Hôtel
Alpha & Palmiers



Minérales

SOFT DRINKS 33 cl CHF 4.50

- Coca Cola
- Coca Cola zéro
- Sprite
- Fanta
- Jus de pommes
- Ginger beer
- Rivella bleu
- Rivella rouge
- Thé froid maison

10 cl CHF 4.50

- Crodino biondo
- San bitter rouge

20 cl CHF 4.50

- Alpinesse tonic
- Alpinesse bitter lemon

JUS DE FRUIT 30 cl CHF 5.50

Orange, Ananas, Pamplemousse, Tomate

NECTAR 20 cl CHF 5.50

Pêche

BOISSONS SUISSES 33 CL CHF 6.00

- Vivi Apple Spritzer Bio
- Vivi Lemon & Ginger Bio
- Vivi Blood orange & Ginger Bio
- Mate el Tony - **CHF 5.00**

BOISSONS THAÏ 35 CL CHF 4.50

- Foco jus de Noix de Coco
- Foco jus de Mango
- Foco jus de lychee

BOUTEILLE D'EAU MAISON

Eau Maison gazeuse/plate – 30 cl – **CHF 3.50** Eau Maison gazeuse/plate – 50 cl – **CHF 5.00** Eau Maison gazeuse/plate – 75 cl – **CHF 6.50** Sirop Gratuit pour les moins de 12ans / **dès 12 ans à 2.00**

Grenadine / Citronelle / Sureau / Cassis / Menthe / Orgeat / Coco / lychee

BIÈRES BOUTEILLE

- Angelo Poretti - 33 cl - **CHF 7.00**
- Singha – 33 cl – **CHF 7.00**
- Cardinal sans alcool 00 – 33 cl – **CHF 5.00**
- 1664 blanche - 33 cl - **CHF 7.00**

BIÈRES PRESSION

- Cardinal petite – 30 cl – **CHF 5.00**
- Cardinal grande – 50 cl **– CHF 7.00**
- Schneider Weiss **–** 30 cl **– CHF 7.00**
- Schneider Weiss – 50 cl – **CHF 9.00**

BIÈRES BOUTEILLE VALAISANNE BRASSÉES À SION CHF 8.00



Valaisanne blanche 33 cl



Juicy IPA 33 cl



AmericanPale ale 33 cl

Vins au verre
10 cl

Vin Blanc

Chasselas la Plantaz - Abbaye de Mont de la Ville de Lausanne (CH)
Cépage : Chasselas. Des notes florales rappelant l'aubépine au printemps.
Verre - **CHF 6.00** // Bouteille - **CHF 39.00**

Chardonnay - Les Grand Terroirs - Vins Kellers NEUCHATEL (CH)
Cépage : Chardonnay. Au nez, des parfums d'abricot dominent.
Verre- **CHF 8.00** // Bouteille - **CHF 47.00**

Pinot Blanc - Domaine Penloup à Tartegnin - 2024 - bio certifié (VD)
Agrumes au bouquet avec des notes de poires. Elancé, vif et expressif en bouche, un vin rafraichissant et salivant.
Verre - **CHF 8.50** Bouteille - **CHF 60.00**

Petite Arvine - Domaine Dussex - AOC VALAIS (CH)
Cépage : Petite arvine. Flaveurs d'agrumes et de glycines, un vin racé à la belle finale saline. Verre- **CHF 8.50** // Bouteille - **CHF 60.00**

Pinot Grigio - Venezie DOC (IT)
Cépage : Pinot Grigio. Ce vin offre un nez frais aux arômes de fruits et de fleurs, parfumé, et une bouche savoureuse, harmonieuse et équilibrée, marquée par des notes fruitées persistantes
Verre . **CHF 6.00** // Bouteille **- CHF 39.00**

Arneis – Roero – (Piémont)
Cépage : Arneis. Légèrement pétillante, très marquée sur l'agrume, un final salin surprenant, petite acidité qui tient bien le tout. Verre - **CHF 6.00** // Bouteille - **CHF 39.00**



Vin Rouge

Velours Côtier - Abbaye de Mont de la Ville de Lausanne AOC (CH)
Cépage : Pinot noir, Gallota et Gamay. Arômes de compote de pruneaux et d'épices, les tanins sont fins et l'équilibre final est marqué par une belle fraîcheur.
Verre - **CHF 7.00** // Bouteille - **CHF 42.00**

