

C H A M P A G N E S

A LA COUPE 1 dl

Louis Roederer Brut Premier	24.-
Ruinart Blanc de Blancs	27.-
Laurent-Perrier Brut Rosé	27.-

EN BOUTEILLE

BLANC

Bruts Non Millésimés

Billecart-Salmon Brut Réserve	140.-
Louis Roederer Brut Premier	140.-
Laurent-Perrier La Cuvée Brut	140.-
Perrier-Jouët Grand Brut	140.-
Veuve Clicquot Carte Jaune	150.-
Bollinger Spécial Cuvée	185.-
Ruinart Blanc de Blancs	195.-

Brut Millésimé

2007 Laurent-Perrier Brut Millésimé	205.-
-------------------------------------	-------

Grandes Cuvées

Laurent-Perrier Grand Siècle	390.-
2011 Perrier-Jouët Belle Epoque	250.-
2006 Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs	370.-
2009 Dom Pérignon	475.-
2008 Louis Roederer Cristal	550.-

ROSE

Bruts

Billecart-Salmon Rosé	195.-
Laurent-Perrier Rosé	195.-
Perrier-Jouët Blason Rosé	195.-
Ruinart Rosé	195.-
Gosset Grand Rosé	195.-

Grandes Cuvées

2004 Dom Pérignon Rosé	980.-
2009 Louis Roederer Cristal Rosé	1200.-

Une large sélection de vins et de Champagnes est disponible.

N'hésitez pas à demander notre carte des vins.

Do not hesitate to ask for our wine list.

V I N S

V i n s B l a n c s d l B t

Lavaux, Saint-Saphorin, Vieilles Vignes, Les Frères Bovy	11.-	65.-
Valais, Humagne Blanc, C. Flaction	12.-	68.-
2016 Vallée de la Loire, Anjou Blanc, Effusion, Patrick Baudoin	13.-	80.-

V i n s R o u g e s d l B t

Lavaux, Saint-Saphorin, Domaine du Burignon, ville de Lausanne	11.-	65.-
Tessin, Merlot del Ticino, Roncaia, Vinattieri	14.50	90.-
2014 Vallée du Rhône, Vacqueyras, Château Mazane, A. Jaume & Fils	12.50	75.-

V i n L i q u o r e u x d l B t

2015 Jurançon, Clos Uroulat, Ch. Hours	14.-	85.-
--	------	------

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF

Chiffonnade de Serrano, fougasse toastée et chutney de mangue <i>Shredded Serrano ham, grilled fougasse and mango chutney</i>	25.-
Délice de Provence et grissini <i>Provence delight and grissini</i>	28.-
Foie gras sur pain de campagne <i>Foie gras on country bread</i>	28.-
Blinis de saumon fumé <i>Smoked salmon Blinis</i>	26.-
Caviar Oscière Prestige 30gr	220.-
Caviar Impérial Gold-Caspienne tradition 50gr	270.-

COCKTAILS CHAMPAGNE

- Kir Royal** 27.-
Roederer brut, liqueur de fruits au choix (cassis, pêche, mûre, framboise)
- Lounge Bellini** 27.-
Roederer brut, crème de pêche, purée de pêche
- Perfect Spritz** 27.-
Roederer brut, Apérol, eau gazeuse

COCKTAILS CREATIONS

- La Vie en Rose** 24.-
Lillet rosé, sprite, framboises
- Spicy Basil** 24.-
Havana club 3 ans, jus de citron vert, miel, tabasco et basilic frais
- Saint Germain Sour** 24.-
Maker's Mark, Saint Germain et jus de citron vert
- Cubain Passion N° 2** 24.-
Kraken, sirop et purée de passion, jus de citron vert, miel et blanc d'oeuf
- Extra Gone** 24.-
Bombay Sapphire, sirop de passion, jus de citron vert, estragon et eau gazeuse

