



23^E ANNÉE

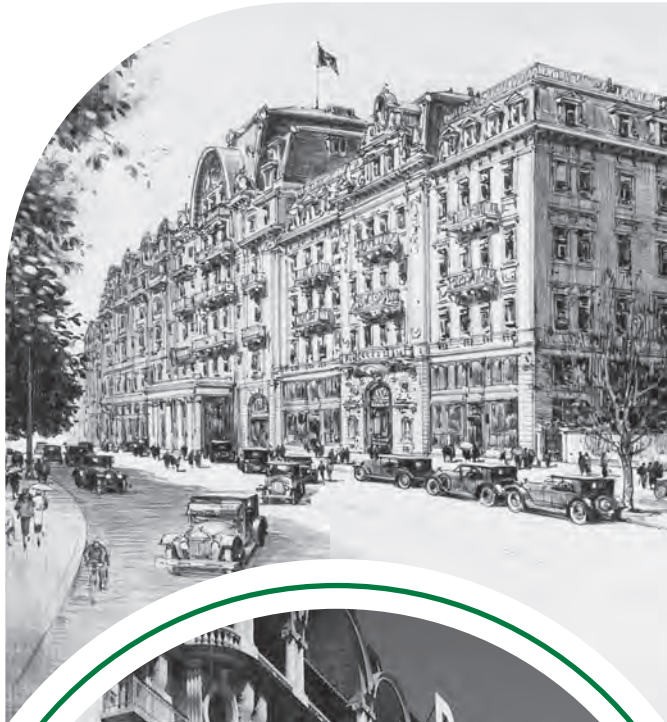


PRINTEMPS - ÉTÉ N°781

LA GAZETTE

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





LES SALADES DU JARDIN

SALADS FROM THE GARDEN

- **BOL DE SALADE FRAÎCHEUR** Fresh salad bowl 16.–
- **ASSIETTE DE CRUDITÉS / VINAIGRETTE À L'ITALIENNE** Crudités with Italian vinaigrette
 - PETITE PORTION Small portion 18.–
 - GRANDE PORTION Large portion 24.–
- **SALADE « CÉSAR » / SAUCE À L'ANCHOIS** Classic "Caesar" salad / anchovy sauce 24.–
 - SERVIE AVEC UN ÉMINCÉ DE POULET LAQUÉ AU SOJA 29.–
 - Served with soy-glazed sliced chicken
- **CRUDO DE LOUP DE MER / CITRON / OLIVES TAGGIASCHE** 32.–
- Sea bass crudo / lemon / Taggiasche olives
- **MELON CHARENTAIS / COPEAUX DE JAMBON CRU DE MONTAGNE** 26.–
- Charentais melon / dry ham from the mountains
- **TOMATES ET MOZZARELLA DE BUFFALA / BASILIC** 24.–
- Tomatoes and buffalo mozzarella / basil
- **SALADE DE LAITUE À L'AVOCAT / CREVETTES ROSES SAUCE CORAILLÉE** 32.–
- Lettuce salad with avocado / shrimps and coral sauce

BIEN D'CHEZ NOUS

VAUDOISE HOMECOOKING

- **MALAKOFF À L'ETIVAZ AOP ET AU VIN DE LAVAUX** 26.–
- Etivaz cheese and Lavaux wine malakoff
- **SAUCISSON PISTACHÉ EN SALADE TIÈDE DE POMMES DE TERRE / SUCRINES MOUTARDÉES** 29.–
- Pistachio sausage with a warm potato salad / lettuce salad with mustard
- **SALADE DE CERVELAS / ETIVAZ AOP / MOUTARDE À L'ANCIENNE** 25.–
- Cervelas salad / Etivaz cheese / wholegrain mustard

