

LAUSANNE PALACE

LE LP'S
BAR

Les cocktails du LP's...



VAGUE D'AMOUR

Ce cocktail évoque l'émotion intemporelle de *Titanic*, alliant délicatesse et profondeur. Le blanc d'œuf et le sirop de rose créent une texture crémeuse, tandis que le Drambuie et le Calvados ajoutent chaleur et complexité. Un cocktail élégant, doux et équilibré, comme un souvenir gravé dans le cœur.

*This cocktail captures the timeless emotion of *Titanic*, blending delicacy and depth. The egg white and rose syrup provide a creamy texture, while Drambuie and Calvados bring warmth and complexity. An elegant, sweet, and balanced cocktail, like a memory etched in the heart.*

9.7 %	vol.	20.-
	CORSÉ	●●●○○
	SUCROSITÉ	●●○○○
	ACIDITÉ	●●○○○
	AMERTUME	●●●○

MÉLODIE DE L'INVENTION

S'inspire de l'intensité du Projet Manhattan et de la musique de 1942, *In the Mood*. Le Red Label, les bitters boisés et le Cherry Heering créent une harmonie complexe et élégante. Un cocktail mystérieux, puissant et plein de nuances.

*Draws from the intensity of the Manhattan Project and the 1942 song *In the Mood*. Red Label, woody bitters, and Cherry Heering create a complex, elegant harmony. A mysterious, powerful cocktail with layers of flavor.*

10 %	vol.	20.-
	CORSÉ	●●●●○
	SUCROSITÉ	●●●○○
	ACIDITÉ	●●○○○
	AMERTUME	●●●○○

ALPINE SUNSET

Tel un morceau de *Summer Madness*, ce cocktail mêle douceur et rythme : fruits rouges, thé hibiscus et pain d'épices posent la mélodie. Le gin Swiss Studer et les bitters donnent le groove, profond et élégant. Sa mousse finale, légère comme une note suspendue, en prolonge l'harmonie.

*Like a track of *Summer Madness*, this cocktail blends sweetness and rhythm—berry notes, hibiscus tea, and gingerbread lay the melody. Swiss Studer gin and cherry bitters bring the groove, deep and refined. The silky foam lingers like a suspended note, completing the harmony.*

7 %	vol.	20.-
	CORSÉ	●●●○○
	SUCROSITÉ	●●●○○
	ACIDITÉ	●○○○○
	AMERTUME	●●○○○

VELVET TOUCH

Velvet Touch évoque une sensation de chaleur et de réconfort, inspiré par la chanson Smooth Operator de Sade. L'Amaretto et le Kahlua créent une douceur veloutée, tandis que la crème à la cannelle et la vodka ajoutent une texture riche et élégante. Un cocktail sensuel, doux et raffiné.

*Velvet Touch evokes warmth and comfort, inspired by Sade's *Smooth Operator*. Amaretto and Kahlua create a velvety sweetness, while cinnamon-infused cream and vodka provide a rich, elegant texture. A sensual, sweet, and refined cocktail.*

21.5 %	vol.	20.-
CORSÉ	●●●●○	
SUCROSITÉ	●●●●○	
ACIDITÉ	●○○○○	
AMERTUME	●●○○○	

MARACAIBO

Évoque les Caraïbes avec son rhum Havana et ses saveurs contrastées mais équilibrées. Le yuzu et le citron apportent fraîcheur et agrumes, tandis que l'Angostura et la menthe ajoutent profondeur et fraîcheur.

Un cocktail exotique, frais et harmonieux.

Evokes the Caribbean with its Havana rum and contrasting yet balanced flavors. Yuzu and lemon bring freshness and citrus, while Angostura and mint add depth and a refreshing finish. An exotic, fresh, and harmonious cocktail.

8 %	vol.	20.-
CORSÉ	●●●○○	
SUCROSITÉ	●●●○○	
ACIDITÉ	●●○○○	
AMERTUME	●●○○○	

Les cocktails sans alcool ...