S A N S A L C O O L

- Maple Valley** 16.-
Jus de pêche, jus d'ananas, sirop d'érable
- Almond Breeze** 16.-
Sprite, jus de citron, sirop d'orgeat
- Red Lips** 16.-
Jus de cranberry, jus de pamplemousse, sirop de framboise

LES COCKTAILS CLASSIQUES SONT DISPONIBLES A VOTRE DEMANDE
CLASSICS COCKTAILS ARE AVAILABLE ON DEMAND

A P E R I T I F

15° à 45° / 4cl

Absinthe Kübler	16.-
Campari	14.-
Cynar	14.-
Martini blanc, Martini rouge	14.-
Noilly prat	14.-
Lillet blanc, rosé	16.-
Suze	14.-
Ricard	14.-
Pastis	14.-
Pastis Henri Bardouin	16.-

Kir Vin blanc 14.-/1dl

P O R T O & S H E R R Y**P O R T O**

19° à 23° / 5cl

Ramos Pinto Blanc	14.-
Ramos Pinto Tawny	14.-
Ramos Pinto Tawny 10 ans	16.-
Ramos Pinto Tawny 20 ans	20.-
Ramos Pinto Vintage, 1982	29.-

S H E R R Y

15.5° / 5cl

Tio Pepe (dry) 14.-

B I E R E S

0.5° à 8° / 3.3 dl

Brasserie Docteur Gab's (Suisse)

Houleuse (blanche)	12.-
Pépité (blonde)	12.-
Tempête (blonde)	12.-
Chameau (ambrée)	12.-

Brasserie La Nébuluse (Suisse)

Embuscade (ambrée)	12.-
Malt Capone (noir)	12.-

Boxer (Suisse)	10.-
Corona (Mexique)	10.-
Guinness (Irlande)	10.-

Clausthaler Classic, sans alcool (Allemagne) 10.-

B I E R E S P R E S S I O N

3.3 dl/5 dl

Heineken (Hollande)	10./16.-
Erdinger Weissbier (Allemagne)	10./16.-

G I N

37.5° à 47.5° / 4cl

Beefeater	20.-
Tanqueray	21.-
Bombay Sapphire	21.-
Hendrick's	22.-
Monkey 47	27.-

V O D K A

37.5° à 47.5° / 4cl

Absolut (Suède)	20.-
Belvedere (Pologne)	24.-
Grey Goose (France)	24.-
Xellent (Suisse)	24.-
Beluga Noble (Russie)	25.-

T E Q U I L A / M E Z C A L

38° à 40° / 4cl

Jose Cuervo Especial Silver	21.-
Réserva de Don Julio, Reposado	22.-
Grand Mezcal, La Escondida	24.-

R H U M / C A C H A C A

35° à 45° / 4cl

Brésil

Cachaça Leblon	20.-
----------------	------

Guatemala

Zacapa 23 ans	29.-
---------------	------

Cuba

Havana Club Anejo 3 ans	21.-
Havana Club Anejo 7 ans	28.-
Havana Club Seleccion del Maestro	29.-

Carribbean

Rum Kraken Black Spiced	24.-
-------------------------	------

Martinique

Trois rivières 2001	28.-
J. Bally 2000	22.-
J.M. 1999	55.-

Porto Rico

Bacardi Superior	20.-
------------------	------

W H I S K Y E C O S S A I S

BLEND

40° à 43° / 4cl

Ballantine's Finest	20.-
J&B	20.-
Chivas Regal 12 ans	23.-
Chivas Regal 18 ans	31.-
Johnnie Walker Red Label	20.-
Johnnie Walker Black Label	24.-
Johnnie Walker Celebrity	44.-
Johnnie Walker Blue Label	55.-

SINGLE MALT

Islay

Lagavulin 16 ans	21.-
Laphroaig 10 ans	21.-
Ardbeg 10 ans	24.-
Caol Ila Distillers Edition	29.-

