



24^{ÈME} ANNÉE

LAUSANNE PALACE
LA BRASSERIE
DU GRAND CHÊNE

PRINTEMPS N° 785

LA GAZETTE

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



LP



LES ENTRÉES | STARTERS

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.–
Le méli-mélo de nos maraîchers <i>Mixed salad from our gardeners</i> ☺	16.–	25.–
La salade verte <i>The green salad</i> ☺	12.–	16.–
Salade César, filet de poulet IP-SUISSE pané, chips de parmesan ☹ ☹ <i>Caesar salad, bread crumb IP-SWISS chicken breast, and parmesan chips</i>		28.–
Salade composée, pommes de terre, jambon de la Borne AOP, Gruyère, œuf, tomate cerise <i>Mixed salad, potatoes, Borne AOP pork ham, Gruyère cheese, egg, cherry tomato</i>		26.–
Tartare de saumon, betterave, citron confit <i>Salmon tartare, beetroot, lemon confit</i>		27.–
Tranche de foie gras mi-cuit au sel, gelée de poire et toast ☹ <i>Duck foie gras mi-cuit in salt, pear preserve, toast</i>		35.–
Terrine de cochon à l'ancienne, salade de rampon ☹ <i>Old-fashioned pork terrine, rampon salad</i>		28.–
Salade d'endives au Bleuchâtel, ☹ ☹ ☺ pomme Granny Smith, vinaigrette à huile de noix <i>Endive salad with Neuchâtel blue cheese, Granny Smith, walnut oil vinaigrette</i>		25.–
Malakoff du Grand Chêne, moutarde et oignons confits ☹ ☹ ☺ <i>Malakoff du Grand Chêne, mustard and candied onions</i>		26.–
Vol au vent d'escargots du Mont d'Or au vin jaune et ail des ours, ☹ ☹ champignons de Paris <i>Mont d'Or snail vol au vent with Jura yellow wine and wild garlic, button mushrooms</i>		29.–
Les œufs pochés en meurette, champignons de saison, ☹ lard, petits oignons <i>Poached eggs "en meurette", seasonal mushrooms, bacon, pearl onions</i>		26.–

LES POISSONS | FISHES

Dos de turbot rôti, gnocchi ail des ours, sauce à la crème double de la Gruyère ☹ ☹ <i>Roasted turbot fillet, wild garlic gnocchi, double cream from Gruyère sauce</i>		56.–
Sole de petit bateau servie meunière ou grillée, pommes vapeur et légumes de saison ☹ <i>Line caught sole meunière or grilled, steamed potatoes and seasonal vegetables</i>	450 g	76.–
Lotte à l'Armoricaïne, riz safrané ☹ <i>Monkfish in Armoricaïne Sauce, saffron rice</i>		56.–

LES VIANDES | MEATS

Suprême de volaille, sauce morille au vin jaune, tagliatelle ☹ ☹ <i>Chicken supreme, morel sauce with Jura yellow wine, tagliatelle</i>		49.–
Joue de bœuf braisée façon bourguignon, lard, oignons grelots, champignons de Paris, purée de pommes de terre ☹ ☹ <i>Beef cheek bourguignon with Burgundy red wine, bacon, pearl onions, Paris mushrooms, mashed potatoes</i>		36.–
Poitrine de porc confite, petit pois à la française <i>Confit pork belly, green peas "à la française"</i>		40.–
Filet de bœuf façon Rossini, sauce truffée, tombée d'épinards et purée de pommes de terre ☹ ☹ <i>Rossini-style beef tenderloin with truffled sauce, sautéed spinach and mashed potatoes</i>		69.–

LES INCONTOURNABLES DU GRAND CHÊNE

GRAND CHÊNE SIGNATURES

Tartare d'aiguillette de bœuf Grand Chêne, pommes allumettes 	110 g	170 g
<i>Grand-Chêne beef tartare, matchstick fries</i>	32.–	45.–
Soupe de poisson, rouille, croûtons frottés à l'ail, vieux Gruyère  		34.–
<i>Fish soup, rouille sauce, garlic croutons, aged Gruyère cheese</i>		
Traditionnelle soupe à l'oignon, gratinée au vieux Gruyère, croûtons  		22.–
<i>Traditional onion soup, gratinated with Gruyère cheese, croutons</i>		
Filets de perche suisse meunières, pommes allumettes,   salade verte, sauce tartare		57.–
<i>Swiss perch filets meunière style, matchsticks fries, green salad, tartare sauce</i>		
Cordon bleu de poulet IP-SUISSE, jambon braisé  		34.–
Gruyère AOP, pommes allumettes <i>Chicken IP-SWISS cordon bleu, braised ham, AOP Gruyère cheese, matchstick fries</i>		
Escalope de veau viennoise, pommes allumettes, légumes de saison 		54.–
<i>Viennese veal escalope, matchstick fries, seasonal vegetables</i>		
Émincé de veau Grand Chêne aux champignons, röstis 		54.–
<i>Grand Chêne sliced veal strips minute with mushrooms, rösti potatoes</i>		
Faux-filet de bœuf, sauce Café de Paris ou sauce béarnaise,  250 g		56.–
pommes allumettes <i>Beef sirloin, café de Paris or bearnaise sauce, matchstick potatoes</i>		
La choucroute royale de la Brasserie du Grand Chêne	1 pers	2 pers
<i>Sauerkraut royal from the Brasserie du Grand Chêne</i>	39.–	61.–

