

# LA TERRASSE

*par Hôtel la Prairie*

Le Chef Antoine Scelo et son équipe vous proposent une cuisine généreuse, faite avec cœur, où les bons produits d'ici se mêlent avec justesse à des saveurs venues d'ailleurs. On aime les choses simples mais bien faites, et surtout pleines de goût.

Nos assiettes mettent à l'honneur le travail de producteurs de confiance : le porc vient de chez Valentin Chappuis, dans le canton de Vaud, et le poulet est élevé dans le canton de Fribourg. Tous les jours, nos pâtes fraîches sont préparées maison, avec soin et passion, pour garantir une texture et une saveur incomparables. Quant aux herbes et aromates, ils viennent tout simplement de notre jardin.

Des produits frais, une cuisine sincère et une belle dose de gourmandise – tout simplement.

## ENTRÉE

<b>MESCLUN DE SALADE</b> 	9
PETITES GRAINES	
<b>TOMATE, PASTÈQUE &amp; CONCOMBRE</b>	14
FETA, BASILIC, OLIVES KALAMATA ET FOCACCIA	
<b>BURRATINA</b>	18
DÉCLINAISON DE CONCOMBRES, PÊCHES ET PAIN CROUSTILLANT	
<b>ROULÉ DE COURGETTE</b>	15
CHÈVRE, GAUFRE SALÉE, VIERGE ET HUILE VERTE	
<b>CEVICHE DE DORADE</b>  	21
VINAIGRETTE FRAMBOISE ET CITRON	
<b>CARPACCIO DE BOEUF</b>   	22
VINAIGRETTE AGRUMES, PESTO DE CORIANDRE, CACAHUÈTE	
<b>TARTARE DE BOEUF</b>	20
MESCLUN ET TOAST	
<b>HOMARD ET FENOUIL</b>  	35
AGRUMES ET WASABI	
<b>VÉGÉTARIENS</b>	
<b>FALAFEL DE FÈVES &amp; POIS-CHICHES</b> 	29
HUMMUS, SAUCE YOGOURT ET PESTO DE MENTHE	
<b>TEMPURA DE LÉGUMES</b> 	29
SAUCE CHIMICHURRI	
<b>PAPPARDELLE - TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ</b>	37
CHAMPIGNONS ET PECORINO	
<b>TORTELLINI - ARTICHAUTS</b>	32
CHANTERELLES ET CÂPRES	

## LE LAC ET LA MER

---

### TAGLIATELLE - BISQUE DE HOMARD

PARMESAN ET COURGETTES

34

### FILETS DE PERCHES



ÉLEVAGE SUISSE LOË, SAUCE CHASSELAS, POMMES ALLUMETTES,  
HARICOTS VERTS ET ROMANESCO

160gr

37

200gr

42

### THON MI-CUIT EN ESCABÈCHE



COURGETTES, BOULGOUR, BONITE ET PICKLES D'OIGNONS ROUGES

42

### CREVETTES GÉANTES



SAUCE IODÉE, FÈVES, CITRON CONFIT, CHORIZO, ROMARIN, ARTICHAUTS  
ET TOMATES

46

## LA TERRE ET LES AIRS

---

### TARTARE DE BOEUF



TOAST, MESCLUN ET FRITES

39

### CORDON BLEU DE PATTE NOIRE DE GRUYÈRE



BEURRE BLANC, DÉCLINAISON DE CAROTTES ET POMMES ALLUMETTES

39

### MIGNON DE PORC VAUDOIS



SAUCE BIÈRE ET MISO, FÈVES, COURGETTES, OIGNONS, LARD DE COLONNATA  
ET RIBELMAIS

45

### CÔTELETTES D'AGNEAU

JUS DE VIANDE À LA MARJOLAINE, AUBERGINES, TOMATES, PARMESAN,  
CRUMBLE D'OLIVES NOIRES ET PESTO À L'AIL DES OURS

55

### FILET DE BOEUF D'HÉRENS



JUS DE VIANDE À LA CERISE, GALETTE DE POMMES DE TERRE, PETITS POIS  
ET CONFITURE D'OIGNONS  
EN OPTION: FOIE GRAS +10

52

## FROMAGES

—

### ASSIETTE DE LA MAISON ALVES



SITUÉ À VUITEBOEUF

15

## DESSERTS

—

### MILLE-FEUILLE ABRICOT

AMANDES ET REINE DES PRÉS

16

### DÔME DE MÛRE



MACARON, VIOLETTE ET MERINGUE

16

### PAIN DE GÈNES

FÈVES DE TONKA, GLACE CAFÉ, PRUNES RÔTIÉS

15

### FRAISES



SUCRE ROUX ET CHANTILLY

14

### GLACE / SORBET ARTISANALE - GLACES DES ALPES

Fraise, Framboise, Abricot, Passion, Mangue, Citron, Sorbet chocolat,  
Caramel salé, Café, Cannelle, Pistache, Yogourt, Stracciatella,  
Vanille, Coco

LA BOULE

4

2 BOULES

7.50

CHANTILLY: CHF 1.00

3 BOULES

11

# Menu Découverte

## **CARPACCIO DE BOEUF**

VINAIGRETTE AGRUMES, PESTO DE CORIANDRE, CACAHUÈTE

## **THON MI-CUIT EN ESCABÈCHE**

COURGETTES, BOULGOUR, BONITE ET PICKLES D'OIGNONS ROUGES

## **CÔTELETTES D'AGNEAU**

JUS DE VIANDE À LA MARJOLAINE, AUBERGINES, TOMATES, PARMESAN,  
CRUMBLE D'OLIVES NOIRES ET PESTO À L'AIL DES OURS

## **ASSIETTE DE FROMAGE DE LA MAISON ALVES**

SITUÉ À VUITEBOEUF

## **PAIN DE GÈNES**

FÈVES DE TONKA, GLACE CAFÉ, PRUNES RÔTIES

4 plats 120

5 plats 130

# Menu Marin

## **CEVICHE DE DORADE**

VINAIGRETTE FRAMBOISE ET CITRON

## **CREVETTES GÉANTES**

SAUCE IODÉE, FÈVES, CITRON CONFIT, CHORIZO, ROMARIN, ARTICHAUTS ET TOMATES

## **MILLE-FEUILLE ABRICOT**

AMANDES ET REINE DES PRÉS

# Menu Végétarien

## **TOMATE, PASTÈQUE & CONCOMBRE**

FETA, BASILIC, OLIVES KALAMATA ET FOCACCIA

## **FALAFEL FÈVES & POIS-CHICHE**

HUMMUS, SAUCE YOGOURT ET PESTO DE MENTHE

## **ASSIETTE DE FROMAGE DE LA MAISON ALVES**

SITUÉ À VUITEBOEUF

## **DÔME DE MÛRE**

MACARON, VIOLETTE ET MERINGUE

3 plats 55

4 plats 65

Nous vous renseignons volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Boeuf: Suisse | Volaille: Suisse | Porc: Suisse | Agneau: Irlande | Poissons d'eau douce: Suisse  
Thon: Pacifique centre ouest | Bar: Atlantique nord est | Dorade: Méditerranée| Homard: Atlantique Nord-Ouest |  
Les aromates: du jardin