



**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-faire des artisans régionaux du pays de Vaud sont toujours présents.*

(à midi du lundi au vendredi)

## SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

---

Quasi de veau, sauce béarnaise, frites et tomate provençale

**CHF 30.00**

Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan et frites

**CHF 25.00**

Filet de cabillaud, vinaigrette aux échalotes, ratatouille et riz pilaf

**CHF 30.00**

Filet de canette, jus à la cerise, polenta crémeuse et tomate provençale

**CHF 30.00**

*Sur demande, nous vous donnerons volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. N'hésitez pas à nous demander des plats sans lactose, ni gluten et des mets végétariens.*

### ***Origine des viandes***

*Volaille et foie gras : Suisse et France*

*Bœuf, veau, porc : Suisse*

### ***Origine des poissons et crustacés :***

*Poisson d'eau douce : Suisse et France*

*Homard, gambas 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)*

*Service et TVA inclus*