



24^{ÈME} ANNÉE

LAUSANNE PALACE
LA BRASSERIE
DU GRAND CHÊNE

ETÉ N° 786

LA GAZETTE

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



LP



LE BANC DE L'ÉCAILLER | THE OYSTER BAR

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.–
L'assiette du pêcheur 🍷		46.–
Tartare de truite, croustillant de gambas au basilic, sauce tartare, 3 Fine de Claire n°3		
<i>The fisherman's plate</i>		
<i>Trout tartare, crispy prawns with basil and tartare sauce, 3 Fine de Claire No. 3</i>		

LES ENTRÉES | STARTERS

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 pané, chips de parmesan 🍷		29.–
<i>Caesar salad, bread crumb chicken breast and parmesan chips</i>		
Tartare de truite, avocat, fenouil croquant, aneth, poutargue 🍷		28.–
<i>Trout tartare, avocado, crispy fennel, dill, bottarga</i>		
Burrata des Pouilles, tomates anciennes, pesto basilic & roquette, focaccia 🍷 🍷 🍷		26.–
<i>Burrata from Puglia, heirloom tomatoes, basil & arugula pesto, focaccia bread</i>		
Carpaccio de Gambero Rosso, agrumes, basilic, verveine, nectarine en pickles, sucrose		34.–
<i>Gambero Rosso carpaccio, citrus fruits, basil, verbena, pickles nectarine, baby lettuce</i>		
Foie gras à l'Abricotine du Valais, chutney, brioche toastée 🍷 🍷		35.–
<i>Foie gras with Valais Abricotine, chutney, toasted brioche</i>		
Croustillant de Sérac valaisan fumé, caviar d'aubergine 🍷 🍷		25.–
<i>crèmeux de courgettes au basilic et roquette</i>		
<i>Crispy smoked Valais Serac cheese, eggplant caviar, creamy zucchini with basil and arugula</i>		
Melon Charentais, jambon des Grisons, roquette		26.–
<i>Charentais melon, Grisons cured ham, arugula</i>		

LES POISSONS | FISHES

Poulpe rôti, écrasé de pommes safranées, crèmeux de courgettes au basilic et roquette, vierge aux piquillos 🍷		49.–
<i>Roasted octopus, crushed saffron potatoes, creamy zucchini with basil and arugula, virgin piquillo peppers</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>		
Filet de bar, boulgour aux légumes de saison, émulsion coquillages 🍷 🍷		56.–
<i>Sea bass fillet, bulgur with seasonal vegetables, shellfish emulsion</i>		

LES VIANDES | MEATS

Filet de canette aux abricots, cuisses confites en croustilles, carotte miel-agrumes, jus de canard au thym citron 🍷 🍷 🍷		54.–
<i>Duckling breast with apricots, confit duck leg croustilles, honey-citrus glazed carrot, duck jus with lemon thyme</i>		
Pluma ibérique grillée, chorizo bellota, pommes grenailles, sauce chimichurri 🍷		54.–
<i>Grilled Iberico pluma, bellota chorizo, baby potatoes, chimichurri sauce</i>		
Faux-filet de bœuf suisse maturé grillé, sauce Café de Paris ou sauce au poivre, pommes grenailles au romarin 🍷	220 g	59.–
<i>Aged grilled beef sirloin, café de Paris or pepper sauce, baby potatoes with rosemary</i>		

🍷 Gluten / Gluten

🍷 Fruits à coque / Nuts

🍷 Lactose / Lactose

🍷 Végétarien / Vegetarian

LES INCONTOURNABLES DU GRAND CHÊNE

GRAND CHÊNE SIGNATURES

Tartare d'aiguillette de bœuf Grand Chêne, pommes frites (🌿)	110 g	170 g
<i>Grand Chêne beef tartare, French fries</i>	32.–	45.–
Soupe de poisson, rouille, croûtons frottés à l'ail, vieux Gruyère (🌿) (🍷)		34.–
<i>Fish soup, rouille sauce, garlic croûtons, aged Gruyère cheese</i>		
Filets de perches suisses meunières, pommes frites, sauce tartare (🍷)		57.–
<i>Swiss perch filets meunière style, French fries, tartare sauce</i>		
Cordon bleu de poulet, jambon braisé, Gruyère AOP, (🌿) (🍷) pommes grenailles au romarin		34.–
<i>Chicken cordon bleu, braised ham, AOP Gruyère cheese, baby potatoes with rosemary</i>		
Escalope de veau viennoise, pommes frites (🌿)		54.–
<i>Viennese veal escalope, French fries</i>		
Émincé de veau Grand Chêne aux champignons, röstis (🍷)		54.–
<i>Grand Chêne sliced veal strips minute with mushrooms, rösti potatoes</i>		

