



LA TERRASSE

×× *restaurant* ××

Alliant tradition et créativité, le chef Daniel Aires 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

Volaille et foie gras : Suisse et France

Bœuf, veau, porc : Suisse

Agneau : Suisse et France

Chasse : Autriche, Allemagne et Suisse

Origine des poissons, crustacés et coquillages :

Poisson d'eau douce : Suisse et France

Crustacés, coquillages et poissons de mer : Méditerranée,

Atlantique, et

Pacifique

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)

Terrine de foie gras autour de la poire 🌱🌊	CHF 25.00
Terrine de saumon bio, <i>Swiss Lachs Grisons</i> , aux St-Jacques, déclinaison de fenouil 🌱	CHF 25.00
Saladine de homard, crémeux de crustacés au lait de coco et curry vert 🌱	CHF 25.00
Tataki de cerf sur une rémoulade de céleri à la noisette, jus aux 4 épices 🌱	CHF 25.00
Rémoulade de céleri à l'huile de noisettes 🌱🌿🌊	CHF 10.00
Tarte fine aux poireaux 🌿	CHF 10.00
Saladine au fenouil croquant au citron 🌱🌿	CHF 10.00

PLATS (HAUPTGERICHTE, MAIN COURSES)

Filet de chevreuil sauce au cassis, spätzli, choux rouge, figue rôtie, purée de coing, mousseline de choux de Bruxelles et poire au vin rouge	CHF 45.00
Filet de cerf, sauce Grand Veneur, spätzli, choux rouge, figue rôtie, purée de coing, mousseline de choux de Bruxelles et poire au vin rouge	CHF 42.00
Filet de sandre en croûte de saucisson vaudois, sauce au vin rouge, déclinaison autour du céleri et risotto crémeux à la courge 🌱	CHF 40.00
Tarte fine de langoustines croustillantes accompagnée d'une étuvée de poireaux et d'un risotto à la courge	CHF 42.00
Burger de bœuf, <i>boucherie Suter Villeneuve</i> , sauce aux morilles, foie gras poêlé, galette de pommes de terre et cassolette de légumes	CHF 45.00
Tartare de bœuf taillé au couteau, <i>boucherie Suter Villeneuve</i> , frites, toast et beurre maison	CHF 42.00
Risotto aux légumes 🌱🌿	CHF 30.00
Burger végétarien 🌿	CHF 30.00
Raviolis à la ricotta et aux épinards 🌿	CHF 30.00

Menu Enfants (Children's menu, Kindermenü) CHF 25.00 par personne

Une boisson au choix

Filet de poissons

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)

Menu Gourmet

Terrine de saumon bio, *Swiss Lachs Grisons*, aux St-Jacques, déclinaison de fenouil  

Noisettes de chevreuil et sa sauce au cassis, choux rouge, poire pochée et spätzli

Flan au caramel beurre salé et crème fouettée à la vanille 

Plat principal CHF 47.00

Plat principal + dessert CHF 55.00

Entrée + plat principal CHF 62.00

Menu complet CHF 70.00

Menu Vaudois CHF 85.00 par personne (hors boissons)

Menu 4 plats (amuse-bouche, entrée, plat, fromages et dessert)

Agrémentez votre repas avec notre dégustation de 4 vins vaudois pour CHF 10.-

Menu Epicurien CHF 95.00 par personne (hors boissons)

Terrine de foie gras autour de la poire 

Tarte fine de langoustines croustillantes et son étuvée de poireaux

Filet de cerf, sauce Grand Veneur, spätzli, choux rouge, figue rôtie, purée de coing,
mousseline de choux de Bruxelles et poire au vin rouge

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

Finger de marron et meringue comme un Mont Blanc, glace à la double crème

FROMAGES (KÄSE, CHEESES)

Assiette de fromage *de la maison Alves, affineur à Vuiteboeuf* CHF 15.00

DESSERTS (NACHSPEISEN, DESSERTS)

Finger de marron et meringue comme un Mont Blanc, glace à la double crème CHF 15.00

Flan au caramel beurre salé et crème fouettée à la vanille 🍌 CHF 12.00

Moelleux au chocolat, glace vanille CHF 15.00

Pomme rôtie, double crème à la raisinée, glace à la cannelle CHF 15.00

GLACES ET SORBETS

Vanille, chocolat, moka, caramel, framboise, la boule CHF 3.60

fruit de la passion, abricot, citron, cannelle, fraise supplément chantilly CHF 1.50