

MENU



ENTREES ET SALADES

STARTER AND SALADS

PRIX EN CHF / CHF PRICE

ENTRÉES / STARTER

PLAT / PLATES

THAÏ SOUPE / THAI SOUP

Coco, gingembre, coriandre et dés de poulet
Coconut, ginger, coriander and diced chicken

8.90

SALADE DU JARDIN / GARDEN SALAD

Salade verte, tomates confites, crudités
Green leaves and confit tomatoes with crudités

6.50

SALADE MÊLÉE / MIXED SALAD

Salade verte, carotte, céleri-rave, betterave, maïs, oeuf sur le plat,
Green leaves, carrot, celeriac and beetroot, with sweetcorn and fried egg

15.50

19.50

SALADE CEASAR / CAESAR SALAD

Salade verte, poulet, croutons, copaux de Grana Padano, oeuf sur le plat, sauce ceasar
Green leaves, chicken and croutons, with grated Grana Padano cheese, fried egg and Caesar dressing

20.50

SALADE DU BERGER / SHEPHERD'S SALAD

Salade verte, tartines grillées de fromage de chèvre frais mariné maison,
tomme panée, crudités
Green leaves, marinated fresh goat's cheese on toasted bread with
tomme cheese in breadcrumbs and crudités

20.50

SALADE FITNESS / FITNESS SALAD

Mignons de poulet grillés à la provençale, accompagnés d'une salade mêlée
Provençal-style tender grilled chicken served with a mixed salad

21.50

SALADE BRASSEUR / PUB SALAD

Salade verte, bacon, jambon, fromage, croûtons, oignons, oeuf sur le plat
Green leaves, bacon, ham, cheese, croutons, onion and fried egg

22.50

PLATS PRINCIPAUX

MAIN DISHES

VIANDES SUR ARDOISE / MEAT ON SLATE

FILET DE BOEUF SUR ARDOISE - 44.00
BEEF FILLET STEAK SERVED ON A SLATE

PAVÉ DE BŒUF - 39.50
BEEF THICK STEAK

ENTRECÔTE DE CHEVAL - 29.50
HORSE STEAK

Servi avec Pommes frites, 4 sauces
Served with Chips, Four sauces

PAVÉ DE BŒUF / BEEF THICK STEAK

Sauce maison, pommes frites, légumes du jour
Homemade sauce, Chips, Vegetables of the day

36.50

ENTRECÔTE DE CHEVAL / HORSE STEAK

Sauce au poivre vert, pommes frites, légumes du jour
Green peppercorn sauce, Chips, Vegetables of the day

29.50

MIGNONS DE POULET AU PAPRIKA FUMÉ

TENDER CHICKEN PIECES WITH SMOKED PAPRIKA
Riz basmati, légumes du jour / Basmati rice, Vegetables of the day

23.50

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ / GRILLED SALMON FILLET

Sauce béarnaise, riz basmati, légumes du jour
Béarnaise sauce, Basmati rice, Vegetables of the day

24.90

PLATS PRINCIPAUX

MAIN DISHES

TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL / TRADITIONAL STEAK TARTARE 29.90
Salade verte, pommes frites ou toastes / Green salad, Chips or toasted bread

LINGUINI GAMBERO / LINGUINE GAMBERO 23.90
Queues de gambas, sauce tomate, ail, oignons, basilic /
Prawn tails, tomato sauce, garlic, onion and basil

RISOTTO AU SAFRAN ET COPAUX DE GRANA PADANO 20.90
SAFFRON RISOTTO WITH GRATED GRANA PADANO CHEESE

LINGUINI CARBONARA / LINGUINE CARBONARA 20.90
Lard, crème, Grana Padano, oeuf, oignons /
Bacon, cream, Grana Padano cheese, egg and onion

RISOTTO AUX FRUITS DE MER / SEAFOOD RISOTTO 22.50

LINGUINI MADRAS / LINGUINE MADRAS 21.90
Mignons de poulet, crème, curry, oignons / Tender chicken pieces, cream, curry and onion