LES PLATS VÉGÉTARIENS

VEGETARIAN DISHES

Risotto Carnaroli à la tomate, artichaut, burrata, huile au basilic (🌿) (🍷) (🌱)	33.–
<i>Carnaroli risotto with tomato, artichoke, burrata, basil oil</i>	
Courgette rôtie au romarin, caviar d'aubergine, (🌿) (🍷) (🌱) ratatouille, tuile au parmesan	32.–
<i>Roasted zucchini with rosemary, eggplant caviar, ratatouille, parmesan crisp</i>	

Les plats du jour

Daily specials

POUR DÉJEUNER / LUNCH TIME

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

39.–

LUNDI / MONDAY

Saucisse à rôtir Vaudoise IGP, purée de pomme de terre, poireaux grillés (🍷)
Vaud IGP grilled sausage, mashed potatoes, grilled leeks

MARDI / TUESDAY

Foie de veau, persillade, pommes grenailles au romarin (🌿) (🍷)
Veal liver, parsley and garlic sauce, baby potatoes with rosemary

MERCREDI / WEDNESDAY

Poulet fermier rôti et son jus, pommes frites et légumes (🍷)
Grass fed Swiss roasted chicken, French fries, vegetables

JEUDI / THURSDAY

Hachis parmentier de boeuf (🌿) (🍷)
French beef Shepherd's Pie

VENDREDI / FRIDAY

Fish & chips de truite, pommes frites, sauce tartare (🌿) (🍷)
Trout fish & chips, French fries, tartare sauce





LES DESSERTS | DESSERTS

Sélection de fromages du Pays, chutney maison   	25.-
<i>Swiss cheeses selection, homemade chutney</i>	
Clafoutis moelleux aux cerises, glace pistache  	18.-
<i>Cherry clafoutis with pistachio ice cream</i>	
Crème brûlée vanille Bourbon de Madagascar 	15.-
<i>Madagascar Bourbon vanilla crème brûlée</i>	
Baba à l'Abricotine, compotée d'abricots au miel et au thym citron  	19.-
<i>Baba with Abricotine, apricot compote with honey and lemon thyme</i>	
La profiterole glacée du Palace, sauce chocolat grand cru, chantilly  	19.-
<i>The traditional profiterole, grand cru chocolate sauce, whipped cream</i>	
Riz au lait de coco, Mara des bois, caramel au beurre salé, riz soufflé 	17.-
<i>Coconut rice pudding, Mara des bois strawberries, salted butter caramel, puffed rice</i>	
Tarte au chocolat intense, praliné aux noisettes du Piémont   	19.-
<i>Intense chocolate tart with Piedmont hazelnut praline</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  	
<i>Vanilla, coffee, ginger, salted caramel, pistachio, dark chocolate</i>	

SORBETS / SORBETS

Citron, abricot, fraise, framboise, mangue, passion, poire, coco, yuzu	
<i>Lemon, apricot, strawberry, raspberry, mango, passion fruit, pear, coconut, yuzu</i>	

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
Porc : Suisse, Espagne
Cannette, canard : France

Provenance de nos poissons :

Sole, bar, poulpe : FAO 27
Gambero rosso : FAO 37
Truite, perche : Suisse

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

Origin of meats:

Veal, beef, chicken, pork: Switzerland
Pork : Switzerland, Spain
Duckling, duck : France

Origin of our fishes:

Sole, sea bass, octopus: FAO 27
Gambero rosso : FAO 37
Trout, perch: Switzerland

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.

 Gluten / Gluten

 Fruits à coque / Nuts

 Lactose / Lactose

 Végétarien / Vegetarian