LA MARÉE DU GRAND-CHÊNE

FRESH FROM THE SEA

- **SOUPE DE POISSON À LA MARSEILLAISE / ROUILLE / GRUYÈRE RÂPÉ / PAIN GRILLÉ** 20.–
- "Marseillaise" style fish soup with toast / grated cheese and garlic sauce
- **COCOTTE DE MOULES MARINIÈRES / POMMES FRITES** 32.–
- Mussels "Marinière" served with French fries
- **COCOTTE DE MOULES À LA TOMATE ET PIMENT D'ESPELETTE / POMMES FRITES** 34.–
- Mussels in a tomato and espelette chili broth / French fries

LES ENTRÉES CLASSIQUES

TRADITIONNAL STARTERS

- **ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE D'AIL EN COQUILLE**
- Garlic butter Burgundy snails in their shells
- 6 PIÈCES / 6 pieces 18.–
- 12 PIÈCES / 12 pieces 32.–
- **VELOUTÉ DE TOMATE GLACÉ AU BASILIC / BURRATA CRÉMEUSE À L'HUILE FRUITÉE** 19.–
- Cold tomato velouté with basil / creamy burrata with fruity oil
- **SAUMON FUMÉ DE NORVÈGE TRANCHÉ FIN / BLINIS ET CRÈME DE RAIFORT** 32.–
- Sliced Norwegian smoked salmon / blinis and horseradish cream
- **SALADE GOURMANDE « 7-9 » / FOIE GRAS / SAUMON FUMÉ / JAMBON CRU ET TOMATES MOZZARELLA** 32.–
- Gourmet salad "7-9" with foie gras / smoked salmon / raw ham / tomatoes and mozzarella
- **TARTARE DE THON AU GINGEMBRE ET CITRON / SALADE DE WAKAMÉ** 35.–
- Ginger and lime fresh tuna tartare / wakame salad
- **TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD / SALADE DE CÉLERI AUX POMMES VERTES** 35.–
- Duck foie gras terrine / celeriac and Granny Smith apple salad



LE COIN DES PÂTES

PASTA CORNER

- **RAVIOLI DELLA NONNA / BEURRE DE SAUGE / PIMENTS** 32.–
"Nonna" ravioli / sage butter / chili pepper
- **PÂTE DE GRAGNANO AUX CHAMPIGNONS DES BOIS / TOMATES CERISE /
UNE RÂPÉE D'ÉTIVAZ AOP** 34.–
Gragnano pasta with mushrooms / cherry tomatoes / grated Etivaz cheese
- **RISOTTO AU CITRON ET CREVETTES CORAILLÉES À L'ESTRAGON** 39.–
Lemon and coral shrimps risotto with tarragon

LES POISSONS DU GRAND-CHÊNE

THE FISH FROM THE GRAND-CHÊNE

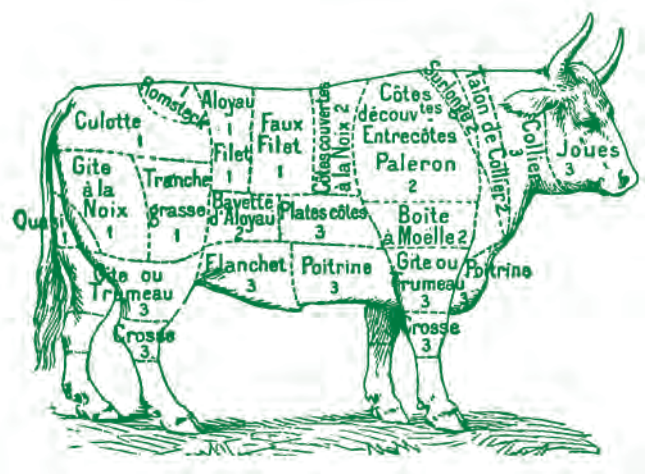
- **GÂTEAU DE CRABE PIMENTÉ / SAUCE NANTUA** 38.–
Spicy crab cake / Nantua sauce
- **CREVETTES AU CURRY ROUGE ET CORIANDRE / RIZ BASMATI** 44.–
Shrimp red curry with fresh coriander / basmati rice
- **FILETS DE PERCHE « LOË » MEUNIÈRE (Élevage Suisse) / POMMES FRITES / SAUCE TARTARE** 48.–
LOË "Meunière" perch fillets (Farmed in Switzerland) / French fries / tartare sauce
- **LOUP DE MER DE GRÈCE AU CITRON CONFIT ET HERBES CRÉTOISES** 48.–
Greek seabass with preserved lemon and cretan herbs
- **SOLE « MEUNIÈRE » OU GRILLÉE*** 68.–
Grilled or "meunière" dover sole*

