



HÔTEL LA PRAIRIE ****

RESTAURANT LA TERRASSE

Notre chef Antoine Scelo et son équipe vous propose une expérience culinaire authentique, mettant en avant produits frais et cuisine raffinée tournée sur le végétal. Nous valorisons les artisans régionaux du canton de Vaud, offrant ainsi une touche locale à chaque plat.

ORIGINES DES VIANDES

Veau: Suisse
Viande blanche: Suisse / France
Boeuf: Suisse
Agneau: Irlande

ORIGINES DES POISSONS, CRUSTACÉS ET COQUILLAGES

Poisson d'eau douce: Suisse / France
Poissons d'eau de mer: Nord-Atlantique

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

Nos pains sont préparés avec soin par la boulangerie Ackermann

NOUS VOUS ACCUEILLONS DU LUNDI AU SAMEDI, MIDI ET SOIR ET LE DIMANCHE MIDI
AVENUE DES BAINS 9, CH-1400 YVERDON-LES-BAINS, 024 423 31 31, INFO@LAPRAIRIEHOTEL.CH

M E N U
V A U D O I S

CROMESQUI DE GRUYÈRE, FÈVES ET POMMES DE TERRE, CRÈMEUX DE
FÈVES AU MIEL

FILETS DE PERCHES DU LAC, CHIPS DE LÉGUMES, SALADE D'HERBES,
SAUCE TARTARE

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA MAISON ALVES, AFFINEUR À VUITEBOEUF

CRÈME BRÛLÉE À LA RAISINÉE

85

M E N U D É C O U V E R T E

DUO DE BETTERAVES EN CARPACCIO, NOISETTES, CHÈVRE FRAIS, OLIVES
KALAMATA, MOUSSE DE BETTERAVE

CABILLAUD ET SON CRÉMEUX DE CAROTTES AUX ÉPICES, SAUCE
ACIDULÉE, CAROTTES BABY, RISOTTO D'ÉPAUTRE

CARRÉ D'AGNEAU DE 7 HEURES, SAUCE AUX HERBES, AUBERGINE ET SON
CRÉMEUX, CROQUETTES DE POMME DE TERRE AU PARMESAN

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA MAISON ALVES, AFFINEUR À VUITEBOEUF

POIRE POCHÉE, CROUSTILLANT AU SÉSAME, CRÈME ANGLAISE CAMEL
ET NORI

115

M E N U V É G É T A R I E N

DUO DE BETTERAVES EN CARPACCIO, NOISETTES, CHÈVRE FRAIS, OLIVES
KALAMATA, MOUSSE DE BETTERAVE

DHAL DE PETIT-POIS, HUILE DE MENTHE, DOUBLE CRÈME, POIS MANGE
TOUT, CHIPS DE LÉGUMES ET POUSES DE PETIT-POIS

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA MAISON ALVES, AFFINEUR À VUITEBOEUF

COMPOTÉE DE RHUBARBE, NAGE DE FRAISES ET GLACE À LA VERVEINE

75

À LA CARTTE

ENTRÉES

CEVICHE DE DORADE, KUMKUAT, RADIS, CITRON CAVIAR, VINAIGRETTE CLÉMENTINE & CITRON VERT	23
VELOUTÉ D'ASPERGES BLANCHES, TRUFFES, ARTICHAUTS	17
DUO DE BETTERAVES EN CARPACCIO, NOISETTES, CHÈVRE FRAIS, OLIVES KALAMATA, MOUSSE DE BETTERAVE	19
CROMESQUI DE GRUYÈRE, FÈVES, POMMES DE TERRE, CRÈMEUX DE FÈVES AU MIEL	20
TARTARE DE BOEUF TAILLÉ AU COUTEAU, TOAST	25

VÉGÉTARIENS

DHAL DE PETIT-POIS, HUILE DE MENTHE, DOUBLE CRÈME, POIS MANGE TOUT, CHIPS DE LÉGUMES ET POUSSES DE PETIT-POIS	29
GALETTES DE POIS CHICHES ET PATATES DOUCES, CRÈMEUX DE CAROTTES, SAUCE ACIDULÉE CAROTTE, CITRON ORANGE, RISOTTO D'ÉPAUTRE	29

POISSONS

CABILLAUD ET SON CRÈMEUX DE CAROTTES AUX ÉPICES, SAUCE ACIDULÉE, CAROTTE BABY, RISOTTO D'ÉPAUTRE	39
FILETS DE PERCHES DU LAC, CHIPS DE LÉGUMES, SALADE D'HERBES, SAUCE TARTARE	160gr - 39 200gr - 46

À LA CARTTE

V I A N D E S

FILET D'ÉPAULE DE VEAU, CÉBETTES, ASPERGES VERTES, CRÉMEUX DE PRUNEAUX ET BALSAMIQUE, ERYNGII, POMMES DE TERRE NOUVELLE À L'AIL	48
TARTARE DE BOEUF TAILLÉ AU COUTEAU, FRITES, TOAST ET BEURRE MAISON	42
CARRÉ D'AGNEAU DE 7 HEURES, SAUCE AUX HERBES, FÈVES, AUBERGINE ET SON CRÉMEUX, CROQUETTES DE POMME DE TERRE AU PARMESAN	55

F R O M A G E

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA MAISON ALVES, AFFINEUR À VUITEBOEUF 15.00	15
--	----

D E S S E R T S

CRÈME BRÛLÉE À LA RAISINÉE	15
POIRE POCHÉE, CROUSTILLANT AU SÉSAME, CRÈME ANGLAISE CARAMEL ET NORI	15
COMPOTÉE DE RHUBARBE ET SA NAGE DE FRAISES, GLACE VERVEINE ET TUILE CROQUANTE 16.00	16
PAVLOVA A LA FRAMBOISE, CHANTILLY CITRON VERT	17