MAPLE MARTINI

Un voyage gustatif en plein cœur de l'érablière
Lait d'amande, vanille, pain d'épice, sésame noir,
sirop d'érable et café

A flavorful journey to the heart of the sugar bush
Almond milk, vanilla, gingerbread, black sesame
Maple syrup and coffee

00 %	vol.	15.-
CORSÉ	●○○○○	
SUCROSITÉ	●●●○○	
ACIDITÉ	●○○○○	
AMERTUME	●●●○○	

BAD CLOVER

Notre Clover Club sans alcool adouci grâce à la mangue
Gin tanqueray 0%, purée de fraise,
Paragon rue Berry, thé à la mangue
Our alcohol-free Clover Club, sweetened with mango
Tanqueray 0% gin, strawberry purée
Paragon Rue Berry, mango tea

00 %	vol.	15.-
CORSÉ	●○○○○	
SUCROSITÉ	●●●●●	
ACIDITÉ	●●●○○	
AMERTUME	●●○○○	

Les vins

CHAMPAGNE à la coupe	1 dl	75 cl
LAURENT-PERRIER « LA CUVÉE » BRUT	20.–	125.–
DEUTZ « ROSÉ » BRUT	26.–	160.–
RUINART « BLANC DE BLANCS » BRUT	30.–	200.–
LAURENT-PERRIER « GRAND SIECLE » BRUT	49.–	345.–
CHAMPAGNE ET « CRÈMES »	23.–	
Cassis framboise fraise pêche de vigne <i>Blackcurrant raspberry strawberry vine peach</i>		
LES BOUTEILLES		
Les bruts		
BOLLINGER « SPECIAL CUVÉE » BRUT		185.–
LOUIS ROEDERER « COLLECTION » BRUT		130.–
Les prestiges		
LAURENT-PERRIER « GRAND SIÈCLE » BRUT		345.–
KRUG « GRANDE CUVÉE » BRUT		460.–
TAITTINGER « COMTES DE CHAMPAGNE » BRUT		550.–
DOM PÉRIGNON, BRUT		410.–
Les rosés		
LAURENT-PERRIER BRUT		195.–
RUINART BRUT		200.–
BOLLINGER BRUT		200.–

VINS BLANCS | *WHITE WINES*

	1 dl	70/75 cl
LAVAUX-EPESSSES - <i>Chasselas</i> La Perle, Domaine Blondel, Suisse	9.–	55.–
DÉZALEY - <i>Chasselas</i> Latitude, Christophe Chappuis, Suisse	12.–	70.–
VALAIS - <i>Petite Arvine</i> Cave des Amandiers, Suisse	13.–	75.–
SANCERRE - <i>Sauvignon</i> Terre de Maimbray, P&N Reverdy, France	15.–	90.–
POUILLY-FUISSÉ - <i>Chardonnay</i> Maison Matisco, France	18.–	105.–

VINS ROUGES | *RED WINES*

LAVAUX - <i>Gamaret, Garanoir</i> Gama Néra, Domaine du Daley, Suisse	12.–	70.–
NEUCHÂTEL - <i>Pinot Noir</i> Saint-Louis, Domaine Grisoni, Suisse	18.–	105.–
CÔTES-DU-RHÔNE - <i>Grenache</i> Alizé, Deux Cols, France	9.–	55.–
CROZES-HERMITAGE - <i>Les Trois Chênes - Syrah</i> Emmanuel Darnaud, France	15.–	85.–
HAUT-MÉDOC - <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i> Le Moulin Rose de Malescasse, France	13.–	75.–

VINS ROSÉS | *ROSÉ WINES*

CÔTES DE PROVENCE Les Commandeurs, Peyrassol, France	12.–	65.–
LA CÔTE «LA TREILLE» - <i>Pinot Noir</i> Les Frères Dutruy, Vaud, Suisse	12.–	65.–

VINS DOUX NATUREL | *SWEET WINE*

MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE - <i>Muscat à petits grains</i> Domaine des Bernardins, France	16.–	95.–
--	------	------

Les bières



BIÈRES PRESSION | *DRAFT BEER*

HEINEKEN – (BLONDE | *LAGER*)

5.5 %	vol.	30 cl	10.–
		50 cl	15.–

ERDINGER WEISS – (BLANCHE)

