



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 	16.–	25.–
<i>Mixed salad from our gardeners</i>		
La salade verte 	12.–	16.–
<i>The green salad</i>		
Salade César, filet de poulet IP-Suisse pané, chips de parmesan 		28.–
<i>Caesar salad, bread crumb IP-Swiss chicken breast and parmesan chips</i>		
Asperges blanches tièdes, pistaches, câpres frites,   		28.–
sauce hollandaise citronnée <i>Warm white asparagus, pistachio, fried capers, hollandaise sauce</i>		
Tartare de saumon classique, citron confit 		27.–
<i>Classic salmon tartare, lemon confit</i>		
Tomate d'antan, gaspacho de tomate ananas,   		26.–
burrata des Pouilles, pesto <i>Heirloom tomatoes, pineapple tomato gazpacho, burrata from Puglia, pesto</i>		
Tranche de foie gras mi-cuit au sel, compotée d'oignon rouge 		35.–
<i>Duck foie gras mi-cuit in salt, red onion compote</i>		
Terrine de cochon à l'ancienne, salade de rampon 		28.–
<i>Old-fashioned pork terrine, lamb's lettuce salad</i>		
Malakoff du Grand Chêne, moutarde et oignons confits   		26.–
<i>Malakoff du Grand Chêne, mustard and candied onions</i>		
Vol-au-vent d'escargots du Mont d'Or au vin jaune en persillade,  		29.–
champignons de Paris <i>Mont d'Or snail vol-au-vent with Jura yellow wine, parsley and garlic sauce, button mushrooms</i>		
Œufs pochés en meurette, champignons de saison, 		26.–
lardons, petits oignons, croûtons <i>Poached eggs "en meurette", seasonal mushrooms, bacon, pearl onions, croûtons</i>		

LES POISSONS | FISHES

Dos de turbot rôti, gnocchi à ail des ours, sauce à la crème double de la Gruyère  		57.–
<i>Roasted turbot fillet, wild garlic gnocchi, double cream from Gruyère sauce</i>		
Sole de petit bateau servie meunière ou grillée, pommes vapeur et légumes de saison  	450 g	76.–
<i>Line caught sole meunière or grilled, steamed potatoes and seasonal vegetables</i>		
Dos de cabillaud à l'armoricaine, crevette, fenouil, pommes vapeur 		46.–
<i>Cod fish with armoricaine sauce, shrimp, fennel, steamed potatoes</i>		

LES VIANDES | MEATS

Suprême de volaille, sauce morille au vin jaune, tagliatelle  		52.–
<i>Chicken supreme, morel sauce with Jura yellow wine, tagliatelle</i>		
Joue de bœuf braisée, oignons grelot, asperges vertes, purée de pommes de terre, jus d'une daube provençale 		38.–
<i>Braised beef cheek, pearl onions, green asparagus, mashed potatoes, Provençal sauce</i>		
Filet de bœuf façon Rossini, sauce truffée, tombée d'épinards et purée de pommes de terre  		69.–
<i>Rossini-style beef tenderloin with truffled sauce, sautéed spinach and mashed potatoes</i>		

 Contient du gluten / Contain gluten

 Noix / Nuts

 Lactose / Lactose

 Végétarien / Vegetarian

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, croûtons</i>		
Filets de perche suisses meunières, pommes allumettes, sauce tartare (🍷)		57.-
<i>Swiss perch filets meunière style, matchsticks fries, tartare sauce</i>		
Cordon bleu de poulet IP-Suisse, jambon braisé, Gruyère AOP, (🍷) (🍷) pommes allumettes		34.-
<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, rôtis (🍷)		54.-
<i>Grand Chêne sliced veal strips minute with mushrooms, rösti potatoes</i>		
Faux-filet de bœuf, sauce Café de Paris ou sauce au poivre, (🍷) (🍷) pommes allumettes	250 g	56.-
<i>Beef sirloin, café de Paris or pepper sauce, matchstick potatoes</i>		

LES PLATS VÉGÉTARIENS

VEGETARIAN DISHES

Risotto de riz Carnaroli aux asperges vertes, cébettes et roquette, (🍷) (🍷) olives taggiasches	34.-
<i>Carnaroli rice risotto with green asparagus, spring onions and arugula, taggiasca olives</i>	
Gnocchi à l'ail des ours et champignons de saison (🍷) (🍷) (🍷)	37.-
<i>Wild garlic gnocchi with seasonal mushrooms</i>	

Les plats du jour

Daily specials

POUR DÉJEUNER / LUNCH TIME	39.-
Inclus bol de salade de saison et Œuf à la neige au caramel	
<i>Includes mixed salad bowl and floating island with caramel</i>	

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.-
<i>Swiss cheeses selection, homemade chutney</i>	
Clafoutis rhubarbe-amande, crème vanille de Madagascar 	17.-
<i>Rhubarb-almond clafoutis, Madagascar vanilla cream</i>	
Crème brûlée vanille Bourbon de Madagascar 	15.-
<i>Madagascar Bourbon vanilla crème brûlée</i>	
Baba infusion combava, fraise Gariguettes, crème double de la Gruyère  	19.-
<i>Baba with combava infusion, Gariguettes strawberries, double cream from Gruyère</i>	
La profiterole glacée du Palace, sauce chocolat grand cru, chantilly  	19.-
<i>The traditional profiterole, grand cru chocolate sauce, whipped cream</i>	
Tarte Tatin aux pommes, glace à la vanille  	17.-
<i>Traditional apple Tatin tart, vanilla ice cream</i>	
Entremets tout chocolat 	18.-
<i>Chocolate entremet</i>	
Œuf à la neige au caramel   	16.-
<i>Floating island with caramel</i>	
Traditionnelles crêpes Suzette au Grand Marnier   (20 minutes)	25.-
<i>Traditional crepe Suzette with Grand Marnier</i>	
Salade de fruits de saison	17.-
<i>Fresh seasonal fruit salad</i>	
Café gourmand du Palace  	19.-
<i>Palace « café gourmand »</i>	

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

Une boule / One scoop	6.-
Deux boules / Two scoops	10.-
Trois boules / Three scoops	16.-
Supplément sauce chocolat ou chantilly 	2.-
<i>Chocolate sauce or whipped cream</i>	

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

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

Provenance de nos poissons :
 Sole, cabillaud, saumon, turbot : FAO 27
 Brochet, perche : Suisse

Origin of our fishes:
 Sole, cod fish, salmon, turbot: FAO 27
 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