



# 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**

Foie gras : France

Bœuf, veau, porc : Suisse

Chasse : Autriche

#### **Origine des poissons, crustacés et coquillages :**

Poisson d'eau douce : France, Suisse

Poissons pêchés en mer : Atlantique Est

Noix de St-Jacques : USA

Cambas : Vietnam

Langoustines : Afrique du Sud

***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](mailto:contact@laprairiehotel.ch)

## ENTREES (VORSPEISEN, STARTERS)

---

Noix de St-Jacques poêlées, servies sur une crème de cresson, écume iodée 🌱	CHF 25.00
Gambas à la thaï accompagnées d'une déclinaison autour du fenouil 🌱 🌿	CHF 25.00
Gravlax de filet de chevreuil, saladin de lentilles beluga, céleri et noisettes 🌱 🌿	CHF 25.00
Pressé de terrine de gibier et foie gras, oignons rouges en pickles et confits, coulis de betterave à l'orange 🌱 🌿	CHF 25.00
Crème de cresson 🌱 🌿	CHF 15.00
Déclinaison autour du fenouil 🌱 🌿 🌿	CHF 15.00

## PLATS (HAUPTGERICHTE, MAIN COURSES)

---

Filet de bœuf et foie gras comme un Rossini, sauce gastrique, pommes de terre, épinards et carottes baby	CHF 52.00
Filet de chevreuil, sauce grand veneur, garniture de chasse façon La Terrasse	CHF 50.00
Filet de cerf sauce au cassis, garniture de chasse façon La Terrasse	CHF 48.00
Langoustines rôties, crémeux de potimarron, lentilles beluga et céleri-branche, vinaigrette aux échalotes et gingembre	CHF 50.00
Suprême de cabillaud royal au chorizo, duo de pois-chiches, carottes baby et céleri-branche	CHF 45.00
Tartare de bœuf taillé au couteau, frites, toast et beurre maison	CHF 42.00
Palette de garniture de chasse à notre façon 🌱	CHF 30.00
Risotto au céleri, potimarrons et carottes baby 🌱	CHF 30.00
<b>DÈS 2 PERSONNES</b>	CHF 55.00/pers.
Selle de chevreuil découpée en salle, sauce grand veneur et sa garniture de chasse façon La Terrasse	

**Garniture chasse** : choux rouge, poire pochée, figue rôtie, purée de potimarron, marrons au porto rouge, billes de coing et purée de coing, Spätzli

## FROMAGES (KÄSE, CHEESES)

---

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

## DESSERTS (NACHSPEISEN, DESSERTS)

---

Sablé breton aux poires pochées au vin rouge, crème diplomate et glace cannelle CHF 16.00

Demi-sphère au chocolat, crème double à la raisinée, figes au miel et sorbet figue CHF 16.00

Crème brûlée 🍷 CHF 14.00

Moelleux au chocolat, glace vanille CHF 15.00

GLACES ET SORBETS la boule CHF 4.00

Vanille, chocolat, moka, caramel, framboise, supplément chantilly CHF 2.00

fruit de la passion, abricot, citron, cannelle, fraise

## MENU GOURMET CHF 75.00 par personne (hors boissons)

---

Gambas à la thaï,  
accompagnées d'une déclinaison autour du fenouil 🍷 🍷

Filet de bœuf, sauce gastrique,  
pommes darphin, épinards et carottes baby

Demi-sphère au chocolat, crème double à la raisinée,  
figes au miel et sorbet figue

## MENU VAUDOIS CHF 85.00 par personne (hors boissons)

---

Compression de saucisse aux choux façon papet vaudois,  
moutarde gros grains au chasselas et oignons frits

Filet de bœuf, sauce gastrique, lentilles noires 100% vaudoises,  
potimarron et carottes du pays

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

Sablé breton aux poires pochées au vin rouge et glace cannelle

## MENU CHASSE CHF 95.00 par personne (hors boissons)

---

Carpaccio de cerf aux lentilles beluga, céleri et noisettes 🌱 🌊

Pressé de terrine de gibier et foie gras,  
oignons rouges en pickles et confits, coulis de betterave à l'orange 🌱 🌊

Filet de chevreuil sauce grand veneur  
et garniture de chasse façon La Terrasse 🌱

Traditionnel moelleux au chocolat, glace à la vanille bourbon

## 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)*