

LAUSANNE PALACE

LE BAR 1915

Les boissons chaudes

RISTRETTO, ESPRESSO, CAFÉ	6.-
ESPRESSO MACCHIATO	7.-
DOUBLE ESPRESSO	8.-
RENVERSÉ	8.-
CAPPUCCINO	8.-
LATTE MACCHIATO	9.-
CAFÉ FRAPPÉ <i>ICED COFFEE</i>	10.-
CHOCOLAT CHAUD OU FROID <i>HOT OR COLD CHOCOLATE</i>	10.-
LE CHOCOLAT CHAUD A L'ANCIENNE <i>TRADITIONAL HOT CHOCOLATE</i>	12.-
SUPPLÉMENT CHANTILLY <i>ADDITIONAL WHIPPED CREAM</i>	2.-



Notre café BIO provient de la torréfaction artisanale et locale « Cafés Cuendet » située a Crissier
Our organic coffee comes from the local artisanal roasting company « Cafés Cuendet » in Crissier

Prix en CHF, TVA et service inclus / *Prices are in CHF, VAT and service included.*



Notre sélection de thés

10.-

THÉS NOIRS | *BLACK TEAS*

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

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

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

Les petits-déjeuners au 1915

WAKE UP' MORNING

15.-

Café accompagné d'une viennoiserie et d'un jus d'orange frais (2 dl)
Coffé served with a danish pastry and fresh orange juice (2 dl)

TEA BREAK

17.-

Thé aux choix, accompagné d'une viennoiserie et d'un jus d'orange frais (2 dl)
Tea of your choice, served with a danish pastry and fresh orange juice (2 dl)

SOUVENIR D'ENFANCE

18.-

Chocolat chaud accompagné d'une viennoiserie et d'un jus d'orange frais (2 dl)
Hot chocolate served with a danish pastry and fresh orange juice (2 dl)

CROISSANT

2.-

PAIN AU CHOCOLAT

3.-

PAIN AUX RAISINS

3.-

ASSORTIMENT DE PAIN, BEURRE, CONFITURE

10.-

Un instant douceur au 1915

À tout moment de la journée, que ce soit pour un réveil en douceur, pour conclure votre repas sur une note sucrée ou simplement pour une pause réconfortante l'après-midi, nous vous proposons :

At any time of the day, whether it's to start your day gently, to end your meal on a sweet note, or simply for a comforting afternoon break, we offer:

Une boisson chaude au choix, accompagnée d'une pâtisserie
A hot drink of your choice, served with a pastry.

16.-

Une coupe de Champagne Laurent Perrier, accompagnée d'une pâtisserie
A glass of Laurent Perrier Champagne, served with a pastry.

32.-

Nos pâtisseries maison sont également disponibles à emporter.
N'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe.
*Our homemade pastries are also available for takeaway.
Feel free to ask our team for more information.*



 Contient du gluten / Contain gluten

 Noix / Nuts

 Lactose / Lacteos

 Végétarien / Vegetarian

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

Les minérales & soft drinks

VALSER VALSER GAZEUSE	33 cl	6.–
	75 cl	10.–
HENNIEZ BLEUE HENNIEZ VERTE	75 cl	10.–
PERRIER	33 cl	8.–
RIVELLA BLEU & ROUGE	33 cl	8.–
RAMSEIER (JUS DE POMME GAZÉIFIÉ)	33 cl	8.–
COCA-COLA, COCA-ZÉRO FANTA ORANGE SPRITE	33 cl	9.–
RED BULL	20 cl	9.–
SAN PELLEGRINO SANBITTER	10 cl	8.–
FEVER-TREE TONIC GINGER ALE GINGER BEER	20 cl	9.–
THÉ FROID MAISON	20 cl	10.–
ACCOMPAGNEMENT SIROPS		1.–
Grenadine framboise fraise menthe orgeat vanille <i>Grenadine raspberry strawberry mint orgeat vanilla</i>		
JUS ARTISANAL	2 dl	9.–
Tomate ananas pêche mangue fraise abricot pomme canneberge <i>Tomato pineapple peach mango strawberry apricot apple cranberry</i>		
JUS FRAIS		
JUS DE CITRON FRAIS	6 cl	9.–
<i>Fresh lemon juice</i>		
JUS D'ORANGE FRAIS OU PAMPLEMOUSSE FRAIS	2 dl	9.–
<i>Fresh orange or grapefruit juice</i>		



