKÉ JUNMAI GINJO, TOKUBETSU, JIKON

25.-

150.-

SAKÉ JUNMAI GINJO, KAMENOO, NICHI-NICHI

33.-

210.-

SAKÉ JUNMAI DAIGINJO, CHIKURIN

80.-

SAKÉ JUNMAI DAIGINJO, KIDO, HEIWA SHUZO

18.-

98.-

FIZZ

	1DL	75CL
CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER, BRUT	20.-	130.-
CHAMPAGNE CHARPENTIER, BRUT		120.-
CHAMPAGNE FLEURY BLANC DE NOIRS, BRUT		180.-
CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS, BRUT		200.-
CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON, BRUT		450.-
CHAMPAGNE DEUTZ ROSÉ, BRUT	26.-	155.-
CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER, ROSÉ, BRUT		195.-
CHAMPAGNE RUINART ROSÉ, BRUT		225.-
FRIBOURG, POIRÉ SEC, CIDRERIE DU VULCAIN		100.-

VINOS BLANCOS

	1DL	75CL
EPESES, LA PERLE, DOMAINE BLONDEL		55.-
SAINT-SAPHORIN, LE TIMBALIER, CHEVALLEY		55.-
LA CÔTE, CHASSELAS, FRÈRES DUTRUY	9.-	55.-
LA CÔTE, VIOGNIER, PHILIPPE BOVET	15.-	90.-
LA CÔTE, CHARDONNAY ROMAINES, FRÈRES DUTRUY		95.-
VALAIS, PETITE ARVINE, GÉRARD DORSAZ		100.-
POULLY-FUME, PETIT F, MICHEL REDDE		65.-
SANCERRE, TERRE DE MAIMBRAY, P&N REVERDY		90.-
CHABLIS, DOMAINE BILLAUD-SIMON	13.-	80.-
POUILLY-VINZELLES, LES LONGEAYS, THIBERT		115.-
EPANOMI, MALAGOUSIA, GEROVASSILIOU	16.-	95.-
VALLE DE ICA, SAUVIGNON INTIPALKA, SANTIAGO QUEIROLO	11.-	65.-
UCO, GRAN TORRONTÈS, ALTA YARI	14.-	85.-
MALDONADO, ALBARINO RESERVA, GARZON	12.-	70.-

VINOS ROSADOS

CÔTES DE L'ORBE, VIEILLES VIGNES, DOMAINE DU DALEY	10.-	60.-
CÔTES DE PROVENCE, LES COMMANDEURS PEYRASSOL	12.-	70.-
CÔTES DE PROVENCE, CHÂTEAU DE SELLE, DOMAINE OTT		115.-

VINOS TINTOS

	1DL	75CL
LAVAU, GAMA NÉRA, DOMAINE DU DALEY		60.-
LA CÔTE, PINOT NOIR, FRÈRES DUTRUY	11.-	65.-
VULLY, PINOT NOIR, CRU DE L'HÔPITAL		90.-
VALAIS, HUMAGNE, CAVE DES AMANDIERS		95.-
MERCUREY, DOMAINE DURY		105.-
CROZES-HERMITAGE, DOMAINE ALÉOFANE		80.-
HAUT-MÉDOC, CHÂTEAU CAMBON LA PELOUSE	13.-	80.-
PESSAC-LÉOGNAN, CHATEAU LUCHEY-HALDE		100.-
RIBERA DEL DUERO, VIA NORTE, BODEGA LYNUS		80.-
CRÈTE, MANDILARIA, AYRARAKIS		55.-
LODI, ZINFANDEL, MCMANIS		55.-
VALLE DE ICA, MALBEC INTIPALKA, SANTIAGO QUEIROLO	12.-	70.-
MENDOZA, CABERNET SAUVIGNON, VINEDO CÁTENA		90.-
VALLE DE ACONCAGUA, CARMENÈRE, VINA ERRAZURIZ	16.-	95.-

VINOSSIN ALCOHOL

1DL 75CL

FLEIN SAUVIGNON BLANC

10.- 60.-

CERVEZAS

33CL

BOXER OLD

5% VOL. 11.-

CORONA

4.5% VOL. 12.-

ERDINGER

5.3% VOL. 11.-

KIRIN ICHIBAN BEER

5% VOL. 11.-

HEINEKEN SANS ALCOOL

0.0% VOL. 9.-

BIÈRE PILSEN CALLAO BLONDE (30.5CL)

4,8% VOL. 12.-

BIÈRE DU PÉROU CUSQUENA TRIGO

4,8% VOL. 12.-

LICORES

4CL

GIN TANQUERAY

40% VOL. 18.-

GIN KI NO BI

45% VOL. 28.-

GIN STUDERS SWISS HIGHLAND DRY GIN

42% VOL. 24.-

MEZCAL DE MONTELOBO

43% VOL. 22.-

MEZCAL GEM & BOLT

44% VOL. 26.-

RHUM NAGA JAVA RÉSERVE

40% VOL. 22.-

RHUM JACOULOT 3 ANS, ÎLE DE LA RÉUNION

40% VOL. 26.-

VODKA KETEL ONE

40% VOL. 18.-

WHISKY NIKKA FROM BARREL

51% VOL. 24.-

WHISKY NC NEAN SINGLE MALT BIO

46% VOL. 22.-

AMARETTO DISARONNO

28% VOL. 16.-

SUPPAI UMESHU YOIGOKOCHI

6CL 11% VOL. 16.-

YUZU YOIGOKOCHI

6CL 7% VOL. 16.-

MINÉRALES Y REFRESCOS

RIVELLA	33CL	8.-
JUS RAMSEIER	33CL	8.-
OPALINE	25CL	9.-
COCA-COLA, SPRITE	33CL	9.-
SANBITTER	10CL	9.-
FEVER TREE TONIC, GINGER BEER, GINGER ALE	20CL	9.-
LIMONADE MAISON	20CL	10.-
THÉ GLACÉ MAISON	20CL	10.-
MINÉRALES HENNIEZ, SAN PELLEGRINO, EVIAN, BADOIT	50CL	8.-

LAUSANNE PALACE
SWITZERLAND