Pinot Noir de Villette – AOC Lavaux (CH)
Élevé en cuve, ce vin séduit par ses arômes fruités, sa structure corsée et sa belle finesse aux tanins soyeux.
Verre - **CHF8.50** // Bouteille - **CHF 50.00**

Barbera D'Asti - La villa Tenuta Olim Bauda Piémont (IT)
Cépage : Barbera. Intense et profond avec un bouquet fruité.
Verre - **CHF 7.00** // Bouteille - **CHF 42.00**

DOCG Chianti Classico - Fattoria Villa A Sesta (IT)
Cépage: Sangiovese. Une bonne structure, légèrement salin, avec une composante tannique fine et douce et d'agréables notes de fruits rouges.
Verre - **CHF 7.50** // Bouteille - **CHF 48.00**

Vin Rosé

Château Maravenne - Grande réserve 2025 - AOP Côtes de Provence
Cépages: Grenache, Coinsault et Syrah.
Notes de fruit frais et d'agrumes, bouche délicate et rafraîchissante.
Verre - **CHF 7.50** // Bouteille - **CHF 47.00**

Le Rosé Domaine Penloup à Tartegnin - 2025 - bio certifié - La côte AOC (VD)
Pêche, rose, lavande au bouquet avec des notes agrumes. Fin, ciselé et dynamique en bouche. Un rosé vaudois aux accents de provence!
Verre - **CHF 7.00 //** Bouteille - **CHF 45.00**

Les Gamines Rosé - Cave la Madeleine Vétroz Valais (CH)
Cépage : Majoritairement du Pinot noir. Très fruité, attaque fraîche avec des notes de framboise et de pêche blanche. Verre - **CHF 6.00** // Bouteille - **CHF 39.00**

Vin Rosé
en bouteille
SUISSE

Œil de perdrix Kellers AOC NEUCHATEL (CH) - 75 cl
Cépage : Pinot Noir. Petits fruits rouges et notes florales.
Bouteille - **CHF 50.00**

Œil de perdrix Kellers AOC NEUCHATEL (CH) - 50 cl
Cépage : Pinot Noir. Petits fruits rouges et notes florales. Bouteille - **CHF 39.00**



Prosecco San Martino Extra Dry(IT)
Cépage : Glera Bianchetta. Frais, fruité, joyeux, il fait danser les papilles !.
Verre - **CHF 7.00** // Bouteille - **CHF 45.00**

Vin Blanc

SUISSE

Chardonnay - Les Grand Terroirs - Vins Kellers (NE)
Cépage : Chardonnay. Au nez, des parfums d'abricot dominent.
Bouteille - **CHF 47.00**

Amigne deux abeilles – La Madeleine de Vétroz Valais (CH)
Cépage : Amigne. Gourmand, miel, senteurs orangées, attaque riche, légèrement moelleuse et note d'agrumes confits.
Bouteille - CHF 53.00

Humagne blanche - Philippe Darioli - Chamoson (VS)
Cépage: Humagne blanche,
Du fruit et des senteurs de fleurs blanches, entre puissance et vivacité en finale.
Bouteille - **CHF 56.00**



Sauvignon Blanc - Henri Badoux - VDP (VD)
Cépage: Sauvignon blanc Fraicheur en Bouche avec des note de citron et pamplemousse Bouteille - **CHF 48.00**

ITALIEN

I Biondi - Tenuta Il Quinto (Toscane)
Cépage : Fiano. Très fruité, agrumes et fruits blancs, une acidité apportant de la fraîcheur.
Bouteille - **CHF 45.00**

Askos Verdeca IGT (Pouilles)
Cépage: Verdeca. Nez fruité intense, avec des senteurs de fruits tropicaux et d'agrumes.
Bouteille - **CHF 45.00**

Viva Sicilia Grillo DOC "Castello Primavera (Sicile)
Cépage : Grillo. Des arômes de fleur d'oranger, de pêches blanches, de mangue et de papaye
Bouteille - **CHF 60.00**

Vin rouge

ITALIEN



Montepulciano d'Abruzzo "Barba" 2023 DOC Collemorino
Cépage : 100% Montepulciano.: Un super vin de tous les instants, fruité avec des notes de framboise, mures sauvages, finement épicé et floral.
Bouteille - **CHF 42.00**

Cannonau di Sardegna - Marco Zanatta (Sardaigne)
Cépage : Cannonau. Intense et profond avec un bouquet fruité.
Bouteille - **CHF 45.00**