Isle of skye

Talisker 10 ans	21.-
-----------------	------

Highland

Glenmorangie 10 ans	21.-
Glenmorangie 18 ans	30.-
Oban 14 ans	22.-

Speyside

Cragganmore 12 ans	21.-
The Glenlivet 12 ans	22.-
The Glenlivet 15 ans	25.-
The Glenlivet 18 ans	30.-
The Glenlivet 16 ans Nadurra	31.-
Macallan Fine Oak 12 ans	27.-
Macallan Estate Reserve, The 1824 Collection	45.-

W H I S K E Y I R L A N D A I S

40° à 47° / 4cl

Bushmills Black Bush	20.-
----------------------	------

W H I S K Y C A N A D I E N

Canadian Club 20.-

W H I S K E Y A M E R I C A I N

Jack Daniel's 20.-

Maker's Mark 20.-

Bulleit Rye 24.-

W H I S K Y J A P O N A I S

Nikka Pure malt Black 24.-

C O G N A C 40° / 4cl

Delamain XO Pale & Dry 28.-

Delamain Très Vénérable 65.-

Hennessy Fine de Cognac 20.-

Hennessy XO 31.-

Hennessy Paradis 50.-

Hennessy Paradis Imperial 245.-

Hennessy Cuvée Richard 290.-

Rémy Martin VSOP 20.-

Rémy Martin XO 31.-

Rémy Martin Louis XIII 240.-

Hardy Les Noces d'Or 45.-

C A L V A D O S 40° à 42° / 4cl

Lecompte 12 ans 20.-

Lecompte 25 ans 34.-

A R M A G N A C 40° à 48° / 4cl

ARMAGNAC

Château de Pellehaut, Ténarèze 10 ans 20.-

BAS ARMAGNAC

Laubade 1990 29.-

Laubade 1978 31.-

Laubade 1960 78.-

Laubade 1946 150.-

Laubade 1908 170.-

EAUX - DE - VIE DE FRUITS

40° à 45° / 4cl

Kirsch Dettling	16.-
Abricotine Morand	16.-
Williamine Morand	16.-
Framboise Morand	16.-
Pruneau Morand	16.-
Mirabelle Paccot	16.-
Vieille Prune Roque	21.-

M A R C / G R A P P A

40° à 50° / 4cl

Marc de Bourgogne	16.-
Grappa Castello di Barolo, Sperrs, Gaja	18.-
Grappa Tignanello	21.-

L I Q U E U R / C R E M E

19.5° à 54° / 4cl

Amaretto di Saronno	16.-
Baileys	16.-
Bénédictine	16.-
B & B	16.-
Cointreau	16.-
Pimm's N°1 Cupp	16.-
Chambord	16.-
Drambuie	16.-
Fernet Branca	14.-
Galliano	16.-
Get 27	16.-
Kahlua	16.-
Limoncello	16.-
Mandarine Napoléon	16.-
Marie Brizard Anisé	14.-
Ramazzotti	14.-
Sambucca Molinari	16.-
Jägermeister	16.-
Grand Marnier Cordon Rouge	16.-
Grand Marnier Cuvée du Centenaire	19.-
Chartreuse Verte V.E.P/ Jaune V.E.P	31.-

J U S D E F R U I T S

J U S E T N E C T A R S

Ananas / Cranberry / Pêche / Pomme	9.- / 3dl
Raisin rouge / Poire	8.- / 2dl

J U S E T N E C T A R S D E M O N S I E U R P A T R I C K F O N T

Fraise / mangue / abricot	12.-/2.5dl
Tomate	10.-/2.5dl

J U S F R A Î C H E M E N T P R E S S E S

Citron / Orange / Pamplemousse / Carotte	12.- /3dl
--	-----------

J U S B I E N E T R E

Jus vert (kiwi, concombre, pomme)	18.-
Jus santé (carotte, orange, gingembre)	16.-

