



Alliant tradition et créativité, le restaurant La Terrasse vous propose une cuisine privilégiant les produits frais et faits maison, où les produits, les vins et le savoir des artisans régionaux du Pays de Vaud sont toujours présents.



Plat sans gluten



Plat sans lactose



Plat végétarien

Sur demande, nous vous donnerons volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Origine des viandes

Foie gras : France

Bœuf, veau, porc : Suisse

Poulet et canard : France, Suisse

Lapin : Hongrie

Agneau : Irlande

Origine des poissons, crustacés et coquillages :

Poisson d'eau douce : France, Suisse

Poissons pêchés en mer : Pacifique centre ouest

Noix de St-Jacques : Pacifique centre ouest

Gambas : Vietnam

Langoustines : Afrique du Sud

Bar : Turquie

Le pain provient de la boulangerie Ackermann des Tuileries de Grandson

Nous vous accueillons du lundi au samedi, midi et soir et le dimanche midi. (Restaurant fermé dès 15h le dimanche soir). Avenue des Bains 9, CH-1400 Yverdon-les-Bains, 024 423 31 31, contact@laprairiehotel.ch

ENTREES (VORSPEISEN, STARTERS)

Salade printanière, cottage cheese et œuf parfait 🌱	CHF 16.00
Rillettes de lapin tièdes, gougère au gruyère, gelée de piment d'Espelette et poire	CHF 25.00
Tataki de thon, Chantilly au wasabi, chips de riz, vinaigrette au soja 🌱	CHF 25.00
Velouté d'asperges blanches, artichaut et huile de truffe 🌱 🇨🇭	CHF 17.00
Tartare de bœuf taillé au couteau, toast, portion entrée	CHF 25.00

PLATS (HAUPTGERICHTE, MAIN COURSES)

St-Jacques avec sa déclinaison de petits pois, bresaola, sucrose et écume fumée 🌱	CHF 45.00
Bar et ses chanterelles, sauce coques et Noilly Prat, cresson et riz au jasmin 🌱	CHF 42.00
Quasi de veau et son jus, asperges au paprika, ruban de courgettes, crumble d'olives noires et pommes de terre rissolées	CHF 52.00
L'aubergine dans tous ses états, biscuit de Grana Padano et légumes rôtis 🌱	CHF 29.00
Tartare de bœuf taillé au couteau, frites, toast et beurre maison	CHF 42.00
DÈS 2 PERSONNES	CHF 55.00/pers.
Carré d'agneau de 7 heures, découpé en salle, sauce aux herbes, fèves, crémeux d'artichaut, citron confit et pommes dauphines	

FROMAGES (KÄSE, CHEESES)

Assiette de fromage <i>de la maison Alves, affineur à Vuiteboeuf</i>	CHF 15.00
--	-----------

DESSERTS (NACHSPEISEN, DESSERTS)

Tarte de rhubarbe et sa compotée à la verveine, glace à la fraise		CHF 16.00
Mille-feuille fraise et sa diplomate citron vert et basilic		CHF 16.00
Tarte aux agrumes		CHF 14.00
Crème brûlée 		CHF 14.00
Moelleux au chocolat et framboises		CHF 15.00
GLACES ET SORBETS	la boule	CHF 4.00
Vanille, chocolat, moka, caramel, framboise, fruit de la passion, abricot, citron, cannelle, fraise	supplément chantilly	CHF 2.00

MENU GOURMET CHF 75.00 par personne (hors boissons)

Tataki de thon, Chantilly au wasabi, chips de riz, vinaigrette au soja 

Quasi de veau et son jus, asperges au paprika, ruban de courgettes,
crumble d'olives noires et pommes de terre rissolées

Tarte aux agrumes

MENU VAUDOIS CHF 85.00 par personne (hors boissons)

Velouté d'asperges blanches, artichaut et huile de truffe

Quasi de veau et son jus, asperges au paprika, ruban de courgettes
et pommes de terre rissolées 

Assiette de fromage *de la maison Alves, affineur à Vuiteboeuf*

Tarte de rhubarbe et sa compotée à la verveine, glace à la fraise

MENU EPICURIEN CHF 95.00 par personne (hors boissons)

Rillettes de lapin tièdes, gougère au gruyère,
gelée de piment d'Espelette et poire

Bar et ses chanterelles, sauce coques et Noilly Prat,
cresson et riz au jasmin

Carré d'agneau de 7 heures, sauce aux herbes, fèves,
crémeux d'artichaut, citron confit et pommes dauphines

Mille-feuille fraise et sa diplomate citron vert et basilic

MENU ENFANTS (Children's menu, Kindermenü) CHF 25.00 par personne

Une boisson au choix

Filet de poisson

ou

Suprême de volaille

servi avec frites et légumes du jour

Une boule de glace

*Le menu est servi pour les enfants de 4 ans jusqu'à 11 ans révolus. Offert pour les enfants jusqu'à 3 ans
(à préciser au moment de la commande)*