5 %	vol.	30 cl	10.–
		50 cl	15.–

BIÈRES LOCALES | *LOCAL BEERS*

BOXER

5 %	vol.	33 cl	11.–
-----	------	-------	------

DOCTEUR GAB'S

↘ PÉPITE – PALE ALE

4.8 %	vol.		12.–
-------	------	--	------

↘ IPANEMA – IPA

6 %	vol.		12.–
-----	------	--	------

BIÈRES INTERNATIONALES | *INTERNATIONALS BEERS*

HEINEKEN SANS ALCOOL | *ALCOHOL-FREE*

0.0 %	vol.		9.–
-------	------	--	-----

Les apéritifs

LES AMERS ET VERMOUTHS <i>BITTERS AND VERMOUTHS</i>			6 cl
APEROL, CAMPARI, FERNET BRANCA, SUZE	25 %	vol.	16.–
JSOTTA BLANC ET ROUGE	17 %	vol.	16.–
LES ANISÉS ET ABSINTHES			4 cl
RICARD	45 %	vol.	16.–
PASTIS 51	45 %	vol.	16.–
PASTIS LARUSÉE	45 %	vol.	18.–
LARUSÉE BLEUE – Suisse	55 %	vol.	20.–
LARUSÉE BLANCHE DE LÉON – Suisse	55 %	vol.	22.–
LARUSÉE VERTE – Suisse	65 %	vol.	22.–
LES PORTOS			4 cl
SANDEMAN BLANC & ROUGE	20 %	vol.	16.–
TAYLOR'S 10 ANS	20 %	vol.	18.–
TAYLOR'S 20 ANS	20 %	vol.	28.–
LES XÉRÈS / <i>SHERRY WINES</i>			4 cl
TIO PEPE DRY	15 %	vol.	16.–

Les gins

ANGLETERRE | *ENGLAND*

4 cl

BOMBAY SAPPHIRE

40 % vol. 20.-

TANQUERAY

40 % vol. 18.-

TANQUERAY TEN

47 % vol. 24.-

ECOSSE | *SCOTLAND*

HENDRICK'S

41 % vol. 22.-

SUISSE | *SWITZERLAND*

ALPINIST

42 % vol. 28.-

GINTIANE LARUSEE

41 % vol. 24.-

PARIS IX LARUSEE

40 % vol. 28.-

SUTTON'S

40 % vol. 26.-

EUROPE

MONKEY 47

47 % vol. 24.-

OLI'GIN

41 % vol. 28.-

JAPON | *JAPAN*

NIKA COFFEY GIN

47 % vol. 22.-



Les vodkas

HOLLANDE | *NETHERLANDS*

4 cl

KETEL ONE	40 %	vol.	18.-
-----------	------	------	------

POLOGNE | *POLAND*

BELVEDERE PREMIUM	40 %	vol.	24.-
-------------------	------	------	------

RUSSIE | *RUSSIA*

BELUGA	40 %	vol.	28.-
--------	------	------	------

BELUGA GOLD	40 %	vol.	58.-
-------------	------	------	------

STOLICHNAYA ELIT	40 %	vol.	28.-
------------------	------	------	------

SUISSE | *SWITZERLAND*

THE ALPINIST	40 %	vol.	28.-
--------------	------	------	------

FRANCE

GREY GOOSE	40 %	vol.	24.-
------------	------	------	------

JAPON | *JAPAN*

NIKKA COFFEY VODKA	40 %	vol.	22.-
--------------------	------	------	------

Les rhums, rum, ron & cachaça

RHUM

4 cl

JM TRÈS VIEUX XO – Martinique 50 % vol. 32.–

DAMOISEAU BLANC – Guadeloupe 50 % vol. 18.–

RUM

ANGOSTURA 1919 – 8 ANS – Trinidad Tobago 40 % vol. 24.–

PLANTATION XO – Barbados 42 % vol. 26.–

MOUNT GAY XO – Barbados 43 % vol. 28.–

APPLETON ESTATE 21 ANS – Jamaica 43 % vol. 42.–

RON

HAVANA CLUB 3 ANS – Cuba 40 % vol. 18.–

HAVANA CLUB 7 ANS – Cuba 40 % vol. 22.–

SANTA TERESA – Venezuela 40 % vol. 28.–

DIPLOMATICO RESERVA – Venezuela 40 % vol. 22.–

ZACAPA SOLERA 23 – Guatemala 40 % vol. 36.–

DICTADOR 12 – Colombie 40 % vol. 20.–

DICTADOR 20 – Colombie 40 % vol. 26.–

CACHAÇA

4 cl

PITU – Brésil 40 % vol. 18.–



Tequilas & mezcal

LES TEQUILAS

4 cl

ALTOS BLANCO	38 %	vol.	18.-
PATRON SILVER	40 %	vol.	26.-
DON JULIO REPOSADO	38 %	vol.	28.-

MEZCAL

LA ESCONDIDA BLANCO	40 %	vol.	28.-
VIDA DEL Maguey	42 %	vol.	36.-
MEZCAL DE MONTELOBOS	43 %	vol.	22.-
GEM & BOLT	44 %	vol.	26.-