Les cocktails sans alcool

PEACH ME UP

Ginger Ale, jus pêche blanche et Amarena
Ginger Ale, white peach juice and Amarena

18 cl 15.–

FLORIDA

Jus d'ananas, agrumes, citron et grenadine
Pineapple juice, citrus, lemon et grenadine

18 cl 15.–

FULL PASSION

Jus d'ananas, fruit de la passion, citron et épices
Pineapple juice, passion fruit, lemon and spices

18 cl 15.–

ANIEKI

Ginger Ale, cannelle, jus citron, menthe et framboises
Ginger Ale, cinnamon, lemon juice, mint and raspberry

18 cl 15.–

Les cocktails classiques



NEGRONI

Gin Tanqueray, Vermouth Rouge, Campari
Gin Tanqueray, Red Vermouth, Campari

14 cl 20.–

ESPRESSO MARTINI

Vodka Ketel one, Kaluha, café
Vodka Ketel one, Kaluha, coffee

14 cl 20.–

PIMM'S GINGER ALE

Pimm's, Ginger Ale, concombre et agrumes
Pimms, Ginger Ale, cucumber and citrus fruits

20 cl 20.–

BLOODY MARY

Vodka Ketel one, jus de tomate, herbes et épices
Vodka Ketel one, tomato juice and mix spices and herbals

20 cl 20.–

PLANTEUR PUNCH

Rhum Havana 7 ans, Cointreau, jus orange, jus d'ananas et grenadine
Havana rum 7 years, Cointreau, orange juice, pineapple juice and grenadine

20 cl 20.–

L'IDYLLE ROYALE

Cognac, Rinquinquin, Sirop de Rose, Champagne
Cognac, Rinquinquin, Sirop de Rose, Champagne

10 cl 24.–

LE COCKTAIL DU MOIS

MEXICAN NEGRONI

Un twist audacieux du classique Negroni : le mezcal apporte une fumée élégante, équilibrée par l'amertume du Campari, la douceur du vermouth rouge et la fraîcheur pimentée du Ancho Reyes Verde. Un cocktail complexe, herbacé et subtilement épicé.

Mezcal, Campari, Vermouth, Liqueur de Chili vert

A bold twist on the classic Negroni: smoky mezcal meets the bitter backbone of Campari, balanced by sweet vermouth and the fresh green chili spice of Ancho Reyes Verde. Complex, herbal and gently spicy
Mezcal, Campari, Vermouth, Green Chilli Liqueur

22.–

Les vins

CHAMPAGNE à la coupe

LAURENT-PERRIER « HÉRITAGE » BRUT

1 dl 75 cl

20.– 135.–

DEUTZ « ROSÉ » BRUT

26.– 160.–

RUINART « BLANC DE BLANCS » BRUT

30.– 200.–

CHAMPAGNE ET « CRÈMES »

23.–

Cassis | framboise | fraise | pêche de vigne

Blackcurrant | raspberry | strawberry | vine peach

LES BOUTEILLES

Les bruts

DEUTZ « CLASSIC » BRUT

125.–

BOLLINGER « SPECIAL CUVÉE » BRUT

185.–

LOUIS ROEDERER « COLLECTION » BRUT

130.–

Les cuvées de prestige

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-EPESESSES - <i>Chasselas</i> La Perle, Domaine Blondel, Suisse	9.–	55.–
CALAMIN - <i>Chasselas</i> Petit Versailles, Frères Dubois Suisse	15.–	90.–
VALAIS - <i>Petite Arvine</i> Cave des Amandiers, Suisse	13.–	80.–
SANCERRE - <i>Sauvignon</i> Domaine des Côtes Blanches, France	14.–	85.–
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> O'Font, Deux Cols, France	9.–	55.–
CROZES-HERMITAGE - <i>Les Entrecoeurs - Syrah</i> Domaine Mucyn, France	14.–	85.–
CASTILLON - <i>Merlot - Cabernet Franc</i> Domaine de l'A, France	16.–	95.–

