



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.









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

Chasse: Suisse, Allemagne et Autriche

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)

Terrine de foie gras au piment d'Espelette, déclinaison autour du coing 🏖 👛	CHF 25.00
Tataki de filet de chevreuil servi sur une rémoulade de céleri et pomme granny-smith, vinaigrette au miel et noisettes 👛 👛	CHF 25.00
Saladine de homard aux agrumes, vinaigrette acidulée 🎱 🥙	CHF 25.00
Terrine de bolets, chips de jambon cru et oignons frits, écume saveur sous-bois	CHF 25.00
Rémoulade de céleri et pomme granny-smith, vinaigrette au miel et noisettes 🥏	CHF 15.00
Délice de bolets, saladine et écume saveur sous-bois 🥏	CHF 20.00

PLATS (HAUPTGERICHTE, MAIN COURSES)

Burger de bœuf façon La Terrasse, galette de pommes de terre, steak taillé au couteau, sauce aux morilles, foie gras poêlé	CHF 45.00
Filet de chevreuil sauce grand-veneur, garniture de chasse façon La Terrasse	CHF 45.00
Filet de bœuf sauce au Pinot Noir, déclinaison de céleri, galette de pommes de terre	CHF 45.00
Sandre sauce au vin rouge, fricassée de chanterelles, poireaux baby et mille-feuille de pommes de terre	CHF 42.00
Saint-Jacques poêlées sauce au citron, déclinaison de céleri, et galette de pommes de terre	CHF 42.00
Tartare de bœuf taillé au couteau, frites, toast et beurre maison	CHF 42.00
Feuilleté aux champignons d'automne 🥏	CHF 30.00
Garniture de chasse façon La Terrasse : poire au vin rouge, choux rouge, purée de céleri, coing, figue rôtie, spätzli.	CHF 30.00

FROMAGES (KÄSE, CHEESES)

Assiette de fromage de la maison Alves, affineur à Vuiteboeuf

CHF 15.00

DESSERTS (NACHSPEISEN, DESSERTS)

Tartelette chocolat, crémeux marron, glace à la double crème et meringue Crumble pomme et poire avec glace au caramel Crème brûlée Moelleux au chocolat		CHF 15.00 CHF 15.00 CHF 12.00 CHF 15.00
GLACES ET SORBETS Vanille, chocolat, moka, caramel, framboise, fruit de la passion, abricot, citron, cannelle, fraise	la boule supplément chantilly	CHF 3.70 CHF 1.60

MENU GOURMET

Terrine de foie gras au piment d'Espelette, déclinaison autour du coing
Filet de bœuf, sauce au pinot noir, déclinaison de céleri, galette de pommes de terre
Tartelette au chocolat, crémeux marron, glace à la double crème et meringue

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)

Tartelette de saucisson vaudois

Sandre sauce au citron, fricassée de chanterelles

Filet de bœuf sauce au pinot noir, déclinaison de céleri, galette de pommes de terre

Crumble pomme et poire avec glace au caramel

MENU EPICURIEN CHF 95.00 par personne (hors boissons)

Saladine de homard aux agrumes, vinaigrette acidulée 🥏

St-Jacques poêlées, sauce au citron, chanterelles et poireaux baby

Filet de chevreuil sauce grand-veneur, garniture de chasse façon La Terrasse

Tartelette chocolat, crémeux maison, glace double-crème et meringue

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)