M I N E R A L E S

E A U X M I N E R A L E S P L A T E S

Evian, Henniez bleue	8.- / 5dl
----------------------	-----------

E A U X M I N E R A L E S G A Z E U S E S

Henniez verte, Badoit, San Pellegrino	8.- / 5dl
Perrier	8.- / 3.3dl

S O D A S

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro, Sprite, Fanta, Rivella rouge, Rivella bleu	8.- / 3.3dl
Ramseier	8.- / 3dl
Fever Tree Tonic, Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer	9.- / 2dl
San Pellegrino Bitter Rouge	8.- / 1dl
Red-Bull	10.- / 2.5dl
Thé froid maison nature (non sucré)	8.- / 2.5dl
Thé froid maison pêche ou citron	8.- / 2.5dl

CAFES, CHOCOLATS & INFUSIONS

SELECTION DE CAFES

Café, Espresso, Ristretto	7.-
Espresso aromatisé (caramel, cannelle, vanille)	7.-
Cappuccino/Cappuccino cannelle	10.-
Renversé	10.-
Café Viennois	10.-
Latte Macchiato	10.-

SELECTION DE CHOCOLATS

Ovomaltine	10.-
Caotina	10.-
Chocolat à l'ancienne	10.-
Chocolat Viennois	12.-
Chocolat au lait "Blondel"	11.-

HOT DRINK COCKTAILS

Irish Coffee

Irish Whiskey, café, sucre, crème liquide	24.-
---	------

Bailey's Coffee

<i>Bailey's, Espresso, Sirop de pain d'épice, Crème liquide</i>	24.-
---	------

Grog Palace

Havana Club 7 ans, thé blanc, miel, clou de girofle	24.-
---	------

INFUSIONS

<i>Verveine</i>	10.-
-----------------	------

Antistress, réduit les troubles digestifs et du sommeil.
Stress releasing, helps with digestion and sleep.

<i>Menthe fraîche</i>	10.-
-----------------------	------

Riche en antioxydants et en fer.
Rich in antioxidants and iron.

<i>Camomille</i>	10.-
------------------	------

Calmante, anti inflammatoire, adoucissante, anti insomnie.
Calming, anti-inflammatory and appeasing, recommended against insomnia.

<i>Tilleul</i>	10.-
----------------	------

Excellent remède contre la grippe, le rhume et la migraine.
Will help fight the flu, a bad cold or a migraine.

<i>Cynorhodon</i>	10.-
-------------------	------

Source de Vitamine C et en minéraux, aide digestive.
Rich in vitamin C and minerals, helps with digestion.

CAFE DOUCEURS

Boisson chaude & mini assortiment sucré <i>Hot beverage & assorted sweet bites</i>	18.-
---	------

T H E S

THE BLANC

Bai Mu Dan (Chine) 10.-
Feuilles blanches et de bourgeons, goût de fruits des bois, noisette, châtaigne.
White Leaves and buds, berry, hazelnut and chestnut flavors.

THE S VERTS

Sencha (Japon) 10.-
Le traditionnel, goût d'herbes vertes, légère amertume.
The traditional, japanese green tea, grassy with a hint of bitterness

Sencha Jasmin (Japon) 10.-
Le must du thé jasmin, issu de la sélection des meilleures feuilles du thé vert
Premium Jasmin tea, made with the best green tea leaves.

Sencha Fukuju (Japon) 10.-
Cultivé au pied du mont Fuji, riche en Vitamines C. Idéal pour les régimes.
Grown on Mt Fuji's slopes Mont, Rich in vitamin C and ideal for diets.

Gen Maicha (Japon) 10.-
Mélange de thés verts et de grains de riz grillés, goût de noisettes très doux.
Green tea blend, roasted rice, light hazelnut flavour.