Les Whiskys

SINGLE MALT FROM SCOTLAND SPEYSIDE & HIGHLAND

4 cl

ABERLOUR 10 ANS	40 %	vol.	20.-
DALMORE 18 ANS	43 %	vol.	42.-
CRAGGANMORE 12 ANS	40 %	vol.	22.-
GLENFARCLAS 15 ANS	46 %	vol.	28.-
GLENFIDDICH 18 ANS	40 %	vol.	28.-
GLENMORANGIE 12 ANS	43 %	vol.	22.-
GLENMORANGIE NECTAR D'OR	43 %	vol.	26.-
GLENMORANGIE 18 ANS	43 %	vol.	36.-
DALWHINNIE 15 ANS	43 %	vol.	24.-
OBAN 14 ANS	43 %	vol.	24.-

ISLAY

ARDBEG WEE BEASTIE	40 %	vol.	22.-
ARDBEG UIGEADAIL	54 %	vol.	36.-
ARDBEG CORRYVRECKAN	57 %	vol.	42.-
LAPHROAIG 18 ANS	48 %	vol.	72.-
LAGAVULIN 16 ANS	43 %	vol.	48.-

AUTRES / OTHERS

TALISKER 18 ANS – SKYE	46 %	vol.	38.-
TOBERMORY 10 ANS – MULL	46 %	vol.	22.-
GLENKINCHIE 12 ANS – LOWLANDS	43 %	vol.	22.-

BLENDÉD FROM SCOTLAND

4 cl

J. WALKER RED LABEL	40 %	vol.	18.–
J. WALKER BLACK LABEL	40 %	vol.	22.–
J. WALKER BLUE LABEL	40 %	vol.	46.–
CHIVAS REGAL 12 ANS	40 %	vol.	20.–
ROYAL SALUTE 21 ANS	40 %	vol.	42.–

JAPANESE WHISKEYS

NIKKA / COFFEY MALT	45 %	vol.	32.–
NIKKA FROM THE BARREL / BLENDÉD	51 %	vol.	26.–
KURAYOSHI TOTTORI MATSUI	43 %	vol.	28.–

IRISH WHISKEYS

JAMESON / BLENDÉD	40 %	vol.	18.–
BUSHMILLS' BLACK BUSH / BLENDÉD	40 %	vol.	20.–
REDBREAST 12 ANS / SINGLE POT STILL	40 %	vol.	26.–

AMERICAN WHISKEYS

JACK DANIELS / TENNESSEE WHISKEY	40 %	vol.	18.–
WOODFORD RESERVE / BOURBON	43 %	vol.	18.–
MAKER'S MARK / BOURBON	45 %	vol.	24.–
KNOB CREEK / BOURBON	50 %	vol.	26.–
CANADIAN CLUB / RYE	40 %	vol.	18.–

Les eaux de vie de vins

LE COGNAC « LA PART DES ANGES »			2 cl	4 cl
HENNESSY V. S	40 %	vol.		18.–
HENNESSY XO	40 %	vol.		45.–
RÉMY MARTIN XO	40 %	vol.		48.–
RÉMY MARTIN LOUIS XIII	40 %	vol.	148.–	296.–
MARTELL VS	40 %	vol.		20.–
MARTELL COHIBA	40 %	vol.	99.–	198.–
L'ARMAGNAC				
LA BARONNE BLEUE 12 ANS	40 %	vol.		32.–
GRAPPA				
GRAPPA SPERSS	45 %	vol.		28.–
PISCO				
PISCO HERMANO ACHOLADO	42 %	vol.		18.–
LE CALVADOS				
CALVADOS MORIN	40 %	vol.		18.–

Les eaux de vie & liqueurs

LES EAUX DE VIE DE FRUITS

4 cl

ABRICOTINE	43 %	vol.	18.–
WILLIAMINE	43 %	vol.	18.–
FRAMBOISE	43 %	vol.	18.–
KIRSCH VIEUX	43 %	vol.	18.–
VIEILLE PRUNE « LOUIS ROQUE »	42 %	vol.	24.–

LES LIQUEUR

Max 40 %

vol.