* Selon arrivage / Depending on the market



LES VIANDES

THE MEATS



LE BŒUF / Beef

- **PALETTE DE BŒUF EN POT-AU-FEU / OS À MOËLLE À LA FLEUR DE SEL** 39.–
Shoulder of beef "pot-au-feu" / bone marrow with "fleur de sel"
- **TARTARE D'AIGUILLETTE DE BŒUF « GRAND-CHÊNE » / POMMES FRITES** 44.–
"Grand-Chêne" beef tartare / French fries
- **ENTRECÔTE « CAFÉ DE PARIS » / GRATIN DE POMMES DE TERRE OU POMMES FRITES /
SALADE VERTE** 48.–
Parisian "entrecôte" / "gratin" potatoes or French fries / green salad
- **« EB BURGER » PUR SIMMENTAL AU FOIE GRAS / SAUCE AUX TRUFFES /
GROSSES POMMES FRITES** 52.–
Pure Simmental "EB Burger" with foie gras /
truffle sauce / fried potatoes wedges
- **FILET DE BŒUF GRILLÉ / SAUCE BÉARNAISE / GRATIN DE POMMES DE TERRE OU POMMES FRITES** 55.–
Grilled fillet of beef / "béarnaise" sauce / "gratin" potatoes or French fries

LA VOLAILLE ET L'AGNEAU / Poultry & Lamb

- **COQUELET À LA MOUTARDE GROS GRAINS / LÉGUMES VERTS / "POMMES MARSEILLAISES"** 42.–
Chicken with mustard / green vegetables / "Marseillaise" potatoes
- **CÔTELETTES D'AGNEAU MARINÉES AUX HERBES PIMENTÉES / TABOULÉ DE
COURGETTE, TOMATE ET MENTHE SERVI FROID** 48.–
Lamb chops marinated with spicy herbs / tabbouleh of courgette, tomato and mint served cold

LE VEAU / The Veal

- **LA TÊTE ET LANGUE DE VEAU SAUCE GRIBICHE / LÉGUMES** 39.–
Calf's head and tongue with gribiche sauce / vegetables
- **ROGNONS DE VEAU POÊLÉS / MOUTARDE À L'ANCIENNE / RÖSTI** 42.–
Pan-fried veal kidneys / Meaux mustard and rösti
- **TRANCHE DE FOIE DE VEAU POÊLÉE À L'ANGLAISE / POLENTA CRÉMEUSE AUX OLIVES** 44.–
Pan-fried calf's liver / creamy polenta with olives
- **ÉMINCÉ DE VEAU DANS LA NOIX, CUISINÉ À LA ZURICHOISE** 45.–
Sliced loin of veal "Zurich style"
- **ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE / POMMES FRITES / SALADE** 55.–
Viennese style veal escalope / French fries / salad

Provenance de nos viandes: Suisse / France / Nouvelle Zélande / Argentine — Origins of our meats: Switzerland / France / New Zealand / Argentina

Provenance de nos poissons et crustacés: Suisse / France / Grèce / Norvège / Thaïlande — Origins of our fish and shellfish: Switzerland / France / Greece / Norway / Thailand

Service & TVA inclus





LES PLATS DU JOUR

DISHES OF THE DAY

29.-

LUNDI / Monday

- **POULET AU VINAIGRE / ÉPINARD FEUILLES / RIZ BASMATI / MESCLUN ESTIVAL**
Chicken with vinegar / spinach leaves / basmati rice and summer salad

