

LAUSANNE PALACE

LE MATCHA PICCHU

FUSION JAPON - PEROU

TODO EN UNO

SÉLECTION DE BENTO SERVIE UNIQUEMENT À MIDI

BENTO SELECTION SERVED ONLY AT LUNCHTIME

BENTO VEGGIE

46.–

Yakisoba, nigiri végétarien, ceviche végétarien, pousse d'épinard

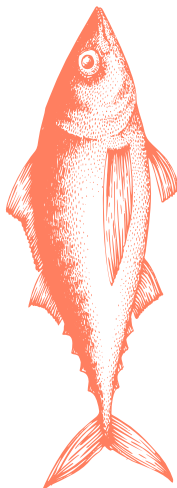
Yakisoba, vegetarian nigiri, vegetarian ceviche, baby spinach

BENTO PACIFICO

49.–

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

*Seabream ceviche with leche de tigre, 2 red tuna nigiri nikkei
baby 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.

CEVICHE

EL VEGETARIANO

25.-

Champignon, enoki, artichaut, tomate cerise, patate douce, oignon rouge, leche de tigre, aji amarillo, coriandre, choclo

Enoki and paris mushrooms, artichoke, cherry tomato, batata, red onion, leche de tigre, aji amarillo, coriander, choclo

EL TRADITIONAL

28.-

Dorade, leche de tigre, patate douce, maïs grillés, choclo, oignon rouge, piment péruvien et coriandre

Seabream, leche de tigre, batata, grilled corn, choclo, red onion, peruvian spicy, coriander

KOMBU LIMA

29.-

Dorade, leche de tigre au kombu, oignon rouge, mousse de patate douce, coriandre, algue nori, sésame

Seabream, leche de tigre with kombu, red onion, batata mousse, coriander, nori seaweed, sesame seeds

DE AJIES AHUMADOS

28.-

Saumon, rocoto, aji amarillo, patate douce, choclo, oignon rouge, maïs grillés, leche de tigre, piment péruvien, coriandre

Salmon, rocoto, aji amarillo, batata, choclo, red onion, roasted corn, leche de tigre, peruvian chilli pepper, coriander

AL LECHE DE COCO

32.-

Bar, leche de tigre au lait de coco, patate douce, oignon rouge, choclo, radis, avocat, coriandre, perles de yuzu

Sea bass, leche de tigre with coconut milk, batata, red onion, choclo, radish, avocado, coriander, yuzu pearls

EL MIXTO

34.-

Dorade, crevette, poulpe, leche de tigre de aji amarillo oignon rouge, patate douce, choclo, maïs grillé, coriandre

Sea bream, shrimp, octopus, aji amarillo leche de tigre, red onion, batata, choclo, grilled corn, coriander

TIRADITOS

PALTA VERDECITA

23.–

Avocat, tomate cerise, sauce acevichada,
chips de patate douce, sésame

*Avocado, cherry tomato, acevichada sauce,
batata chips, sesame seeds*

APALTADO

28.–

Saumon, leche de tigre d'avocat, chalaquita,
radis, avocat, maïs, patate douce, caviar de saumon

*Salmon, avocado leche de tigre, chalaquita,
radish, avocado, corn, batata, salmon caviar*

TATAKI DE ATUN

28.–

Thon, rocoto, ananas, coriandre, leche de tigre, chalaquita d'avocat,
perles de yuzu, caviar de rocoto, sésame

*Tuna, rocoto, pineapple, coriander, leche de tigre, avocado chalaquita
yuzu pearls, rocoto caviar, sesame seeds*

TIRADITO DE YUZU

28.–

Dorade, mayonnaise au leche de tigre et yuzu, chalaquita, maïs grillés,
choclo, patate douce, croquant de banane, coriandre

*Sea bream, tiger leche and yuzu mayonaise, traditional chalaquita,
grilled corn, choclo, batata, crunchy banana, coriander*

