



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)

Crème d'asperges blanches aux pointes d'asperges vertes, crumble de lard du Valais et œuf parfait 🍳	CHF 25.00
Sablé au parmesan, oignons confits, girolles, noisettes torréfiées et espuma de sous-bois 🌿	CHF 25.00
Terrine de foie gras autour de la cerise et de la rhubarbe 🍷	CHF 25.00
Fricassée d'asperges vertes aux copeaux de parmesan 🍳 🌿	CHF 15.00
Velouté d'asperges blanches 🌿	CHF 15.00

PLATS (HAUPTGERICHTE, MAIN COURSES)

Toutes nos viandes sont suisses

Demi-homard, variation de petits pois et laitue romaine 🍳	CHF 45.00
Omble chevalier de Montreux, asperges vertes, 🍳 crèmeux de pommes de terre au citron et sauce au chasselas	CHF 40.00
Tartare de bœuf taillé au couteau, frites, toast et beurre maison	CHF 42.00
Duo d'agneau du pays, l'épaule confite en cromesqui et le filet simplement rôti, saladine tomates et olives, crèmeux de petits pois et laitue braisée 🍳	CHF 42.00
Le veau du pays aux noisettes torréfiées, asperges vertes, mousseline de pommes de terre au citron, sauce au parmesan et jus de veau 🍳	CHF 45.00
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)

Crumble au chocolat, mousse chocolat, sorbet et cerise confite		CHF 15.00
Sablé aux noisettes, crème pistache, pomme rôtie glace vanille		CHF 15.00
Crème brûlée aux gousses de vanille		CHF 12.00
Moelleux au chocolat, glace vanille		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

Terrine de foie gras autour de la cerise et de la rhubarbe 🍷

Le veau du pays aux noisettes torréfiées, asperges vertes, 🍷
mousseline de pommes de terre au citron et sauce au parmesan

Crumble au chocolat, mousse chocolat, sorbet et cerise confite

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)

Fricassée d'asperges vertes aux copeaux de gruyère

Ombre chevalier et laitue romaine


Veau du pays, saladine de tomates et mousseline de pommes de terre

Sablé aux noisettes, crème pistache
pomme rôtie et glace vanille

MENU EPICURIEN CHF 95.00 par personne (hors boissons)

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

Ombre chevalier et laitue romaine

Le veau du pays aux noisettes torréfiées, asperges vertes, 
mousseline de pommes de terre au citron et sauce au parmesan

Le chocolat comme une forêt noire

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)