



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

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)

L'œuf parfait servi sur une déclinaison d'asperges 🍷	CHF 25.00
Tartare de thon aux framboises, mangue et basilic 🌊	CHF 25.00
Terrine de foie gras autour de la cerise et de la rhubarbe 🌊 🍷	CHF 25.00
Velouté d'asperges blanches, huile de roquette, asperges et féra fumée 🍷	CHF 25.00
Velouté d'asperges vertes 🍷 🌿	CHF 12.00

PLATS (HAUPTGERICHTE, MAIN COURSES)

Toutes nos viandes sont suisses

Tartare de bœuf taillé au couteau, frites, toast et beurre maison 🌊	CHF 42.00
Grosse pièce de bœuf, sauce béarnaise, petits pois en texture et galette de pommes de terre 🍷	CHF 49.00
Filet d'agneau du pays, jus au thym citron, déclinaison de carottes et galette de pommes de terre 🍷	CHF 49.00
Filet d'omble chevalier aux agrumes, variation autour de la laitue et lard sec croustillant 🍷	CHF 45.00
Filets de perches, sauce au chasselas, petits légumes et frites	CHF 45.00
Feuilleté aux asperges sauce chasselas 🌿	CHF 30.00
Palette de légumes et galette de pommes de terre 🌿 🍷	CHF 30.00
Risotto aux champignons du moment 🌿 🍷	CHF 30.00

FROMAGES (KÄSE, CHEESES)

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

DESSERTS (NACHSPEISEN, DESSERTS)

Fine feuille de chocolat, crème légère chocolat, framboise et sorbet chocolat 🍫		CHF 16.00
Croustillant, fraise, vanille, glace pistache		CHF 16.00
Crème brûlée 🍫		CHF 14.00
Moelleux au chocolat		CHF 15.00
GLACES ET SORBETS	la boule	CHF 3.70
Vanille, chocolat, moka, caramel, framboise, fruit de la passion, abricot, citron, cannelle, fraise	supplément chantilly	CHF 1.60

MENU GOURMET CHF 70.00 par personne (hors boissons)

Terrine de foie gras autour de la cerise et de la rhubarbe 🍫 🌿

Grosse pièce de bœuf, sauce béarnaise, petits pois en texture et galette de pommes de terre 🍫

Fine feuille chocolat, crème légère chocolat, framboise et sorbet chocolat

Plat principal + dessert	CHF 55.00
Entrée + plat principal	CHF 65.00
Menu complet	CHF 70.00

MENU VAUDOIS CHF 85.00 par personne (hors boissons)

Filet d'omble chevalier, huile aux agrumes, laitue et lard sec du pays 🍫

Grosse pièce de bœuf, sauce béarnaise, petits pois et galette de pommes de terre 🍫

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

Croustillant, fraise, vanille glace pistache

MENU EPICURIEN CHF 95.00 par personne (hors boissons)

Tartare de thon aux framboises, mangue et basilic  

Filet d'omble chevalier, huile aux agrumes, laitue et lard sec 

Pièce de bœuf, sauce béarnaise, petits pois et galette de pommes de terre 

Croustillant, fraise, vanille, glace pistache

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)