



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)

Homard en saladinne de tomates et mozzarella fumée servi sur un gaspacho	CHF 25.00
Tartare d'haricots verts et tomates aux gambas pochées à la citronnelle et gingembre, tuile au parmesan, vinaigrette au jus de crustacés 🍷	CHF 25.00
Le bœuf du pays en tataki, vinaigrette sésame et soja, tuile au safran, haricots verts et tomates en salade 🍷 🍷	CHF 25.00
Fraicheur de <i>perches Loë</i> fumées, confit d'oignons, olives Taggiasche, huile de basilic servie comme une tartelette sans pâte 🍷 🍷	CHF 25.00
Saladine de tomates servie sur un gaspacho 🍷 🍷	CHF 15.00
Tartare d'haricots verts et tomates, tuile au parmesan 🍷 🍷	CHF 15.00

PLATS (HAUPTGERICHTE, MAIN COURSES)

Toutes nos viandes sont suisses

Le quasi de veau rôti aux chanterelles, millefeuille de pommes de terre, roulade de courgettes à la tomate et caviar d'aubergines 🍷	CHF 42.00
Entrecôte de bœuf de la <i>Maison Costa</i> , pistou et jus parfumé, galette de pommes de terre et légumes provençaux 🍷	CHF 47.00
Tartare de bœuf taillé au couteau, frites, toast et beurre maison	CHF 42.00
Filets de perches de la <i>Maison Santos</i> , sauce au chasselas de Champagne, frites et légumes du moment 🍷	CHF 45.00
Tourbillon de sole aux langoustines, sauce au curry vert, crémeux de carottes jaunes et galette de pommes de terre 🍷	CHF 40.00
Palette de légumes et pommes de terre au pistou 🍷	CHF 25.00
Feuilleté aux chanterelles 🍷	CHF 30.00

FROMAGES (KÄSE, CHEESES)

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

CHF 15.00

DESSERTS (NACHSPEISEN, DESSERTS)

Tuile croustillante à l'orange, crème légère à la vanille, framboises en déclinaison

CHF 15.00

Demi-sphère au chocolat, myrtilles parfumées à la crème moka, sorbet citron 🍷

CHF 15.00

Crème brûlée 🍷

CHF 12.00

Moelleux au chocolat

CHF 15.00

GLACES ET SORBETS

la boule CHF 3.50

Vanille, chocolat, moka, caramel, framboise,

supplément chantilly CHF 1.50

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

MENU GOURMET CHF 70.00 par personne (hors boissons)

Tartare d'haricots verts et tomates aux gambas pochées à la citronnelle et au gingembre, 🍷
tuile au parmesan, vinaigrette au jus de crustacés

Entrecôte de bœuf de la *Maison Costa*, pistou et jus parfumé, 🍷
galette de pommes de terre et légumes provençaux

Demi-sphère au chocolat, myrtilles parfumées à la crème moka 🍷

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)

Tataki de bœuf du pays, saladin de tomates et haricots verts, vinaigrette au sésame et soja 🍷

Filets de perches de la *Maison Alves*, sauce au chasselas de Champagne et crémeux de carottes 🍷

Quasi de veau, millefeuille de pommes de terre et caviar d'aubergines 🍷

Demi-sphère au chocolat, myrtilles parfumées à la crème moka et sorbet citron 🍷

MENU EPICURIEN CHF 95.00 par personne (hors boissons)

Homard en saladine de tomates et mozzarella fumée servi sur un gaspacho

Tourbillon de sole aux langoustines, sauce au curry vert, crémeux de carottes jaunes 🌱

Le quasi de veau rôti aux chanterelles, millefeuille de pommes de terre, 🌱
roulade de courgettes à la tomate et caviar d'aubergines

Tuile croustillante à l'orange, crème légère à la vanille, framboises en déclinaison

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)