PLATS ENFANTS

CHILDREN DISHES

NUGGETS DE POULET AVEC POMMES FRITES 14.50
CHICKEN NUGGETS WITH CHIPS

STICKS DE POISSON AVEC POMMES FRITES 14.50
STICKS FISH WITH CHIPS

BURGERS ET SANDWICHES CHAUDS

BURGERS AND HOT SANDWICHES

THE WHITE HORSE	20.90
Steak haché, bacon grillé, tomates, oignons / Burger, grilled bacon, tomato and onion	
THE ROYAL	20.90
Steak haché, fromage, jambon, oeuf sur le plat, oignons / Burger, cheese, ham, fried egg and onion	
THE VAUDOIS	24.90
Steak haché, tomme panée, bacon grillé, salade, oignons, ketchup maison Burger, tomme cheese in breadcrumbs, grilled bacon, lettuce and onion, with house ketchup	
THE CHEESELOVER	23.90
Steak haché, Gruyère, Fontal, chèvre, oignons / Burger, Gruyère, Fontal, goat's cheese and onion	
THE TEX-MEX	21.90
Steak haché, bacon grillé, poivrons, oignons, sauce BBQ maison Burger, grilled bacon, pepper and onion, with our house BBQ sauce	
THE CHICKEN	23.90
Mignons de poulet panés frits, poivron grillé, tomate, oignons, salade, sauce mayonnaise Tender fried chicken pieces with breadcrumbs, grilled pepper, tomato, onion, lettuce and mayonnaise	
THE MEXICAN	22.50
Steak haché, guacamole, jalapeno, oignons, tomate, yoghurt au cumin Burger, guacamole, jalapeño pepper, onion, tomato and yoghurt with cumin	

BURGERS ET SANDWICHS CHAUDS

BURGERS AND HOT SANDWICHES

THE WHITE HORSE CLUB

22.90

Club sandwich, laitue, tomate, poulet grillé, fromage, oeuf sur le plat, crudités, pommes frites

Club sandwich, lettuce, tomato, grilled chicken, cheese and fried egg, with crudités and chips

FAJITAS AU CHILLI CON CARNE

FAJITAS WITH CHILLI CON CARNE

24.50

Guacamole, crème fraîche, salade de crudités, riz basmati

Also comes with guacamole, crème fraîche, crudités and basmati rice

QUESADILLA AU CHORIZO / CHORIZO QUESADILLA

24.50

Chorizi, fromage, tomates, guacamole, crudités, riz basmati

LES BURGERS SONT SERVIS DANS LES PAINS BUNS, AVEC DES POMMES FRITES

BURGERS ARE SERVED ON BUNS AND COME WITH CHIPS

POTATOES MAISON ET CRÈME FRAÎCHE

POTATO WEDGES AND CRÈME FRAÎCHE

+ 1.00

DOUBLE BURGER: 280 GR. DE VIANDE DE BOEUF

DOUBLE BURGER: 240G OF BEEF

+ 5.90

PORTION DE POTATOES MAISON ET CRÈME FRAÎCHE

SERVING OF POTATO WEDGES AND CRÈME FRAÎCHE

7.50

FINGER FOOD

JAMBON SERRANO SERRANO HAM	9.90	CALAMARS FRITS FRIED CALAMARI	8.90
CHORIZO	7.80	TARTINES GRILLÉES AU CHÈVRE MARINÉE	7.20
AIGUILLETES DE POULET AU CITRON CONFIT CHICKEN WINGS SERVED WITH LEMON CONFIT	9.20	MARINATED GOAT'S CHEESE ON TOAST	
TORTILLA	5.20	CROQUETTES DE RÖSTI AU CHORIZO ET MANCHEGO	7.20
CROQUETTES DE BACALAO / COD CROQUETTES	7.10	RÖSTI CROQUETTES WITH CHORIZO AND MANCHEGO CHEESE	
FROMAGE "MANCHEGO" ET PATE DE COING MANCHEGO CHEESE AND QUINCE JELLY	7.10	TARTARE DE SAUMON FRAIS ET FUME AU GINGEMBRE	9.90
PIMIENTOS FARCIS AU FROMAGE FRAIS	8.50	FRESH SMOKED SALMON TARTARE WITH GINGER	
PEPPERS STUFFED WITH FROMAGE FRAIS		NACHOS WHITE HORSE, CHORIZO, GUACAMOLE ET CRÈME FRAÎCHE	9.20
BOULETTES DE VIANDE (BOEUF ET PORC), SAUCE TOMATE	9.20	WHITE HORSE NACHOS, CHORIZO, GUACAMOLE AND CRÈME FRAÎCHE	
MEATBALLS (BEEF AND PORK) IN TOMATO SAUCE		FRITTO MISTO DE FRUITS DE MER, AIOLI MAISON	9.90
TOMME / TOMME CHEESE	6.50	FRIED SEAFOOD WITH HOUSE AIOLI	
GAMBAS À L'AIL, SAUCE VIERGE	11.80	QUESADILLA	8.50
PRAWNS SERVED WITH GARLIC AND VIRGIN DRESSING		QUESADILLA AU POULET / CHICKEN QUESADILLA	10.50

