



# 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](mailto:contact@laprairiehotel.ch)*

## ENTREES (VORSPEISEN, STARTERS)

---

Noix de St-Jacques poêlées servies sur un velouté de lentilles corail 🍷	CHF 25.00
Tarte fine de langoustine, crème de crustacés au curry vert	CHF 30.00
Fines tranches de lotte accompagnées d'une julienne de légumes façon thaï 🌿 🍷	CHF 25.00
Terrine de foie-gras aux agrumes 🌿 🍷	CHF 25.00
Velouté de lentilles corail 🌿	CHF 12.00
Julienne de légumes thaï 🌿	CHF 12.00

## PLATS (HAUPTGERICHTE, MAIN COURSES)

*Toutes nos viandes sont suisses*

---

Filet de bar à l'orange, déclinaison de choux-fleurs, épinards crus et cuits, crémeux de pommes de terre	CHF 45.00
Dos de cabillaud rôti, fenouil, mousseline au citron, sauce homardine	CHF 40.00
Tartare de bœuf taillé au couteau, frites, toast et beurre maison	CHF 42.00
Duo de filet mignon de porc et joue de porc confite au vin rouge, choux-fleurs, gratin de pommes de terre	CHF 40.00
Filet et ris de veau aux graines de moutarde, épinards crus et cuits, crémeux de champignons de Paris, choux-fleurs rôtis et gratin de pommes de terre	CHF 45.00
Feuilleté d'épinards et champignons 🌿	CHF 30.00
Palette de légumes de saison et pommes de terre au citron 🌿 🍷	CHF 30.00
Raviolis aux épinards 🌿	CHF 30.00

## FROMAGES (KÄSE, CHEESES)

---

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

CHF 15.00

## DESSERTS (NACHSPEISEN, DESSERTS)

---

Ananas rôti, croustillant noix de coco, crémeux citron et sorbet passion

CHF 15.00

Tartelette à l'orange, sorbet et croustillant orange

CHF 15.00

Crème brûlée 🍷

CHF 12.00

Moelleux au chocolat

CHF 15.00

GLACES ET SORBETS

Vanille, chocolat, moka, caramel, framboise,  
fruit de la passion, abricot, citron, cannelle, fraise

la boule

CHF 3.70

supplément chantilly

CHF 1.60

## MENU GOURMET CHF 70.00 par personne (hors boissons)

---

Fine tranche de lotte accompagnée d'une julienne de légumes thaï 🍷 🌱

Duo de filet mignon de porc et joue de porc confite au vin rouge, 🍷  
choux-fleurs et gratin de pommes de terre

Ananas rôti, croustillant de noix de coco, crémeux citron sorbet passion

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)

---

Velouté de lentilles corail et féra fumée 🍷



Duo de filet mignon de porc et joue de porc confite au vin rouge, 🍷  
choux-fleurs et gratin de pommes de terre

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

Dessert au choix selon notre carte

## MENU EPICURIEN CHF 95.00 par personne (hors boissons)

---

Terrine de foie-gras aux agrumes  

Tarte fine de langoustines, crème de crustacés au curry vert

Filet et ris de veau aux graines de moutarde, épinards, champignons et choux-fleur 

Ananas rôti, croustillant de noix de coco, crémeux citron sorbet passion

## 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)*