

BRASSERIE
GRAND CHÊNE
LAVSANNE PALACE

Gazette

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



**LAVANNE
PALACE**
SWITZERLAND

LES INCONTOURNABLES DU GRAND CHÊNE

GRAND-CHÊNE CLASSICS

| | entrée | plat |
|--|--------|------|
| Escargots du Mont d'or au beurre d'ail en coquilles (6 ou 12 pièces) Mont d'or snails with garlic butter (6 or 12 pieces) | 20.– | 36.– |
| Soufflé au fromage moitié-moitié / salade de mesclun ✓ Half and half cheese soufflé / mesclun salad | | 25.– |
| Soupe de poisson / rouille / croûtons frottés à l'ail / gruyère râpé Fish soup, rouille sauce, garlic croutons, gratinated gruyere cheese | | 26.– |
| Tartare d'aiguillette de bœuf « Grand-Chêne », pommes frites "Grand-Chêne" beef tartare, French fries | 30.– | 44.– |
| Le cordon bleu de noix de veau / jambon blanc / béchamel au vieux gruyère jus de volaille/ frites allumettes ou salade Cordon bleu of veal round / cooked ham / aged gruyère cheese bechamel / chicken jus matchstick fries or salad | | 60.– |
| Escalope de veau Viennoise / pommes allumettes / légumes de saison Viennese style veal escalope, French fries, seasonal vegetables | | 58.– |
| Emincé de veau Grand-Chêne aux champignons/ rôsti / jeunes pousses "Grand-Chêne" veal ragout with mushrooms, rösti and young sprout salad | | 48.– |
| Cocotte de fricassée de volaille champignons / pommes grenaille / sauce Albufera Chicken and mushroom fricassee casserole / grenaille potatoes / Albufera sauce | | 39.– |
| Le vol au vent / ris de veau / volaille cèpes "Le vol au vent" / veal sweetbread / chicken with porcini mushrooms | | 40.– |
| Choucroute Royale 1 ou 2 pers Choucroute Royal 1 or 2 persons | 42.– | 84.– |
| Filets de perches Meunière / pommes allumettes / sauce tartare Perch fillets Meunière / French fries / tartare sauces | | 50.– |
| Choucroute de poisson au vin du Lavaux 1 ou 2 pers Fish choucroute with wine from the Lavaux 1 or 2 persons | 44.– | 88.– |



LES SALADES DU JARDIN

SALADS FROM THE GARDEN

| | petite | grande |
|--|--------|--------|
| Salade de jeunes pousses ✓ Young sprouts salad | 10.– | 16.– |
| Le méli-mélo de nos maraîchers ✓ Mix of our market gardeners | 16.– | 25.– |

LES ENTRÉES

STARTERS



| | |
|---|------|
| Le foie gras de canard des Landes Maison mi-cuit au Porto / Cognac chutney d'oignons rouges / pomme caramélisée au poivre de Sichuan Half-cooked duck foie gras from Landes House in Port wine / Cognac red onion chutney / caramelized apple with Sichuan pepper | 35.– |
| Le saumon Balik / blinis maison / crème de raifort salade de betterave chiogga / herbes aromatiques Balik salmon / homemade blinis / horseradish cream / chiogga beetroot salad / aromatic herbs | 44.– |
| Ceviche de thon rouge de l'Atlantique / crapaudine en croute de sel grenade / coriandre / huile de ciboulette Atlantic bluefin tuna Ceviche / salt crusted butterfly style / pomegranate / coriander / chive oil | 29.– |
| La traditionnelle soupe à l'oignon au consommé de bœuf / croûtons gratinés à l'Etivaz Traditional onion soup with beef broth / Etivaz cheese gratinated croutons | 22.– |
| La terrine grand-mère façon Alexis Le Tadic / pickles de légumes Alexis Le Tadic grandmother style terrine / pickled vegetables | 35.– |
| L'œuf parfait de Monsieur Eddy / espuma de pomme de terre ratte ✓ comme une rouille / croutons / câpres Monsieur Eddy's egg "parfait" / fingerling potato espuma / rouille style / croutons / capers | 23.– |



LES POISSONS DU GRAND-CHÊNE

FISH FROM THE GRAND-CHÊNE

La sole petit bateau Meunières / pommes châteaux vapeur légumes de saison

Small boat sole Meunières style, steamed potatoes, seasonal vegetables

Le turbot rôti au beurre / ail / thym / jeunes poireaux braisés velouté au Noilly Prat

Turbot roasted in butter / garlic / thyme / braised baby leeks / Noilly Prat velouté

Dos de cabillaud confit / déclinaison de céleri / sauce hollandaise

Cod fish confit / celery declination / hollandaise sauce

Féra fumé cuit dans une bisque réduite / coulis d'épinard chou romanesco grillé / mousseline de pomme de terre