Honey Moon (Chine) 10.-
Magnifique mélange de thés verts chinois, arômes de cassis et fruits rouges.
Chinese green tea blend, blackcurrant and red berry flavours

THE S NOIRS

Earl Grey (Inde, Sri Lanka) 10.-
L'incontournable, mélange de thés noirs, aromatisé à la bergamote.
The original black tea blend scented with bergamot

English Breakfast (Inde, Kenya) 10.-
Mélange de thés noirs d'Assam, de Ceylan et du Kenya.
Black tea blend from Assam, Ceylan and Kenya.

Darjeeling (Inde) 10.-
Issu des plateaux entre 2000 et 3000 m, il est le plus vendu au monde.
Harvested in the highlands of India, the most popular tea in the world.

Assam (Inde) 10.-
Issu des plateaux proches de l'Himalaya, goût corsé et subtilement épicé.
Grown at the foot of the Himalayas, a lightly spiced and full bodied tea.

Ceylan Pekoe (Sri Lanka) 10.-
Sélection des feuilles roulées de Thé de Ceylan, Il offre un goût délicat et doux.
Ceylan rolled tea leaves, a mild and delicate flavor.



THE NOIR FUME

Lapsang Souchong (Chine) 10.-
Goût boisé et fumé dû à son mode de séchage.
The drying method gives this tea its smoked, woody flavor

THE ROUGE

Rooibos (Afrique du Sud) 10.-
Issu de l'arbuste du même nom, dégage des notes fruitées et épicées.
Rooibos bush leaves, fruity and spicy flavors.

S A L A D E S

- Salade César de poulet grillé aux épices tandoori 32.-
Caesar salad with grilled chicken and tandoori spices
- Superfood Salade, 32.-
Quinoa, sucrine, épinard, avocat, graines de tournesol et airelles.
Quinoa, sucrine lettuce, spinach, avocado, sunflower seeds and cranberries
Cette salade peut être accompagnée de :
- Blanc de poulet fermier grillé et humus 46.-
Grilled chicken breast and humus
 - Gambas sauvages snackées, sauce yaourt à la menthe 48.-
Wild prawns "à la plancha" with yogurt and mint dressing
 - Médallions de thon rouge marinés au yuzu et gingembre 48.-
Red tuna medallions marinated with yuzu and ginger
-  Tomate cœur de bœuf, burrata al pesto 28.-
Tomato and burrata with pesto
-  Salade de roquette aux copeaux de parmesan 18.-
Rocket salad with parmesan shavings

S O U P E S


- Velouté d'asperges accompagné de ravioles farcies aux morilles et poularde au vin jaune 26.-
Asparagus velvety soup and stuffed raviolis with morels mushrooms and farm hen amber yellow wine
- Soupe de petits pois, garniture à la française et croustilles de viande séchée 28.-
Garden peas soup, french style garnish and crispy dried meat

A R T O F S N A C K

- Ardoise de charcuterie d'Emilie Romagne 38.-
Italian cold cut selection
-  Tomme de Rougemont affinée, noix et raisins 21.-
Rougemont tomme cheese, walnuts and grapes
- Foie gras sur pain de campagne 28.-
Foie gras on country bread
- Blinis de saumon fumé 26.-
Smoked salmon blinis
- Chiffonnade de Serrano, fougasse toastée 25.-
Serrano ham, grilled fougasse
- Délice de Provence 28.-
« Provençal » dips

E Q U I L I B R E & B I E N E T R E

- Tartare de bar de ligne aux olives taggiasche, vinaigrette de grenade 42.-
Seabass tartar with taggiasche olives, pomegranate dressing
- Soupe de lentilles corail au curcuma et coriandre fraîche 24.-
Corals lentils soup with turmeric and coriander
- Spaguetti complètes aux brocolini et noix, pesto de roquette 34.-
Whole spaghetti with broccoli and walnuts, arugula pesto

-  Gluten free
A la demande certains de nos plats peuvent être sans gluten
Upon request some of our dishes can be gluten free