PULPO AL OLIVO

39.–

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

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

ROLL

VEGGIE ROLL  	4 PIÈCES	16.–
Tofu fumé, kanpyō, kimchi, concombre, patate douce, sésame <i>Smoked tofu, kanpyō, kimchi, cucumber, batata, sésame</i>		
MAGURO ROLL 	4 PIÈCES	18.–
Thon, mayonnaise piquante, surimi, avocat, tempura de crevette <i>Tuna, spicy mayonnaise, surimi, avocado, prawn tempura</i>		
SALMON - CRAB 	4 PIÈCES	29.–
Chair de crabe, saumon, riz rouge, kanpyō, katsubushi, œufs de saumon <i>Crab meat, salmon, red rice, kanpyō, katsubushi, salmon roe</i>		
TEMPURA ROLL 	6 PIÈCES	28.–
Crevette, concombre, tobbiko, aji amarillo, mayonnaise sriracha <i>Shrimp, cucumber, tobbiko egg, aji amarillo, sriracha mayonnaise</i>		
WAGYU 	4 PIÈCES	29.–
Bœuf wagyu, tempura de enoki, avocat, takuan, truffe uncinatum râpée <i>Beef wagyu, enoki mushroom tempura, avocado, takuan, grated uncinatum truffle</i>		
SALMON FOIE GRAS 	4 PIÈCES	26.–
Saumon, tempura de crevette, avocat, foie gras à la flamme, sauce teriyaki <i>Salmon, shrimp tempura, avocado, flamed foie gras, teriyaki sauce</i>		
NIGIRI NIKKEI 	8 PIÈCES	39.–
Sélection du chef : 2 tempura rolls, 2 nigiris saumon foie gras, 2 nigiris thon, 2 gunkan crabe <i>Chef's selection: 2 tempura rolls, 2 salmon & foie gras nigiri, 2 tuna nigiri, 2 crab gunkan</i>		
CRÉATION DU CHEF	4 PIÈCES	
Roll création du chef selon son inspiration <i>Chef's special roll, created according to the chef's inspiration</i>	Prix du marché <i>Market price</i>	

SASHIMI

SAKE - Saumon Ecosse ASC <i>Scottish salmon ASC</i>	6 PIÈCES	24.-
MAGURO - Thon Saku <i>Saku Tuna</i>	6 PIÈCES	25.-
TAI - Dorade Royale <i>Seabream</i>	6 PIÈCES	25.-
SUZUKI - Bar <i>Sea bass</i>	6 PIÈCES	25.-
MORIWASE - Assortiment	12 PIÈCES	44.-

PRIMERO PLATO

YUCA FRITA

Racine de manioc frit, mayonnaise au sriracha légèrement épicée

Fried cassava root, lightly spiced siracha mayonnaise

14.-

CHIP'S CAMOTE ET BANANA

Duo de chip's de patate douce et banane, sauce huancaína

Duo of batata and banana chip's, huancaína sauce

14.-

LA VERDURA

Pousses d'épinards, pickles de radis, vinaigrette ponzu à l'huile aromatisée à la truffe

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

16.-

LA KAIZO

Panaché d'algues, sésame et vinaigrette miso

Mix seaweeds, sesame seeds and miso vinaigrette

16.-

PAPAS RELLENAS

Grosse croquette de pomme de terre farcie d'un ragout de boeuf épicé, sauce acevichada, criollo aux oignons rouges, aji limo et coriandre

Large potato croquette stuffed with spicy beef stew, acevichada sauce, criollo with red onions, aji limo and coriander

24.-

TORREJA DE CHOCLO

Galette de maïs, aji amarillo, parmesan, avocat, oignon rouge

Corn flatbread, aji amarillo, parmesan cheese, avocado, red onion

Avec / With

Saumon, huile d'olive citronnée

Salmon, lemon olive oil

la pièce

13.-

Thon, sauce soja, huile de sésame 

Tuna, soy sauce, sesame oil

la pièce

14.-

Dorade, oeuf, mayonnaise au leche de tigre

Sea bream, egg, leche de tigre mayonnaise

la pièce

14.-

PAN CON CHICHARRÓN

Pain blanc, effiloché de porc, mousse de patate douce, mayonnaise au togarashi, oignon, coriandre