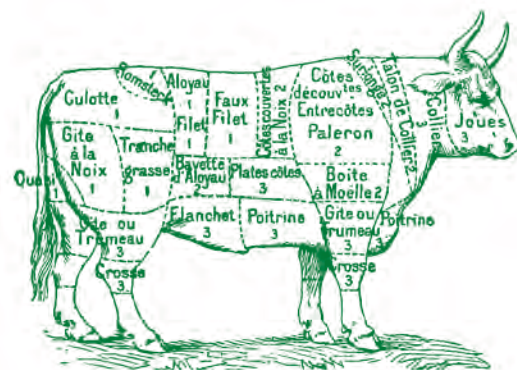
Smoked féra fish in reduced bisque / spinach coulis grilled romanesco cabbage / potato mousseline

84.-

59.-

38.-

44.-



LES VIANDES

THE MEATS



Croustillant de ris de veau laqué d'un harissa maison carottes au cumin / sarrasin torréfié / jus corsé

Crispy sweetbreads glazed with homemade harissa / cumin carrots roasted buckwheat / spicy jus

Côte de cochon élevée à la levure de bière « Wandelrerhof » pomme savonnette / garnie d'une soubise d'oignon lard de Colonata/ jus d'estragon

Pork chop raised with beer yeast "Wandelrerhof", soapy potato garnished onion soup / Colonata italian bacon / tarragon juice

Blanquette de veau infusée au café /rutabaga topinambour / brisures de châtaignes

Coffee infused veal blanquette / swedish turnip Jerusalem artichokes / broken chestnuts

40.-

42.-

46.-

LES PLATS VÉGÉTARIENS

VEGETARIAN DISHES

L'aubergine fumée comme un caviar / feta pistaches torréfiée / condiments à la pâte de sésame

Smoked eggplant caviar / feta / roasted pistachios / sesame paste condiments

Le chou fleur braisé entier / servie sur un ragoût de pois chiche aux herbes / pétales d'oignons épicés

Whole braised cauliflower / served on a chickpea ragout with herbs spicy onions petals

34.-

32.-

LE COIN DES PÂTES

PASTA CORNER

Le risotto aux cèpes / parmesan

Risotto with ceps / parmesan cheese

34.-

Les tagliatelles au ragoût de veau tomate à la sauge / citron confit

Tagliatelle with veal ragout and sage / lemon confit

32.-

Nos collaborateurs se tiennent à votre disposition pour toutes demandes concernant les ingrédients pouvant provoquer des allergies.
Provenance de nos viandes : Suisse, France. Poisson de lac : Suisse, France. Poissons : Océan Atlantique

We remain at your disposal regarding any allergens contained in this menu.
Origins of our meats: Switzerland, France. Lake fish : Switzerland, France. Fish : Atlantic Ocean



Service & TVA inclus



LES DESSERTS

DESSERTS

| | |
|---|------|
| Sélection de fromages du Pays / chutney maison Selection of Swiss cheeses / homemade chutney | 25.- |
| Crème brûlée vanille bourbon caramélisé / sucre cassonade Crème brûlée vanilla bourbon / caramelised brown sugar | 16.- |
| Poire belle Helene tonka Pear "belle Helene" tonka | 16.- |
| La traditionnelle mille-feuille vanille The traditional vanilla mille-feuille | 19.- |
| La tarte tatin / crème double de gruyère The tarte tatin / double cream of Gruyere | 19.- |
| Le moelleux chocolat / sauce chocolat / glace noisette* Chocolate molten cake / chocolate sauce / hazelnut ice cream* | 19.- |
| Les véritables profiteroles du Lausanne Palace / sauce chocolat Lausanne Palace traditional profiteroles with whipped cream / chocolate sauce | 19.- |
| L'ananas confit / passion / citronnelle / combava / sorbet yuzu Candied pineapple / passion / lemongrass / combava / yuzu sorbet | 16.- |
| Crêpe Suzette flambée / glace vanille Bourbon* Flambeed crepe Suzette / vanilla ice cream* | 25.- |

Nos glaces :

Vanille, café, gingembre, thé matcha, caramel salé, pistache (la boule / scoop) 5.-
Ice cream: vanilla, coffee, ginger, matcha tea, salted caramel, pistachio

Nos sorbets :

Citron, chocolat, abricot, fraise, melon, framboise, mangue, passion, yuzu, mandarine, poire, coco, cassis (la boule / scoop) 5.-
Sorbets: lemon, chocolate, apricot, strawberry, melon, raspberry, mango, passion fruit, yuzu, mandarin, pear, coconut, blackcurrant

* 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.

