

BRASSERIE  
**GRAND CHÊNE**  
LAVSANNE PALACE

# Gazette

LES BRASSERIES, UNE AMBIANCE, UN STYLE ET DES RECETTES TRADITIONNELLES QUI FONT LE BONHEUR DES GOURMETS



## LES INCONTOURNABLES DU GRAND CHÊNE

### GRAND-CHÊNE CLASSICS

	entrée	plat
<b>Malakoffs du Grand-Chêne, saladin de saison</b> ✓ <b>et condiment aux noix de Grenoble</b> Grand-Chêne malakoffs, seasonal salad and Grenoble walnut condiment	26.–	34.–
<b>Escargots du Mont d'or au beurre d'ail en coquilles (6 ou 12 pièces)</b> Garlic butter Mont d'or snails (6 or 12 pieces)	19.–	32.–
<b>Soupe de poissons de lac et d'écrevisses, rouille, gruyère râpé et toast</b> Fish and crayfish soup, rouille sauce, grated gruyère cheese and toast		26.–
<b>Assiette gourmande 7-9 au foie gras, saumon fumé, jambon cru et tomate mozzarella</b> Gourmet plate "7-9" with foie gras, smoked salmon, raw ham, tomato and mozzarella		35.–
<b>Tartare d'aiguillette de bœuf « Grand-Chêne », pommes frites</b> "Grand-Chêne" beef tartare, French fries	28.–	44.–
<b>Rosbeef de bœuf maison, sauce tartare, salade et pommes frites</b> Homemade rosbeef, tartare sauce, salad and French fries		38.–
<b>Filets de perche Meunière ou échalote et sauge, pommes frites, sauce tartare</b> "Meunière" or "shallot and sage" perch filets, French fries, tartare sauce		48.–
<b>Escalope de veau Viennoise, pommes frites, déclinaison de légumes</b> Viennese style veal escalope, French fries, vegetables		56.–
<b>Emincé de veau Grand-Chêne aux champignons, rösti et salade de jeunes pousses</b> "Grand-Chêne" sliced veal with mushrooms, rösti and young sprouts salad		48.–



## LES SALADES DU JARDIN

### SALADS FROM THE GARDEN



	petite	grande
<b>Burrito bowl</b> ✓ <b>Bol de riz, haricots rouges, citron vert, sauce tomate au piment doux, avocat, oignons rouges, graines de courges, radis rouge, noix de cajou et sauce Chimichurri</b> Rice bowl, red beans, lime, tomato sauce with sweet peppers, avocado, red onions, pumpkin seeds, red radish, cashew nuts and Chimichurri sauce	21.–	32.–
<b>Salade de jeunes pousses</b> ✓ Young sprouts salad	10.–	16.–
<b>Le méli-méli de nos maraîchers - mesclun, carotte, radis, fenouil, fèves, tomates cerises, vinaigrette citronnée</b> Mesclun, carrot, radish, fennel, fava bean, cherry tomato, vinaigrette with lemon	16.–	25.–

## LES ENTRÉES

### STARTERS

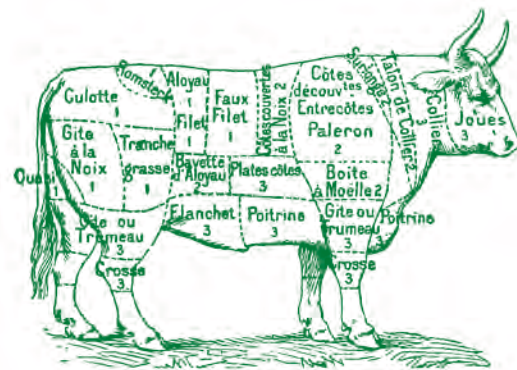
<b>Carpaccio de saumon « Swiss Alpine » et truite, huile de citron aux œufs de poissons</b> "Swiss Alpine" salmon and trout carpaccio, lemon oil with fish eggs	26.–
<b>Foie gras mi-cuit à l'Amigne de Vétroz, chutney de rhubarbe et fraise, brioche</b> Half-cooked foie gras with Amigne from Vétroz, rhubarb and strawberry chutney, brioche	36.–
<b>Œuf mimosa Biologique de Suisse façon « Grand-Chêne »</b> ✓ Swiss organic mimosa egg Grand-Chêne style	16.–
<b>Tataki de thon au sésame, sauce saté</b> Tuna tataki with sesame, satay sauce	26.–
<b>La traditionnelle soupe à l'oignon gratinée</b> ✓ Traditional gratinated onion soup	21.–
<b>Le gaspacho Andalou</b> ✓ Andalusian gazpacho	22.–



## LES POISSONS DU GRAND-CHÊNE

FISH FROM THE GRAND-CHÊNE

- Quenelles de brochet à la bisque d'écrevisses, riz basmati** 38.-  
Pike quenelles with crayfish bisque, basmati rice
- Sandre du lac Maggiore, siphon de petits pois à la marjolaine, fricassée de légumes verts au citron et pommes vapeur** 46.-  
Zander from Lake Maggiore, peas and marjoram siphon, green vegetables fricassee with lemon and steamed potatoes
- Steak de saumon « Swiss Alpine » à la plancha, vierge de légumes, pommes fondantes farcies de légumes** 42.-  
Grilled « Swiss Alpine » salmon steak, olive oil sauce with vegetables, fondant potatoes stuffed with vegetables
- Sole meunière, fricassée de légumes et pommes vapeurs** Prix selon marché  
"Meunière" sole, vegetables fricassee and steamed potato