White bread, shredded pork belly, batata mousse, togarashi mayonnaise, onion, coriander

26.-

CALIDOS

AJI DE GALLINA

Ragout de poulet fermier, aji amarillo, parmesan, pomme de terre, noix de pecan, riz vapeur

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

41.–

ARROZ DE MARISCOS

Riz cuit dans un jus de crustacés, crevette, calamar et poulpe, maïs, carotte, piment rouge et sauce criolla

Cooked rice in a seafood broth, shrimp, squid and octopus, corn, carrot, red chili and criolla sauce

45.–

SALMON AL SALSA BATAYAKI

Saumon dans une sauce aillée au beurre clarifié, coriandre, leche de tigre à l'aji limon, banane plantain frit

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

48.–

LOMO SALTADO

Dés de filet de bœuf sautés, tomate cerise, oignon rouge, pommes pailles, sésame et coriandre

Sautéed beef tenderloin, cherry tomato, red onion, potatoes straw, sesame seeds and coriander

50.–

CERDO MATCHA

Poitrine de porc cuit 22h, chimichurri de coriandre, riz chaufa, sésame

22h cooked pork belly, coriander chimichuri, chaufa rice, sesame seeds

39.–

PATO

Poitrine de canard, cocolón à la coriandre, chicha blanca, courge loche, sauce aji amarillo

Duck breast, coriander cocolón, chicha blanca, loche pumpkin, aji Amarillo sauce

48.–

ANTICUCHO

Brochette péruvienne, sauce huancaína, chimichurri de coriandre

Peruvian skewer, huancaína sauce, coriander chimichuri

Filet de bœuf / Beef tenderloin	150g	41.–
Poulpe / Tuna, soy sauce, sesame oil	125g	29.–
Crevettes / Shrimp	3 pièces	29.–
Trilogie / Mixed (70g boeuf, 70g poulpe, 1 crevette)		47.–

POSTRES

LO EXÓTICO

14.-

Ananas, mangue, émulsion coco, glace gingembre et compotée kumquat-piment
Pineapple, mango, 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, chantilly vanille
Vanilla genoise soaked in three milk, whipped cream

LA PINA

16.-

Ananas grillé, perles du japon au lait de coco, mangue, gel yuzu
Grilled pineapple, coconut tapioca, mango, yuzu gel

BENTO GOURMAND

28.-

À partager / *To share*
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, coco, pistache

Ice-creams: *vanilla, chocolate, coffee, ginger, coconut, pistachio*

Sorbets: citron, abricot, fraise, framboise, mangue, passion, yuzu, mandarine

Sherbets: *lemon, apricot, strawberry, raspberry, mango, passion fruit, yuzu, mandarin,*

 Végétarien / *Vegetarian*  Noix / *Nuts*  Contient du gluten / *Contain gluten*  Lactose / *Lacteos*

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.

COCKTAILS SIGNATURES

PISCO SOUR FRAIS, ÉLÉGANT ET ÉQUILIBRÉ | FRESH, ELEGANT AND BALANCED.

20.–

Pisco, blanc œuf, citron, sucre, Angostura.

Cocktail emblématique du Pérou, le Pisco Sour séduit par son équilibre parfait entre la vivacité du citron, la douceur du sucre et la texture soyeuse du blanc d'œuf.

Une touche d'Angostura sublime l'ensemble d'une légère amertume aromatique.

Pisco, egg white, lemon, sugar, Angostura.

Peru's iconic cocktail, the Pisco Sour, seduces with its perfect balance between the liveliness of lemon, the sweetness of sugar and the silky texture of egg white.

A touch of Angostura enhances the whole with a slight aromatic bitterness.

SAKÉ YUZU SPRITZ FRUITÉ, AGRUMÉ ET RAFRAÎCHISSANT | FRUITY, CITRUSY AND REFRESHING.

20.–

Saké yuzu, Prosecco, Eau Gazeuse.

