



23^{ÈME} ANNÉE

LAUSANNE PALACE

LA BRASSERIE

DU GRAND CHÊNE

AUTOMNE N° 783

LA GAZETTE

LA BRASSERIE, UNE AMBIANCE, UN STYLE ET DES RECETTES TRADITIONNELLES QUI FONT LE BONHEUR DES GOURMETS



L
P



LES ENTRÉES

Fine de claire n°3	6 pcs	28.-
Gillardeau n°3	6 pcs	44.-
3 Fines de claire n°3 & 3 Gillardeau n°3		36.-
Le méli-mélo de nos maraîchers (V)	16.-	25.-
La salade verte (V)	12.-	16.-
Salade César, filet de poulet IP-SUISSE pané, (G) (L) chips de parmesan		28.-
Salade de harengs fumés, pommes à l'huile, (L) granny smith, radis et crème aigre à l'aneth		24.-
Tartare de daurade, croquant de fenouil et grenade, vinaigrette citron-huile à l'aneth		26.-
Terrine de foie gras au naturel, (G) chutney de raisins chasselas et toast		34.-
Salsifis rôtis aux noix et thym, (L) (N) châtaignes et Bleuchâtel, vinaigrette au jus de viande		22.-
Malakoff du Grand-Chêne, moutarde et oignons confits (G) (L) (V)		25.-
Croque-monsieur soufflé au jambon de la Borne AOP, (G) (L) salade de rampon		25.-
<i>Avec supplément truffe noire</i>		35.-
Velouté de topinambours à la fève de tonka, (L) (N) (V) noisettes torréfiées		18.-
Les œufs mollets florentine, (G) (L) (V) sauce Mornay au vieux gruyère		24.-

LES POISSONS ET COQUILLAGES

Truite de Chamby entière à la grenobloise, pommes persillées (G) (L) (N)		41.-
Sole petit bateau servie meunière ou grillée, pommes vapeur et légumes de saison (G)	450 g	76.-
Pavé de saumon grillé, légumes rôtis à l'huile d'olive, sauce Béarnaise		39.-

LES VIANDES

Rognons de veau, sauce à la moutarde du moulin de Sévery, tagliatelles (G) (L) (N)		36.-
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf (G) (L)		38.-
Filet de bœuf façon Rossini, sauce truffée, tombée d'épinards et purée de pommes de terre		69.-

PRIX EN CHF, TVA ET SERVICE INCLUS

(G) Contient du gluten (N) Noix (L) Lactose (V) Végétarien

NOTRE SÉLECTION DE LA CHASSE

Pâté en croûte maison de gibier à plumes, foie gras, salade de rampon	32.-
Médailon de chevreuil Grand Veneur, spätzli, purée de céleri, choux de Bruxelles, marrons glacés	72.-
Civet de marcassin, spätzli, chou rouge, gelée de groseille	53.-

LE COIN DES PÂTES

Tagliatelle aux cuisses de lièvre braisées, légumes de saison et raisin chasselas	37.-
Risotto de riz carnaroli aux champignons des bois cébette et noisettes du Piémont	34.-

LES INCONTURNABLES DU GRAND CHÊNE

Tartare d'aiguillette de bœuf Grand Chêne, pommes allumettes	110 g	170 g	32.-	45.-
Escargots du Mont-d'Or au beurre d'ail en coquille	6 pcs	12 pcs	21.-	36.-
Soupe de poisson, rouille, croûtons frottés à l'ail au vieux gruyère			34.-	
Traditionnelle soupe à l'oignon, gratinée au vieux gruyère, croûtons			22.-	
Filets de perche suisse meunières, pommes allumettes, salade verte, sauce tartare			57.-	
Cordon bleu de poulet IP-SUISSE, jambon braisé, gruyère AOP, pommes allumettes			33.-	
Escalope de veau viennoise, pommes allumettes, légumes de saison			54.-	
Émincé de veau Grand Chêne aux champignons, röstis, jeunes pousses			54.-	
Faux filet de bœuf, sauce Café de Paris ou sauce Béarnaise, pommes allumettes	250 g		56.-	

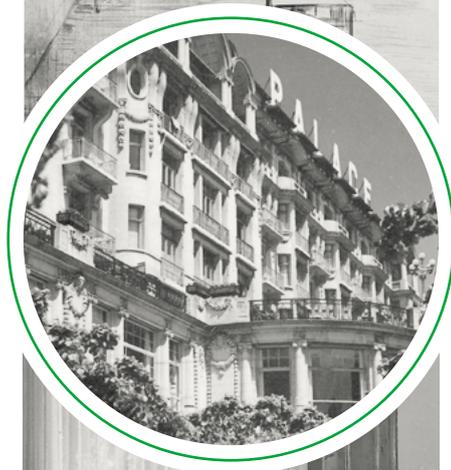
Provenance des viandes:

Veau, bœuf, poulet, porc: Suisse
Gibier: Autriche, France
Canard: France
Lièvre: Irlande

Povenance des nos poissons:

Sole, hareng: FAO 27
Daurade: Espagne, Grèce
Brochet, truite, perche: Suisse
Saumon: ASC Ecosse
Poisson de roche: FAO 37

Nos pains sont préparés avec soin par l'artisan Lausannois, Bread Store





Les plats du jours

POUR DÉJEUNER

39.-

Inclus bol de salade de saison et œuf à la neige caramel

LUNDI

Boeuf bourguignon à l'humagne rouge, pomme purée

MARDI

Foie de veau en persillade, purée de pommes de terre (V)

MERCREDI

Poulet fermier rôti et son jus,
pommes allumettes et légumes racines

JEUDI

Hachis parmentier de boeuf (V) (V)

VENDREDI

Quenelle de brochet à la sauce genevoise, riz blanc (V) (V)

LES DESSERTS

Sélection de fromages du Pays, chutney maison (V) 25.-

Mont Blanc aux cassis et aux myrtilles (V) 17.-

Crème brûlée vanille Bourbon de Madagascar (V) 15.-

Baba à la williamine, compotée de poires, (V) (V) 19.-
crème double de la Gruyère

LA profiterole glacée du Palace, (V) (V) 19.-
sauce chocolat grand cru, chantilly

Tarte Tatin aux pommes, glace à la vanille (V) (V) 17.-

Tarte tiède au chocolat grand cru et mandarine (V) (V) (V) 18.-

œuf à la neige caramel (V) (V) (V) 16.-

Traditionnelles crêpes Suzette au Grand Marnier (V) (V) 25.-
(Préparées à la commande - prévoir 20 min de préparation)

Salade de fruits de saison 15.-

Café gourmand du Palace (V) (V) (V) 19.-

GLACES

Vanille, café, gingembre, caramel salé, pistache, chocolat noir (V) (V)

SORBETS

Citron, abricot, fraise, framboise, mangue, passion, yuzu, poire, coco

Une boule 6.-

Deux boules 10.-

Trois boules 16.-

Supplément sauce chocolat ou chantilly (V) 2.-

