



# 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-faire des artisans régionaux du pays de Vaud sont toujours présents.

## ENTRÉES

---

|  |           |
|--|-----------|
| Langoustines croustillantes,<br>rémoulade de céleri pomme Granny Smith<br>Vinaigrette aux fruits de la passion | CHF 25.00 |
| Duo de cerf et chevreuil<br>l'un en tartare, l'autre en carpaccio<br>pickles de betterave rouge                | CHF 25.00 |
| L'œuf de Suscevaz cuit à 64°, fricassée de bolets<br>saucisson vaudois   | CHF 20.00 |
| Pressé de joue de marcassin et terrine de foie gras  | CHF 20.00 |

## PLATS

---

|   |           |
|---|-----------|
| Terre et mer de chorizo et homard,<br>haricots blancs aux petits légumes et morilles, sauce crustacés                                   | CHF 40.00 |
| Burger de bœuf du pays, foie gras poêlé,<br>galette de pommes de terre, cassolette de légumes,<br>oignons confits et sauce aux morilles | CHF 44.00 |
| Saint-Jacques poêlées, endives crues et cuites,<br>sauce à l'orange et mousseline de pommes de terre                                    | CHF 40.00 |
| Tartare de bœuf taillé au couteau, beurre maison, toasts et frites  | CHF 42.00 |
| Filet de chevreuil, sauce Grand Veneur,<br>garniture de chasse à notre façon *  | CHF 45.00 |
| Filet de cerf, sauce à la diable, garniture de chasse à notre façon *   | CHF 42.00 |

- Spätzli maison, choux rouge, poire au vin rouge, figue au miel, pruneau à la cannelle, coing safrané, marron au porto et crémeux de céleris

## DESSERTS

---

|  |  |
|--|--|
| Mont-Blanc à notre façon,<br>glace à la crème double de Gruyère,<br>crème de marron, meringues et myrtilles                  | CHF 14.00  |
| Moelleux au chocolat et glace vanille  | CHF 12.00  |
| Crème brûlée à la vanille  | CHF 12.00  |
| Glaces et sorbets<br>Vanille, chocolat, moka, caramel, framboise,<br>fruits de la passion, abricot, citron, cannelle, fraise | La boule CHF 3.60<br>Supplément chantilly CHF 1.50 |

## MENU LAISSEZ FAIRE

---

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| Menu en trois temps  | CHF 70.00 |
| Menu en quatre temps | CHF 85.00 |

## SUGGESTIONS DE LA SEMAINE (à midi, du lundi au vendredi)

---

|                                    |                       |
|------------------------------------|-----------------------|
| Le plat du jour                    | CHF 22.00 à CHF 29.00 |
| La salade verte et le plat du jour | CHF 26.00 à CHF 33.00 |

Sur demande, nous vous donnerons volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.  
N'hésitez pas à nous demander des plats sans lactose, ni gluten et des mets végétariens.

Origine des viandes :

Bœuf, porc et veau

Suisse

Cerf, chevreuil et marcassin

Autriche

Foie gras

France

Origine des poissons :

Saint-Jacques, Homard et  
langoustine

Méditerranée et pacifique

**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)**