

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

MESCLUN DE SALADE

PETITES GRAINES

9

TOMATE, PASTÈQUE & CONCOMBRE

FETA, BASILIC, OLIVES KALAMATA ET FOCACCIA

14

BURRATINA

DÉCLINAISON DE CONCOMBRES, PÊCHES ET PAIN CROUSTILLANT

18

ROULÉ DE COURGETTE

CHÈVRE, GAUFRE SALÉE, VIERGE ET HUILE VERTE

15

CEVICHE DE DORADE

VINAIGRETTE FRAMBOISE ET CITRON

21

CARPACCIO DE BOEUF

VINAIGRETTE AGRUMES, PESTO DE CORIANDRE, CACAHUÈTE

22

TARTARE DE BOEUF

MESCLUN ET TOAST

20

HOMARD ET FENOUIL

AGRUMES ET WASABI

35

VÉGÉTARIENS

FALAFEL DE FÈVES & POIS-CHICHES

HUMMUS, SAUCE YOGOURT ET PESTO DE MENTHE

29

TEMPURA DE LÉGUMES

SAUCE CHIMICHURRI

29

PAPPARDELLE - TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ

CHAMPIGNONS ET PECORINO

37

TORTELLINI - ARTICHAUTS

CHANTERELLES ET CÂPRES

32

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

BAR SAUVAGE



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

62

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 RÔTIES

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
CHANTILLY: CHF 1.00

LA BOULE

4

2 BOULES

7.50

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

ENTREMET CHOCOLAT

FRAMBOISE, CANNEBERGE ET PIMENT D'ESPELETTE

4 plats 120

5 plats 130

Menu Marin

CEVICHE DE DORADE

VINAIGRETTE FRAMBOISE ET CITRON

BAR SAUVAGE

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