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 spiritueux

PORTOS & XÉRÈS

6 cl

SANDEMAN BLANC ET ROUGE

19 % vol. 16.–

TIO PEPE

15 % vol. 16.–

TAYLOR'S 10 ANS

20 % vol. 18.–

VODKAS

4 cl

KETEL ONE – Nederland

40 % vol. 18.–

GREYGOOSE – France

40 % vol. 24.–

BELVEDERE – Poland

40 % vol. 24.–

GINS

4 cl

TANQUERAY – England

41 % vol. 18.–

HENDRICK'S – Scotland

41 % vol. 22.–

MONKEY 47 – Germany

47 % vol. 24.–

SUTTON'S – Switzerland

40 % vol. 26.–

ALPINIST – Switzerland

42 % vol. 28.–

WHISKYS

4 cl

RED LABEL – Scotland

40 % vol. 18.–

WOODFORD RESERVE – America

43.2 % vol. 22.–

GLENMORANGIE 12 ANS – Scotland

40 % vol. 22.–

LAGAVULINE 16 ANS – Scotland

43 % vol. 48.–

RHUMS

4 cl

HAVANA 7 ANS - Cuba

40 % vol. 20.–

ZACAPA 23 ANS - Guatemala

40 % vol. 36.–

DIPLOMATICO RESERVA - Venezuela

40 % vol. 22.–

Les bières & apéritifs



BIÈRES PRESSION | *DRAFT BEER*

HEINEKEN – (BLONDE <i>LAGER</i>)	5.5 %	vol.	30 cl	10.–
			50 cl	15.–

BIÈRES BOUTEILLES | *BOTTLES BEERS*

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

DOCTEUR GAB'S

↘ PÉPITE – PALE ALE (Sans Gluten / <i>Gluten Free</i>)	4.8 %	vol.		12.–
↘ IPANEMA – IPA	6 %	vol.		12.–
↘ TÉNÉBREUSE – STOUT	6 %	vol.		12.–

HEINEKEN SANS ALCOOL <i>ALCOHOL-FREE</i>	0.0 %	vol.		9.–
--	-------	------	--	-----

VERMOUTHS, BITTERS, GENTIANE ET ANISÉS

MARTINI RUBINO, AMBRATO	25 %	vol.	6 cl	14.–
LILLET, CAMPARI, SUZE, APPENZELLER				
RICARD, PASTIS 51	45 %	vol.	4 cl	14.–

Entre amis

DISPONIBLE DE 12H00 À 21H30
AVAILABLE FROM 12H00 TO 21H30

ARDOISE DE CHARCUTERIE ARTISANALE VALAISANNE 	31.-
<i>Cold cuts and smoked meat platter</i>	
PORTION DES POMMES FRITES NATURES OU AU PAPRIKA 	10.-
<i>French fries or paprika fries</i>	
ROULEAUX DE PRINTEMPS CREVETTES SAUCE AIGRE DOUCE 	32.-
<i>Prawns spring rolls, sweet and sour sauce</i>	

Pizza

BLANCHE À LA MORTADELLA   	30.-
<i>Mozzarella, ricotta, mortadella, pistache, zeste de citron, roquette</i>	
<i>Mozzarella, ricotta, mortadella, pistachio, lemon zest, arugula</i>	
ROUGE AU JAMBON DE LA BORNE 	30.-
<i>Sauce tomate, mozzarella, parmesan, jambon de la Borne, basilic</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, parmesan, jambon de la Borne, basil</i>	

Sélection du Grand-Chêne

FINE DE CLAIRE N°3	6 pcs	28.-
GILLARDEAU N°3	6 pcs	44.-
3 FINE DE CLAIRE N°3 & 3 GILLARDEAU N°3		36.-
CORDON BLEU DE POULET IP-SUISSE, JAMBON BRAISÉ, GRUYÈRE AOP,  		34.-
POMMES ALLUMETTES		
<i>Chicken IP-Swiss cordon bleu, braised ham, AOP Gruyère cheese, matchstick fries</i>		
FILETS DE PERCHE SUISSSES MEUNIÈRES, POMMES ALLUMETTES, 		57.-
SAUCE TARTARE		
<i>Swiss perch filets meunière style, matchsticks fries, tartare sauce</i>		

 Contient du gluten / Contain gluten

 Noix / Nuts

 Lactose / Lactose

 Végétarien / Vegetarian

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

Les incontournables du Bar 1915

**NOS SANDWICHS SONT ACCOMPAGNÉS DES POMMES FRITES OU SALADE VERTE.
OUR SANDWICHES ARE SERVED WITH FRENCH FRIES OR GREEN SALAD**

