



Alliant tradition et créativité, le restaurant La Terrasse 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

Poulet et canard : France, Suisse

Lapin : Hongrie

Agneau : Irlande

Origine des poissons, crustacés et coquillages :

Poisson d'eau douce : France, Suisse

Poissons pêchés en mer : Atlantique Est

Noix de St-Jacques : USA

Gambas : 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

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 de fenouil 🍷	CHF 25.00
Bouchée à la reine aux ris de veau et morilles	CHF 25.00
Terrine de foie gras, oignons rouges en pickles et confits, coulis de betterave à l'orange 🍷 🌱	CHF 25.00
Crème de cresson 🌱 🍷	CHF 15.00

PLATS (HAUPTGERICHTE, MAIN COURSES)

Filet de bœuf et foie gras comme un Rossini, sauce gastrique, pommes darphin, épinards et carottes baby	CHF 52.00
Burger de bœuf, foie gras poêlé, sauce morilles, oignons confits, épinards sués et frites	CHF 50.00
Filet mignon de porc sauce aux morilles, légumes et pommes de terre grenaille	CHF 45.00
Filet de saumon à l'aneth, duo de betteraves, pommes de terre grenaille	CHF 45.00
Tartare de bœuf taillé au couteau, frites, toast et beurre maison	CHF 42.00
Polenta croustillante et petits légumes 🌱	CHF 30.00
Poêlée de champignons bio de Neuchâtel et son feuilleté 🌱	CHF 30.00
DÈS 2 PERSONNES	CHF 55.00/pers.
Steak T-Bone aux fines herbes découpé en salle, carottes baby, pomme de terre et sa crème acidulée	

FROMAGES (KÄSE, CHEESES)

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

CHF 15.00

DESSERTS (NACHSPEISEN, DESSERTS)

Tarte à la raisinée et sa poire

CHF 16.00

Salade d'oranges et panna cotta 🍷

CHF 15.00

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

supplément chantilly

CHF 2.00

MENU GOURMET CHF 75.00 par personne (hors boissons)

Gambas à la thaï,
accompagnées d'une déclinaison de fenouil

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

Salade d'oranges et panna cotta 🍷

MENU VAUDOIS CHF 85.00 par personne (hors boissons)

Bouchée à la reine aux ris de veau

Filet mignon de porc, sauce morilles, légumes et pommes de terre grenaille

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

Tarte à la raisinée

MENU EPICURIEN CHF 95.00 par personne (hors boissons)

Noix de St-Jacques poêlées, servie sur une crème de cresson, écume iodée

Filet de saumon à l'aneth, duo de betteraves, pommes de terre grenaille

Filet de bœuf et foie gras comme un Rossini, sauce gastrique,
pommes darphin, épinards et carottes baby

Moelleux au chocolat, glace vanille

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)*