ARDOISE APÉRO - 21.50
APPETISERS SERVED ON A SLATE
Jambon serrano, tomme, salami
Serrano ham, tomme cheese, salami

ASSORTIMENT DU CHEF – 32.50
CHEF'S SELECTION

Croquettes de rösti au chorizo
et Manchego,
tartare de saumon frais
et fumé au gingembre,
fritto misto de fruits de mer,
tartines grillées au chèvre marinée
Rösti nuggets with chorizo
and Manchego,
fresh and smoked salmon tartare
with ginger,
shellfish fritto misto,
grilled marinated fresh goat's cheese
on toast.

ASSORTIMENT
IBÉRIQUE – 35.90
IBERIAN SELECTION

Jambon Serrano,
chorizo,
tortilla,
calamars frits,
fromage "Manchego"
et pâte de coing
Serrano ham,
chorizo, tortilla,
fried calamari,
manchego cheese
and quince.

Provenance des viandes: BOEUF: Suisse - Argentine / CHEVAL: Argentine - Australie / VOLAILLE: Suisse - Brésil (OAgRD, peut avoir été élevé avec des antibiotiques ou des stimulateurs de croissance) / VEAU: Suisse / PORC: Suisse / JAMBON SERRANO: Espagne

Origins of meat: BEEF: Switzerland / HORSE: Argentina - Australia / POULTRY: Switzerland - Brazil (Agri-Declaration Ordinance – may have been reared with antibiotics or growth hormones) / VEAL: Switzerland / PORK: Switzerland / SERRANO HAM: Spain

Carte en Franc Suisse – TVA et service compris - Euro accepté au taux en vigueur dans l'établissement

Menu Swiss Franc - VAT and service included - Euro accepted rate in the establishment

Carafe d'eau en accompagnement d'un plat et sans autre boisson: Fr. 1.50 par personne

Jug of water in a side dish and no other drink: CHF 1.50 per person

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE VANILLA CRÈME BRÛLÉE	7.50	BOULE DE GLACE SCOOP OF ICE CREAM	3.20
		Parfum aux choix: Vanille, chocolat, mocca, fraise, citron, abricot	
MOELLEUX AU CHOCOLAT CHOCOLATE FONDANT glace vanille, chantilly Vanilla ice cream and whipped cream	10.90	Choice of flavours: vanilla, chocolate, mocha, strawberry, lemon, apricot	
MOUSSE AU CHOCOLAT CHOCOLATE MOUSSE	8.50	COLONEL CITRON LEMON COLONEL SORBET	9.80
		Boules de glace citron et Vodka Lemon ice cream with vodka	
TARTE TATIN Glace vanilla, chantilly Tarte Tatin with vanilla ice cream and whipped cream	10.90	BOULES DE GLACE ABRICOT & ABRICOTINE APRICOT ICE CREAM WITH APRICOT BRANDY	9.80
CAFÉ DOUCEUR / COFFEE AND CAKE	5.60	COUPE DANEMARK HOT FUDGE SUNDAE	11.50
MILK-SHAKE parfum aux choix / choice of flavours available	6.70	Boules de glace vanille, chocolat fondu, chantilly Vanilla ice cream, molten chocolate and whipped cream	
SUPPLÉMENT CHANTILLY EXTRA WHIPPED CREAM	1.70		

ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS

SOIRÉE PRIVÉE

SOIRÉE D'ENTREPRISE

ANNIVERSAIRE



HOTELREST SA – WHITE HORSE

Avenue d'Ouchy 66 • 1006 Lausanne • Tél +41 21 616 75 75 • mail: info@whitehorse.ch • www.whitehorse.ch