LES PLATS VÉGÉTARIENS

VEGETARIAN DISHES

Risotto de riz Carnaroli à la betterave rouge,    cébettes et noisettes du Piémont	34.–
<i>Carnaroli rice risotto with beetroot, spring onions and Piedmont hazelnuts</i>	
Gnocchi d'ail des ours et champignons de saison   	37.–
<i>Wild garlic gnocchi with seasonal mushrooms</i>	

Provenance des viandes :
Veau, bœuf, poulet, porc : Suisse

Origin of meats:
Veal, beef, chicken, pork: Switzerland

Provenance de nos poissons :
Sole, lotte, saumon : FAO 27
Turbot: Espagne
Brochet, perche : Suisse

Origin of our fishes:
Sole, monkfish, salmon: FAO 27
Turbot: Spain
Pike, perch: Switzerland

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

Our breads are carefully prepared by the artisan
from Lausanne, Bread Store

PRIX EN CHF, TVA ET SERVICE INCLUS / PRICES IN CHF, VAT AND SERVICE INCLUDED

 Contient du gluten / Contain gluten  Noix / Nuts  Lactose / Lactose  Végétarien / Vegetarian





Les plats du jour Daily specials

POUR DÉJEUNER / LUNCH TIME

39.-

Inclus bol de salade de saison et œuf à la neige au caramel
Includes mixed salad bowl and floating island with caramel

LUNDI / MONDAY

Croque-monsieur au jambon de la Borne AOP,  

salade de rampon, pommes allumettes

Croque-monsieur with Borne AOP pork ham, lamb's lettuce salad, matchstick fries

MARDI / TUESDAY

Foie de veau, persillade, purée de pommes de terre 

Veal liver, parsley and garlic sauce, mashed potatoes

MERCREDI / WEDNESDAY

Poulet fermier rôti et son jus, pommes allumettes et légumes 

Grass fed Swiss roasted chicken, matchstick potatoes, vegetables

JEUDI / THURSDAY

Hachis parmentier de boeuf  

French beef Shepherd's Pie

VENDREDI / FRIDAY

Quenelle de brochet à la sauce genevoise, riz blanc  

Pike quenelle with Geneva sauce, white rice

LES DESSERTS | DESSERTS

Sélection de fromages du Pays, chutney maison  

25.-

Swiss cheeses selection, homemade chutney

Clafoutis rhubarbe-amande, crème vanille de Madagascar 

17.-

Rhubarb-almond clafoutis, Madagascar vanilla cream

Crème brûlée vanille bourbon de Madagascar 

15.-

Madagascar bourbon vanilla crème brûlée

Baba à la williamine, compotée de poires, crème double de la Gruyère  

19.-

Baba with williamine pear eau-de-vie, pear compote, double cream from Gruyère

LA profiterole glacée du Palace, sauce chocolat grand cru, chantilly  

19.-

THE traditional profiterole, grand cru chocolate sauce, whipped cream

Tarte Tatin aux pommes, glace à la vanille  

17.-

Traditional apple Tatin tart, vanilla ice-cream

Entremet tout chocolat 

18.-

Chocolate entremet

Œuf à la neige au caramel | Floating island with caramel   

16.-

Traditionnelles crêpes Suzette au Grand Marnier   (20 minutes)

25.-

Traditional crepe Suzette with Grand Marnier

Salade de fruits de saison | Fresh seasonal fruit salad

17.-

Café gourmand du Palace | Palace « café gourmand »  

19.-

GLACES / ICE CREAM

Vanille, café, gingembre, caramel salé, pistache, chocolat noir  

Vanilla, coffee, ginger, salted caramel, pistachio, dark chocolate

SORBETS / SORBETS

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

Lemon, apricot, strawberry, raspberry, mango, passion fruit, yuzu, pear, coconut

Une boule / One scoop

6.-

Deux boules / Two scoops

10.-

Trois boules / Three scoops

16.-

Supplément sauce chocolat ou chantilly 

2.-

Chocolate sauce or whipped cream