4 cl

AMARETTO, BAILEY'S, DRAMBUIE, SAMBUCA, FRANGELICO			16.–
LIMONCELLO, COINTREAU, GRAND MARNIER			16.–
BÉNÉDICTINE, JÄGERMEISTER, GENEPI			16.–
GET 27			16.–
SAINT GERMAIN, ITALICUS			18.–
PATRON XO CAFE			18.–

SÉLECTION CHARTREUSE

4 cl

CHARTREUSE VEP VERTE	54 %	vol.	42.–
CHARTREUSE JAUNE	43 %	vol.	22.–
CHARTREUSE VERTE	55 %	vol.	22.–

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.–

JUS FRAIS

JUS DE CITRON FRAIS

Fresh lemon juice

6 dl 9.–

JUS D'ORANGE FRAIS OU PAMPLEMOUSSE FRAIS

Fresh orange or grapefruit juice

20 dl 9.–

LES SODAS

THÉ FROID MAISON

20 cl 10.–

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

33 cl 9.–

RIVELLA BLEU & ROUGE

33 cl 8.–

RAMSEIER (JUS DE POMME GAZÉIFIÉ)

33 cl 8.–

RED BULL

20 cl 9.–

SAN PELLEGRINO SAN BITTER

10 cl 9.–

FEVER TREE (GINGER ALE, GINGER BEER, TONIC)

25 cl 9.–

LES EAUX

HENNIEZ BLEUE | EVIAN

50 cl 8.–

HENNIEZ VERTE | BADOIT | SAN PELLEGRINO

50 cl 8.–

PERRIER

33 cl 8.–

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

DOUBLE ESPRESSO

CAFÉ RENVERSÉ, CAPPUCCINO

LATTE MACCHIATO

CAFÉ FRAPPÉ

LE CHOCOLAT CHAUD



6.-

8.-

8.-

9.-

10.-

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

Notre café BIO provient de la torréfaction Nestlé Nespresso, Membre Fairtrade, Rainforest Alliance et B Corp Certified
Our Organics coffee comes from the roasting company Nestlé Nespresso, Fairtrade and Rainforest Alliance Member and B Corp Certified

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

Entre amis

JUSQU'À 22H

BLACK HUMMUS

24.-

Pois chiches, sésame et citron noir, charbon végétal, pain pita

Chickpeas, sesame and black lemon, vegetal coal, pita bread

TARAMA

24.-

Tarama de féra du Léman fumée, râpée de citron jaune et toasts

Tarama of smoked fera fish from Geneva lake, grated lemon and toasts

PLANCHETTE VALAISANNE

PETITE GRANDE

Charcuterie Steve Crettaz et fromages de saison Düttweiler

small large

Steve Crettaz cold cuts and seasonal cured cheeses from Düttweiler

25.-

31.-

By Matcha Picchu

DE 19H JUSQU'À 22H

YUCA FRITA

14.-

Racine de manioc frit, mayonnaise au sriracha légèrement épicé

Fried cassava root, lightly spiced siracha mayonnaise

2 CHIP'S

14.-

Duo de chip's de pomme de terre douce et banana, sauce huancaína

Duo of sweet potato and banana chip's, huancaína sauce

MAGURO ROLL

19.-

Thon, mayonnaise piquante, surimi, avocat, tempura de crevette (4 pièces)

Tuna, spicy mayonnaise, surimi, avocado, shrimp tempura (4 pieces)

Les douceurs

CRÈME BRULÉE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR  15.–
Madagascar burbon vanilla crème brûlée

SALADE DE FRUITS FRAIS  15.–
Fresh fruit salad

CAFÉ GOURMAND DU PALACE 19.–
Palace « café gourmand »

GLACES / ICE-CREAM SORBETS / SORBET  
Vanille, chocolat noir, pistache, café, fraise, framboise, citron, passion, mangue
Vanilla, dark chocolate, pistachio, coffee, strawberry, raspberry, lemon, passion fruit, mango

- ↳ Une boule / One scoop 6.–
- ↳ Deux boules / Two scoops 10.–
- ↳ Trois boules / Three scoops 16.–

SUPPLÉMENT SAUCE CHOCOLAT OU CHANTILLY 2.–
Chocolate sauce or whipped cream



 Contient du gluten / Contain gluten*

 Noix / Nuts

 Lactose / Lacteos

 Végétarien / Vegetarian

Le personnel de restauration se tient à disposition pour toutes les informations relatives aux allergènes ainsi qu'à la provenance de nos poissons ou viandes.

Our team remains available for any information regarding allergens, as well as the origin of our fish and meat.

LAUSANNE PALACE
SWITZERLAND