Une interprétation japonaise du célèbre spritz, où la finesse du saké infusé au yuzu rencontre l'effervescence du Prosecco et la légèreté de l'eau gazeuse.

Un cocktail d'une grande fraîcheur, aux notes d'agrumes éclatantes et à l'élégance désaltérante.

Yuzu sake, Prosecco, sparkling water.

A Japanese interpretation of the famous spritz, where the delicacy of yuzu-infused sake meets the effervescence of Prosecco and the lightness of sparkling water. A wonderfully refreshing cocktail with vibrant citrus notes and a thirst-quenching elegance.



SAKÉ UMESHU SPRITZ FRUITÉ ET RAFRAÎCHISSANT | FRUITY AND REFRESHING

20.–

Saké Umeshu, Prosecco, Eau Gazeuse, bitter Prune.

Une version japonaise du spritz, alliant la douceur fruitée et légèrement acidulée de l'Umeshu à la fraîcheur pétillante du Prosecco. L'eau gazeuse vient sublimer l'ensemble d'une touche légère et désaltérante.

Umeshu sake, Prosecco, sparkling water, plum bitters.

A Japanese version of spritz, combining the fruity sweetness and slight tartness of umeshu with the sparkling freshness of Prosecco. Sparkling water enhances the whole with a light and thirst-quenching touch.

MATCHA SOUR VÉGÉTAL, ACIDULÉ ET SOYEUX. | VEGETAL, TANGY AND SILKY

22.–

Liqueur Matcha-Sencha, blanc d'œuf, citron, sucre.

Ce sour revisite un grand classique en y insufflant la douceur végétale et la finesse umami du thé vert japonais. La liqueur de Sencha-Matcha apporte une profondeur aromatique unique, équilibrée par la vivacité du citron et la texture soyeuse du blanc d'œuf.

Matcha-Sencha liqueur, egg white, lemon, sugar.

This sour revisits a classic, infusing it with the vegetal sweetness and umami finesse of Japanese green tea. The Sencha-Matcha liqueur brings a unique aromatic depth, balanced by the liveliness of lemon and the silky texture of egg white.

JAPANESE VESPER ÉQUILIBRÉ, FRAIS ET AGRUMÉ | *BALANCED, FRESH AND CITRUSY*

24.–

Gin japonais, Vodka Japonaise, dry vermouth, apéritif à la pêche.
Une version japonaise du mythique Vesper Martini, où la vivacité du yuzu et des agrumes se marie à la pureté cristalline de la vodka. L'apéritif à la pêche apporte une touche fruitée et veloutée qui adoucit la finale sans en altérer la précision.
Japanese gin, Japanese vodka, dry vermouth, peach aperitif.
A Japanese version of the legendary Vesper Martini, where the liveliness of yuzu and citrus fruits blends with the crystalline purity of vodka. The peach aperitif adds a fruity, velvety touch that softens the finish without altering its precision.

SANS ALCOOL

FULL PASSION

15.–

Un cocktail, frais, fruité et légèrement épicé, parfait à tout moment de la journée.
A fresh, fruity, and slightly spicy non-alcoholic cocktail, perfect for any time of day.

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

COCKTAILS CLASSIQUES

NOS SOUR AU CHOIX (DAIQUIRI, AMARETTO...)	20.–
ESPRESSO MARTINI	20.–
MOSCOW MULE	20.–
APEROL, HUGO	20.–

SAKÉ

	1DL	75CL
SAKÉ JUNMAI, INE MANKAI, MUKAI SHUZO	29.–	190.–
SAKÉ JUNMAI GINJO, KAMENOO, NICHİ-NICHİ	33.–	210.–
		30CL
SAKÉ JUNMAI SPARKLING, AWA YUKI		69.–