Connaissez-vous Bori ? / Do you know Bori ?
Demandez notre carte enfant / *Ask for our kids menu*



TVA ET SERVICE INCLUS

B E S T O F L O B B Y

Club Traditionnel Poulet bacon / <i>chicken and bacon</i>	32.-
Club Végétarien Légumes grillés à l'huile d'olive / <i>grilled vegetables with olive oil</i>	32.-
Club Lobby Ventrèche de thon rouge grillé / <i>grilled red tuna</i>	38.-
Bagels & cream cheese Saumon fumé / <i>smoked salmon</i>	34.-
Cheeseburger Palace Frites vaudoises / <i>Local french fries, barbecue sauce</i>	42.-
Chawarma d'agneau Salade fatouche / <i>Lamb chawarma, fatouche salad</i>	41.-
Perch & Chips Purée de petit pois, sauce tartare / <i>Mashed peas, tartar sauce</i>	42.-

F R O M O U R R E S T A U R A N T S

 CAFÉ BEAU-RIVAGE	Tartare de bœuf <i>Beef tartar</i>	44.-
	Risotto mantecato aux bolets <i>Risotto mantecato boletus</i>	38.-
	Penne all Arrabiata	28.-
	Carpaccio de bœuf au pistou <i>Beef carpaccio al pesto</i>	29.-
	Maki Nigiri », salade d'algues <i>Maki Nigiri, seaweed salad</i>	32.-

*Nos viandes et volailles proviennent exclusivement de Suisse et de France.
Our meat and poultry are exclusively from Switzerland and France.*

L E S D E S S E R T S

Cheesecake au chocolat noir et thé matcha <i>Chocolate and matcha tea cheesecake</i>	19.-
Dessert du jour / <i>Dessert of the day</i>	14.-
Tarte de saison / <i>Seasonal tart</i>	12.-
Assortiment de mignardises tea-time / <i>Tea-time assortment</i>	12.-
Glaces & sorbets / <i>Ice cream & Sorbet</i>	6.-
Vanille, café, chocolat, pistache / <i>Vanilla, Coffee, Chocolate, Pistachio</i> Citron, Passion, Coco, Fraise / <i>Lemon, Passion fruit, Coconut, Strawberry</i>	

*Nos desserts sont à disposition à l'entrée du lobby dans notre charriot à desserts
Our desserts are available in our dessert's trolley by the entrance*

C I G A R E T T E S
S E L E C T I O N

D a v i d o f f

Ambassadrice	11.-
2000	15.-

C o h i b a

Robusto	31.-
Siglo 6	39.-

H o y o D e M o n t e r r e y

Epicure N°2	21.-
-------------	------

H . U p m a n n

Magnum 50	29.-
-----------	------

M o n t e c r i s t o

N°4	15.-
Edmundo	23.-

P a r t a g a s

Serie D4	22.-
----------	------

R o m e o Y J u l i e t a

Exhibition N°4	19.-
----------------	------

R a m o n A l o n e s

Robusto	20.-
---------	------

T E A T I M E

Samedi et Dimanche de 14h à 18h

Saturday and Sunday from 2pm to 6pm

LOBBY AFTERNOON TEA

42.-

Une boisson chaude au choix: café, thé, infusion ou chocolat chaud

One hot drink of your choice: coffee, tea or hot chocolate

Assortiment de Sandwichs Tea time

Assorted finger sandwiches

Buffet de desserts

Dessert buffet

Scones Maison, Confitures et *Clotted cream*

Home-made scones, jams and Clotted cream

PALACE AFTERNOON TEA

58.-

Lobby Afternoon Tea servi avec une coupe de Champagne Brut ou Rosé

Lobby Afternoon Tea served with a glass of Champagne Brut or Rosé

Notre équipe est disponible pour vous détailler le contenu de nos assortiments.

Our Team will give you details of each assortment.