## LES VIANDES

THE MEATS



- Entrecôte de bœuf grillée, sauce Chimichurri ou Beurre Café de Paris, gratin de pommes de terre ou frites** 48.-  
Grilled beef entrecote, Chimichurri sauce or Café de Paris butter sauce, potato gratin or French fries
- Travers de porc laqué, sauce BBQ Hennessy, pommes grenailles confites** 40.-  
Lacquered pork ribs, BBQ Hennessy sauce, confit baby potatoes
- Selle d'agneau, pommes dauphines à l'ail des ours, fond d'artichauts rôtis, jus riche** 54.-  
Saddle of lamb, homemade Dauphine potato with wild garlic, roasted artichokes sauce, strong jus
- Ris de veau croustillant au poivre des cimes, risoni comme un risotto au citron confit et tomates** 52.-  
Crispy calf sweetbread with forest black pepper, risoni like a risotto with candied lemon and tomatoes
- Dodine de volaille farcie aux écrevisses, purée de pommes de terre, et fricassée de légumes** 45.-  
Chicken dodine stuffed with crayfish, mashed potatoes and vegetables fricassee

## LES PLATS VÉGÉTARIENS

VEGETARIAN DISHES

- Cannelloni de quinoa et tofu à l'aubergine et courgette, sauce tomateée** ✓ 36.-  
Cannelloni of quinoa and tofu with eggplant and zucchini, tomato sauce
- Cocotte de légumes de saison** ✓ 28.-  
Casserole of seasonal vegetables

## LE COIN DES PÂTES

PASTA CORNER

- Lasagne végétarienne** ✓ 34.-  
Vegetarian lasagna
- Tagliatelle au pesto Genovese** ✓ 28.-  
Tagliatelle with Genovese pesto

Nos collaborateurs se tiennent à votre disposition pour toutes demandes concernant les ingrédients pouvant provoquer des allergies.  
Provenance de nos viandes : Suisse, France, Irlande. Provenance de nos poissons et crustacés : Suisse, France, Norvège, Thaïlande, Pologne

We remain at your disposal regarding any allergens contained in this menu.  
Origins of our meats: Switzerland, France, Ireland. Origins of our fish and shellfish: Switzerland, France, Norway, Thailand, Poland



Service & TVA inclus



## LES PLATS DU JOUR CHF 32.-

DISHES OF THE DAY CHF 32.-

Servi exclusivement au déjeuner / only served at lunch time



**Lundi** / Monday

**Tajine de poulet aux abricots, semoule de légumes**  
Chicken tajine with apricots, vegetables semolina

**Mardi** / Tuesday

**Wok de bœuf aux nouilles sautées et légumes**  
Beef wok with stir-fry noodles and vegetables

**Mercredi** / Wednesday

**Émincé de foie de veau Vénitien, fricassée de légumes et pommes paillason**  
Sliced veal liver Venetian style, vegetables fricassee and potato pancakes

**Jeudi** / Thursday

**Filet mignon de porc à la sauge et marsala, gnocchis de pommes de terre**  
Pork filet mignon with sage and marsala, potato gnocchi

**Vendredi** / Friday

**Paëlla aux poissons de chez nous, sauce aioli**  
Local fish paëlla, aioli sauce

## LES DESSERTS

DESSERTS

**Sélection de fromages du Pays et chutney maison**

Selection of Swiss cheeses and homemade chutney

22.-

**Traditionnel café gourmand du Grand-Chêne**

Espresso served with a selection of mini pastries

15.-

**Moelleux au chocolat, sauce chocolat, glace noisette\***

Chocolate molten cake, chocolate sauce, hazelnut ice cream\*

16.-

**Nage de fraises, granité au vin rosé**

Strawberries soup, rosé wine granita

19.-

**Profiteroles glacées à la vanille et chantilly, sauce chocolat**

Iced vanilla "profiteroles" with whipped cream, chocolate sauce

19.-

**Tarte aux fruits de saison**

Seasonal fruits tart

16.-

**Crêpe Suzette flambée, glace vanille de Bourbon\***

Flambeed crepe Suzette, vanilla ice cream\*

25.-

**Baba bouchon au rhum J.M de Martinique, crème vanille**

J.M rum baba from La Martinique, vanilla cream

22.-

### Nos glaces :

**Vanille, café, gingembre, thé matcha, caramel salé, pistache**

Ice cream: vanilla, coffee, ginger, matcha tea, salted caramel, pistachio

(la boule / scoop) 5.-

### Nos sorbets :

**Citron, chocolat, abricot, fraise, melon, framboise, mangue, passion, yuzu, mandarine, poire, coco, cassis**

Sorbets: lemon, chocolate, apricot, strawberry, melon, raspberry, mango, passion fruit, yuzu, mandarin, pear, coconut, blackcurrant

(la boule / scoop) 5.-

\* Nécessite 20 minutes de cuisson, veuillez le commander en début de repas.

Require 20-minutes preparation, thus, may we kindly ask you to place your order at the beginning of the meal.