SALADE CÉSAR, FILET DE POULET IP-SUISSE PANÉ,   28.–
CHIPS DE PARMESAN

*Caesar salad, bread crumb IP-Suisse chicken breast,
parmesan chips*

TARTARE D'AIGUILLETTE DE BŒUF GRAND CHÊNE,  110g 32.–

TOAST, POMMES FRITES 170g 45.–

Beef tartare, toast, french fries

TOAST CROQUE-MADAME, JAMBON DE LA BORNE AOP,   36.–

OEUF AU PLAT, GRUYÈRE

Croque-madame toast, Borne AOP pork ham, fried egg, Gruyère cheese

CLUB SANDWICH DINDE   39.–

*Pain de mie, filet de dinde, laitue romaine,
tomate, œuf, fromage, mayonnaise
Sliced cereal bread, turkey filet, romaine lettuce,
tomato, egg, cheese, mayonnaise*

CLUB SANDWICH SAUMON FUMÉ   41.–

*Pain de mie, saumon fumé, salade, tomate, œuf, sauce tzatziki
Sliced cereal bread, smoked salmon, salad, tomato, egg, tzatziki sauce*

VEGAN BURGER*   38.–

*Pain aux épinards, roquette, tomate, coleslaw, oignon, sauce BBQ
Spinach bread, arugula, tomato, coleslaw, onions, BBQ sauce*

BURGER CLASSIQUE* & FRITES   38.–

*Pain burger, steak de bœuf, laitue romaine,
pickles, oignons, tomate, mayonnaise
Burger buns bread, beef steak, romaine lettuce,
onions, pickles, tomato, mayonnaise*

AVEC SUPPLEMENT FROMAGE / WITH EXTRA CHEESE 41.–

*** DISPONIBLE SANS GLUTEN / AVAILABLE GLUTEN FREE**

Provenance des viandes et poissons :

Bœuf, poulet : Suisse

Saumon fumé : Norvège

Perche : Suisse

Our meats and fish come from:

Beef, chicken: Switzerland

Smoked salmon: Norway

Perch: Switzerland

Les douceurs



SÉLECTION DE FROMAGES SUISSES (G)

Selection of Swiss cheeses

25.-

CHOIX DE PATISSERIES AU COMPTOIR

Selection of pastries at the counter

12.-

CAKES OU COOKIES

Cakes or cookies

6.-

ŒUF À LA NEIGE CARAMEL (G) (N) (C)

Floating island with caramel

16.-

CRÈME BRÛLÉE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR (G)

Madagascar Bourbon vanilla crème brûlée

15.-

SALADE DE FRUITS FRAIS (V)

Seasonal fresh fruits salad

17.-

GLACES / SORBETS (G) (C)

Ice cream / sorbets

Vanille, chocolat, pistache, espresso, framboise, citron, passion, mangue
Vanilla, chocolate, pistachio, espresso, 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

Chocolate sauce or whipped cream

2.-

Le personnel de restauration se tient à disposition pour toutes les informations relatives aux allergènes.

Our team remains available for any information regarding allergens.

(G) Contient du gluten / Contain gluten

(N) Noix / Nuts

(G) Lactose / Lactose

(V) Végétarien / Vegetarian

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

Les cigares

CUBAIN

HOYO DE MONTERREY RIO SECO	39.-
HOYO DE MONTERREY DOUBLE CORONA	50.-
MONTECRISTO NO.2	35.-
MONTECRISTO NO.4	21.-
TRINIDAD MEDIA LUNA	55.-
ROMEO Y JULIETA SHORT CHURCHILL	29.-
PARTAGAS D.4	31.-

NOUVEAU MONDE

DAVIDOFF ESCURIO ROBUSTO	26.-
DAVIDOFF SIGNATURE TORO	33.-
DAVIDOFF CHEF'S EDITION 2025	65.-
ARTURO FUENTE ROSADO MAGNUM 54	23.-
MY FATHER LE BIJOU GRAND ROBUSTO	26.-
PLACENSIA ALMA FUERTE SIXTO II	29.-
FLOR DE SELVA DOUBLE CHURCHILL	19.-

TRES HERMANOS

PETIT ROBUSTO	19.-
LONSDALE	21.-
PIRAMIDE TORPEDO N2	23.-
GRAN TAINO	30.-