FIZZ

	1DL	75CL
CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER, BRUT	20.-	125.-
CHAMPAGNE CHARPENTIER, BRUT		95.-
CHAMPAGNE FLEURY BLANC DE NOIRS, BRUT		155.-
CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS, BRUT		200.-
CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON, BRUT		410.-
CHAMPAGNE DEUTZ ROSÉ, BRUT	26.-	160.-
CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER, ROSÉ, BRUT		195.-
CHAMPAGNE RUINART ROSÉ, BRUT		200.-
FRIBOURG, POIRÉ SEC, CIDRERIE DU VULCAIN		85.-

VINOS BLANCOS

	1DL	75CL
EPESES, LA PERLE, DOMAINE BLONDEL	9.-	55.-
DÉZALEY, LATITUDE, CHRISTOPHE CHAPPUIS		70.-
LA CÔTE, CHARDONNAY, ROMAINES, FRÈRES DUTRUY		90.-
VALAIS, PETITE ARVINE, GÉRARD DORSAZ		85.-
SANCERRE, DOMAINE CÔTES BLANCHES		75.-
CHABLIS 1ER CRU BEAUROY, DOMAINE VERRET		95.-
POUILLY-FUISSÉ, CROIX SÉNAILET	18.-	105.-
EPANOMI, MALAGOUSIA, GEROVASSILIOU		95.-
CARNEROS, CHARDONNAY, ROMBAUER	22.-	135.-
VALLE DE ICA, SAUVIGNON INTIPALKA, SANTIAGO QUEIROLO		55.-
CASABLANCA, SAUVIGNON ERRAZURIZ	13.-	80.-
UCO, GRAN TORRONTÈS, ALTA YARI	15.-	90.-
MALDONADO, ALBARINO, RESERVA, GARZON	11.-	65.-

VINOS ROSADOS

CÔTES DE L'ORBE, VIEILLES VIGNES, DOMAINE DU DALEY		45.–
CÔTES DE PROVENCE, LES COMMANDEURS PEYRASSOL	12.–	70.–
CÔTES DE PROVENCE, CHÂTEAU DE SELLE, DOMAINE OTT		110.–

VINOS TINTOS

	1DL	75CL
LAVAUUX, GAMA NÉRA, DOMAINE DU DALEY		60.–
TARTEGNIN, CLOS DU ROUSSILLON	9.–	55.–
VULLY, PINOT NOIR, CRU DE L'HÔPITAL		80.–
VALAIS, HUMAGNE, CAVE DES AMANDIERS		100.–
MARANGES 1ER CRU FUISSIÈRES, BACHELET-MONNOT		110.–
SAINT-ESTÈPHE, PAGODES DE COS		120.–
CROZES-HERMITAGE, DOMAINE MUCYN		85.–
PASO ROBLES, CABERNET SAUVIGNON, DAOU	19.–	115.–
VALLE DE ICA, MALBEC INTIPALKA, SANTIAGO QUEIROLO		55.–
CACHAPOAL, CARMENÈRE, A, VIK	13.–	80.–
PUENTO ALTO, CABERNET SAUVIGNON, EPU, ALMAVIVA		135.–
MENDOZA, MALBEC, UNIQUE, DONA PAULA	11.–	65.–
MALDONADO, TANNAT, RESERVA, GARZON		70.–
BAROSSA, SHIRAZ-GRENACHE, HENRY'S SEVEN, HENSCHKE		100.–

VINOS SIN ALCOHOL			1DL	75CL
FLEIN SAUVIGNON BLANC			10.-	60.-

CERVEZAS			33CL	
BOXER OLD			5% VOL.	11.-
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.-	

MINERALES 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	50CL	8.-
HENNIEZ, SAN PELLEGRINO, EVIAN, BADOIT		

BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO	6.-
CAFE	6.-
CAPPUCCINO	8.-
THÉS ET INFUSIONS BIO	10.-
ENGLISH BREAKFAST, EARL GREY, GINGEMBRE ET CITRON, THE VERT SENCHA, THÉ VERT JASMIN, FRUITS ROUGES, ROOIBOS CAMOMILLE, ROOIBOS VERVEINE ET CITRONELLE, MENTE	

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

LAUSANNE PALACE
SWITZERLAND