MARDI / Tuesday

- **TENDRONS DE VEAU AUX PETITS OIGNONS / LARDONS / CAROTTES / GNOCCHI / SALADE VERTE**
Veal brisket with pearl onions / bacon / carrots / gnocchi / green salad

MERCREDI / Wednesday

- **ÉMINCÉ DE FOIE DE VEAU « VÉNITIENNE » / RÖSTI / SALADE VERTE MIMOSA**
Venetian style calf's "emincé" rösti and mimosa green salad

JEUDI / Thursday

- **COUSCOUS D'AGNEAU ET MERGUEZ SERVI EN TAJINE / SALADE DE CAROTTES AU CUMIN**
Lamb and merguez couscous served in a tajine / carrots salad with cumin

VENDREDI / Friday

- **PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ / SAUCE CHORON / PILAF SAFRANÉ / LÉGUMES VERTS / SALADE DE SAISON**
Steak of salmon grilled / choron sauce / rice pilaf with saffron / green vegetables / seasonal salad

SAMEDI / Saturday

- **RUMSTEAK DE SIMMENTAL / SAUCE CHIMICHURRI / POMMES ALLUMETTES / TOMATE PROVENÇALE / MESCLUN**
Rumsteak from Simmental / chimichurri sauce / french fries / Provençal tomato / salad

POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS, NOUS PROPOSONS UNE ASSIETTE STEAK HACHÉ / FRITES OU UNE ASSIETTE DE PÂTES AINSI QU'UN DESSERT 19.-
For children under 12, we recommend a beef steak with French fries or a plate of pasta; as well as a dessert

LES DESSERTS

DESSERTS

À TOUTE HEURE

- **SALADE DE FRUITS FRAIS** Fresh fruit salad 14.-
- **TARTELETTE CITRON MERINGUÉE** Lemon meringue pie 15.-
- **MOUSSE AUX 2 CHOCOLATS** Two-tone chocolate mousse 15.-
- **LE FRAISIER CRÈME ONCTUEUSE À LA VANILLE** Strawberry and vanilla cream 15.-
- **CAFÉ GOURMAND** Espresso served with a selection of mini pastries 18.-

DESSERTS À LA CARTE, servis jusqu'à 22h30 / served until 10.30 pm

- **CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE** Vanilla "crème brûlée" 15.-
- **PAVLOVA AUX FRUITS DES BOIS** Forest fruit pavlova 19.-
- **TARTE TATIN FAÇON « GRAND-CHÊNE » / CRÈME DOUBLE / CAMEL AU BEURRE SALÉ / GLACE VANILLE**
Upside-down apple pie "Grand-Chêne style" / double cream and salted caramel / vanilla ice cream 19.-
- **MOELLEUX AU CHOCOLAT « MANJARI » / GLACE VANILLE***
"Manjari" chocolate molten cake / vanilla ice-cream* 19.-
- **PROFITEROLES GLACÉES PISTACHE / VANILLE / SAUCE CHOCOLAT**
Vanilla and pistachio "profiteroles" with whipped cream / chocolate sauce 19.-
- **LES FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DU PAYS-D'ENHAUT ET DE L'ETIVAZ** 20.-
Selection of cheeses chosen from Pays d'Enhaut and Etivaz
- **LES GLACES: VANILLE, CHOCOLAT, PISTACHE, CAMEL BEURRE SALÉ, CAFÉ (LA BOULE)** 5.-
Ice cream: vanilla, chocolate, pistachio, salted butter caramel, coffee (scoop)
- **LES SORBETS: CITRON, MANGUE, POIRE, FRAMBOISE (LA BOULE)** 5.-
Sorbets: lemon, mango, pear, raspberry (scoop)

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

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

Nos collaborateurs se tiennent à votre disposition pour toutes demandes concernant les ingrédients pouvant provoquer des allergies

We remain at your disposal regarding any allergens contained in this menu



LAVSANNE
PALACE
SWITZERLAND

Service & TVA inclus