Valpolicella Ripasso Valpantena DOC 2022 - Bertani
Cépage : 85 % Corvina, 10 % Merlot, 5 % Rondinella. Une couleur rouge grenat, un parfum intense.
Bouteille - **CHF 47.00**

Aglianico " Castello Primavera - Médailé OR (Toscane)
Cépage : Aglianico. Il évoque des saveurs de myrtille, de menthe fraîche, de chocolat et de bois.
Bouteille - **CHF 75.00**

Barbaresco San Giuliano (Piémont)
Cépage : Nebbiolo. Notes d'épices et de vanille. Bouteille - **CHF 85.00**





Vin Rouge

SUISSE

Pinot Noir Vieilles Vignes AOC - Weingut Heidelberg de Lampert's (GR)

Cépage : Pinot Noir. Fermentation en fût et vieillissement en chêne neuf.

Bouteille - **CHF 55.00**

Merlot de Sacha & Giorgio AOC (TI)

Cépage: Merlot. Vin puissant avec de belles rondeurs.
Bouteille - **CHF 55.00**

Humagne rouge de Philippe Darioli Leytron AOC (VS)

Cépage : Humagne rouge. Très typée, agréablement sauvageonne avec ses notes de violette et de noyau de cerise..
Bouteille - **CHF 65.00**



Ma griffe du domaine des ours à Dully (VD)

Cépage : Gamaret, Garanoir, Diolinoir. Ce vin corsé, offre un ensemble d'arômes épicés, poivrés et de petits fruits rouges.
Bouteille **- CHF 65.00**

Merlot en famolens Domaine Penloup - 2023 - bio certifié - 18 mois d'élevage en barrique (VD)

Cépage: Merlot. Bouquet expressif de fruits rouges, cassis et tabac. En bouche le vin garde une belle fraîcheur, avec des notes fruits des bois et amandes.
Bouteille - **CHF 55.00**

Syrah de Philippe Darioli Leytron AOC (VS)

Cépage: Syrah. Puissance des baies de cassis complexifiée par le poivre blanc avec des tannins bien marqués et élégants.

Bouteille - **CHF 65.00**

Collection Expression Gamaret Garanoir de La Côte AOC (VD)

Cépage: Gamaret et Garanoir.
L'élevage partiel en barrique. Il est rond, souple, bien structuré et fruité avec des tanins fermes.
Bouteille - **CHF 45.00**

Dariolo de Philippe Darioli Chamoson VDP (VS)

Cépage: Cabernet franc, Merlot et Petit verdot.

trois cépages qui jouent chacun sa partition dans une très belle harmonie alliant fruité, puissance et fraîcheur.
Bouteille - **CHF 80.00**

Bouteille en 50 cl

VIN BLANC

Sauvignon Blanc AOC - Keller (NE)
Cépage : Sauvignon. Explosion des arômes d'agrumes et de fleurs.
Bouteille - **CHF 35.00**

Grande cuvée Blanche Cave La Chapelle 2018 AOC (VS)
Cépage : Johannisberg et Heida.
Le premier apporte du gras et de la structure à l'assemblage, le deuxième de la fraîcheur et de la vivacité.
Bouteille – **CHF 39.00**

VIN ROUGE

Pinot Noir sous-bois - Keller (NE)
Cépage : Pinot Noir. Fermentation en fût et vieillissement en chêne neuf.
Bouteille - **CHF 39.00**

Cornalin L'Inattendu Gérard Dorsaz (VS)
Cépage : Cornalin. Robe aux reflets bleutés, violacés, des notes de fruits rouges.
Bouteille - **CHF 39.00**

Merlot - Scintilla (TI)
Cépage : Merlot. Robe onctueuse et puissante.
Bouteille - **CHF 39.00**



APÉRETIFS

Martini blanc / rouge - 15% **- CHF 8.00**
Suze - 20% **- CHF 8.00**
Pastis 51 / Ricard - 45% **- CHF 8.00**
Campari - 15% **- CHF 8.00**
Porto rouge / blanc - 19% **- CHF 8.00**
Cynar - 16.5% **- CHF 8.00**
Rhum blanc et Brun - 37.5% **- CHF 8.00**
Brewdog Cactus Lime – 40% **- CHF 12.00**

Vodka Smirnoff - 40% **- CHF 8.00**
Vodka Grey Goose - 40% - **CHF 17.00**
Tanqueray - 43.1% **- CHF 12.00**
Gordon's Gin - 37.5% **- CHF 9.00**
Malibu - 21% **- CHF 8.00**
Tequila - 38% **- CHF 8.00**
Kir classic - CHF 9.00
Kir royal - CHF 15.00

