



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)

Marbré de foie gras et magret fumé et sa déclinaison autour du coing 🌿🌊	CHF 25.00
Noix de Saint-Jacques juste poêlées servies sur un velouté et caviar de lentilles corail au lait de coco 🌿🌊	CHF 25.00
Gambas pochées à la citronnelle et au gingembre, légumes sautés au basilic Thaï, vinaigrette au sésame et gingembre 🌿🌊	CHF 25.00
Velouté de lentilles corail 🌿🌊	CHF 10.00
Saladine de légumes façon Thaï 🌿🌊	CHF 10.00
Velouté de courge 🌿🌊	CHF 8.00

PLATS (HAUPTGERICHTE, MAIN COURSES)

Nos viandes de bœuf et de porc sont suisses et proviennent de la Maison Costa

Duo de cochon du pays, la poitrine et le filet avec sa sauce aux morilles, endives fondantes et croquantes et crémeux de pommes de terre 🌿	CHF 39.00
Filet de bœuf et foie gras poêlé, sauce au gamay des Côtes de l'Orbe, pommes de terre darphin et légumes de saison	CHF 49.00
Tartare de bœuf taillé au couteau, frites, toast et beurre maison	CHF 42.00
Filet de bar, sauce aux carottes et oranges, endive fondante et croquante, crémeux de pommes de terre 🌿	CHF 42.00
Filet de sole juste poêlé, déclinaison autour du chou fleur et du cresson, risotto crémeux au parmesan 🌿	CHF 42.00
Burger végétarien 🌿🌿	CHF 30.00
Raviolis à la ricotta et aux épinards 🌿	CHF 30.00

FROMAGES (KÄSE, CHEESES)

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

DESSERTS (NACHSPEISEN, DESSERTS)

Crème brûlée aux gousses de vanille	CHF 12.00
Moelleux au chocolat, glace vanille	CHF 12.00
Millefeuille revisité poire caramel	CHF 15.00
Tarte fine aux segments d'orange, sorbet mandarine et zestes confits	CHF 15.00

GLACES ET SORBETS	la boule	CHF 3.60
Vanille, chocolat, moka, caramel, framboise, fruit de la passion, abricot, citron, cannelle, fraise	supplément chantilly	CHF 1.50

MENU GOURMET

Marbré de foie gras et magret fumé et sa déclinaison autour du coing  

Duo de cochon du pays, la poitrine et le filet avec sa sauce aux morilles,
endives fondantes et croquantes et crémeux de pommes de terre

Millefeuille revisité poire caramel

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)

Velouté de lentilles corail et féra fumée

Tartelette au saucisson vaudois

Filet de bœuf de la maison Costa, sauce au gamay des Côtes de l'Orbe,
galette de pommes de terre et légumes de saison

Millefeuille revisité poire caramel

MENU EPICURIEN CHF 95.00 par personne (hors boissons)

Marbré de foie gras et magret fumé et sa déclinaison autour du coing 🍷 🍷

Noix de Saint-Jacques juste poêlées servies sur un velouté et 🍷 🍷
caviar de lentilles corail au lait de coco

Duo de cochon du pays, la poitrine et le filet avec sa sauce aux morilles,
endives fondantes et croquantes et crémeux de pommes de terre

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

Millefeuille revisité poire caramel

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)