DIGESTIFS ET EAUX DE VIES

Amaretto - 28% **- CHF 9.00**
Armagnac 12 ans âge - 40% **- CHF 13.00**
Baileys - 17% **- CHF 12.00**
Calvados - 40% **- CHF 12.00**
Chivas Regal - 40% **- CHF 18.00**
Cointreau - 40% **- CHF 9.00**
Cognac Rémy Martin VSOP -40% **- CHF 12.00**
Rhum Diplomatico - 40% **- CHF 12.00**
Grappa blanche ou fumée - 40% - CHF 9.00

Glenfidish - 40% - CHF 15.00
Glenlivet 12 ans - 40% - **CHF 15.00**
Glenlivet 18 ans - 40% - **CHF 19.00**
Jack Daniel's - 40% **- CHF 14.00**
Johnny Walker Black - 40% - **CHF 16.00**
Limoncello - 32% **- CHF 7.00**
Talisker - 40% **- CHF 16.00**
Williamine - 43% **CHF 9.00**
Abricotine - 40% **CHF 9.00**

BOISSONS CHAUDES



Café – Espresso – Thé – **CHF 4.00**
Café au lait – Cappuccino – **CHF 5.00**
Latte Macchiato – **CHF 5.00**
Chocolat chaud – **CHF 5.00**
Double Espresso – **CHF 8.00**





COCKTAILS

CHF 15.00



NEGRONI: Gin, Campari, vermouth.

PINA COLADA : Rhum blanc et brun, jus d'ananas, lait de coco.

MARGARITA : Tequila, triple sec, citron vert.

MOJITO : Rhum blanc, rhum brun, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse.

MAI TAI : Rhum blanc, brun, triple sec, sirop d'orgeat, citron vert, grenadine.

BLUE LOTUS: Gin, curaçao bleu, sirop de lychee, ginger beer.

MOSCOW MULE: Vodka blanche, ginger beer, jus de citron.

SPRITZ DELLA MAMMA - CHF 12 : Cinzano blanc, prosecco, jus de pomme et eau gazeuse.

APEROL SPRITZ - CHF 12 : Apérol, prosecco, eau gazeuse.

COCKTAIL DU SOIR : Suggestion du barman.

COCKTAILS SANS ALCOOL

CHF 10.00

SAN FRANCISCO : Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse et grenadine.

VIRGIN MOJITO : Citron vert, menthe, sucre de canne, limonade et eau gazeuse.

VIRGIN PINA COLADA : Jus d'ananas, lait de coco.



Cocktails du moment

LE PALMIER LAUSANNOIS

4cl de Rhum blanc
2cl de sirop de sureau
2cl de jus de citron
6cl de jus d'ananas
Menthe fraîche

CHF 15.-

OU

Pink Léman

4 cl gin
2 cl jus de citron
2 cl purée de framboise
4 cl Alpinesse tonic

CHF 15.-



SNACKS À PARTAGER

Horaire des cuisines : Italien 18h30-21h45 Thaï 19h00-21h45

(dimanche fermé)

SA-TAY - CHF 15.00 Fines brochettes de poulet marinées et grillées,
sauce aux cacahuètes.

POR- PIA - CHF 15.00

Rouleaux de printemps farcis au poulet, crevettes, légumes frais, vermicelles de riz et oreilles de judas.

RAVIOLIS VAPEUR - CHF 14.00

Raviolis vapeur aux crevettes et poissons, servis avec sauce soja.

FOCACCIA DELLAMAMMA - CHF 18.00 (V)

Focaccia maison avec burrata, tomates, basilic, tapenade de truffe et miel.

ANTIPASTO ALL'ITALIANA 28.-

Baciata, artichauts, olives Leccino,

tomates séchées, rucola, grana padano, noix,

mozzarella di bufala artisanale fumée, jambon

cru di Parma, coppa et mortadella de sanglier.

.



MARGHERITA - CHF 17.00 (V)

Sauce tomate Mutti, mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vierge et basilic.

JAMBON OU CHAMPIGNONS - CHF 20.00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit ou champignons.

GOLOSA - CHF 23.00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon et champignons.

RIANATA - CHF 19.00

Sauce tomate, olives, anchois, ail, persil, origan, parmesan reggiano et tomates datterino.

DIAVOLA - CHF 24.00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, olives leccino, salami ventricina & oignons rouges.

TONNO SUBITO - CHF 24.00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, oignons rouges, thon et câpres.