

ENTREES ET SALADES STARTERS AND SALADS

SALADE DU JARDIN / GARDEN SALAD Salade, tomates, crudités Salad, tomatoes, raw vegetables	6.50
SALADE CAESAR / CAESAR SALAD Salade, mignons de poulet, croûtons, copeaux de Grana Padano, œuf dur, tomates cherry, sauce caesar Salad, chicken breasts, croutons, Grana Padano shavings, hard-boiled egg, cherry tomatoes, caesar sauce	22.50
POKE BOWL DE SAUMON / SALMON POKE BOWL Gravlax de saumon au sésame, quinoa, concombres, radis, algues wakamé, avocats, salade, vinaigrette au soja et sésame Salmon gravlax with sesame, quinoa, cucumbers, radishes, wakame seaweed, avocado, salad, dressing with soy sauce and sesame	24.50
SALADE ITALIENNE / ITALIAN SALAD Burrata, rucola, Grana Padano, tomates cherry, tomate séchée, crème de balsamique, huile d'olive Burrata, rucola, Grana Padano, cherry tomatoes, sundried tomato, balsamic cream, olive oil	22.90
SALADE CHEVRIÈRE / GOAT SALAD Samoussa au chèvre et origan frais, jambon cru, tomates cherry, figue séchée, cerneaux de noix, salade, vinaigrette aux figues Samoussa with goat cheese and fresh oregano, raw ham, cherry tomatoes, dried fig, walnut kernels, salad, dressing with fig	24.50

PLATS ENFANT CHILDREN'S MEAL

(Plat + dessert, jusqu'à l'âge de 12 ans) /
(Dish + dessert, up to the age of 12):

TAGLIATELLE / TAGLIATELLE Sauce tomate Tomato sauce	12.90
CHICKEN NUGGETS / CHICKEN NUGGETS Avec frites fraîches With fresh french fries	14.90
CHEESEBURGER / CHEESEBURGER Bun, steak haché de bœuf, cheddar, salade batavia, sauce WH, frites fraîches Bun, ground beef steak, cheddar, batavia salad, WH sauce, fresh french fries	16.90

LES PLATS THE DISHES

FILET DE BŒUF SUR ARDOISE (≈ 250gr) BEEF FILLET ON SLATE Trois sauces froides, frites fraîches, salade du jardin Served with 3 sauces, fresh french fries, garden salad	54.00
ENTRECÔTE PARISIENNE DE BŒUF (≈ 200gr) BEEF RIB STEAK ENTRECOTE Café de Paris, frites fraîches, poêlée de légumes Café de Paris butter, fresh french fries, fried vegetables	32.90
TAGLIATA D'ONGLET DE BŒUF (≈ 200gr) BEEF TAB TAGLIATA Rucola, Grana Padano, tomates cherry, crème de balsamique, frites fraîches Rucola, Grana Padano, cherry tomatoes, balsamic cream, fresh french fries	29.90
TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL (≈ 190gr) TRADITIONAL BEEF TARTARE Frites fraîches, toasts, beurre, salade, crudités Fresh french fries, toast, butter, salad, raw vegetables	29.90
MIGNONS DE POULET / CHICKEN BREAST PIECES Sauce au paprika fumé, riz blanc, légumes du jour Smoked paprika sauce, white rice and vegetables of the day	24.50
PAVÉ DE SAUMON EN CROÛTE D'HERBES HERB-CRUSTED SALMON STEAK Riz basmati, poêlée de légumes Basmati rice, fried vegetables	27.90
FISH'N CHIPS / FISH'N CHIPS Filets de perche en pâte à bière, frites fraîches, sauce tartare Perch filets beer battered, fresh french fries, tartar sauce	25.90

LES PATES / PASTA

TAGLIATELLE CARBONARA CARBONARA TAGLIATELLE Lard, crème, œuf, Grana Padano Bacon, cream, egg, Grana Padano	21.90
TAGLIATELLE MADRAS / MADRAS TAGLIATELLE Mignons de poulet, crème, curry, oignons Chicken breast, cream, curry, onions	21.50
RAVIOLE AU CITRON / LEMON RAVIOLE Crème aux agrumes Citrus cream	22.90

BURGERS / BURGERS

Les burgers sont servis dans un pain artisanal, avec viande de bœuf du boucher et frites fraîches
Burgers are served in an artisanal bread, with ground meat beef of butcher and fresh french fries
Pour tout changement de garniture, un supplément sera facturé / Any change will be charged

WHITE HORSE / WHITE HORSE Bun, steak haché de bœuf, lard, cheddar, tomate, oignons caramélisés, salade batavia, sauce WH Bun, grilled ground beef, bacon, cheddar, tomato, caramelized onions, batavia salad, WH sauce	21.90	CHICKEN / CHICKEN Bun brioché, mignons de poulet panés corn flakes, guacamole, cheddar, tomate, salade batavia, sauce WH Brioche bun, chicken breast breaded corn flakes, guacamole, cheddar, tomato, batavia salad, WH sauce	22.90
ROYAL / ROYAL Bun, steak haché de bœuf, jambon, cheddar, œuf au plat, oignons caramélisés, salade batavia, sauce WH Bun, grilled ground beef, ham, cheddar, fried egg, caramelized onions, batavia salad, WH sauce	22.90	CLUB SANDWICH / CLUB SANDWICH Pain toast, mignons de poulet, cheddar, œuf au plat, tomate, salade batavia, crudités, mayonnaise Toast bread, chicken breast, cheddar, fried egg, tomato, batavia salad, raw vegetables, mayonnaise	23.90
STEAKHOUSE / STEAKHOUSE Bun brioché, steak haché de bœuf, lard, cheddar, onion rings, salade batavia, oignons caramélisés, sauce cowboy au whisky Brioche bun, grilled ground beef, bacon, cheddar, onion rings, batavia salad, caramelized onions, cowboy whiskey sauce	23.90	FISH / FISH Bun brioché, escalope de saumon, tomate, oignons frais, salade batavia, sauce séré à l'aneth et citron Brioche bun, salmon escalope, tomato, spring onions, batavia salad, dill and lemon sauce	24.90
VALAISAN / VALAISAN Bun, steak haché de bœuf, Raclette, jambon cru, cornichons, salade batavia, sauce au poivre Bun, grilled ground beef, Raclette, raw ham, pickles, batavia salad, pepper sauce	24.90	VEGETARIAN / VEGETARIAN Bun brioché, steak végétarien, aubergines, courgettes, rucola, oignons caramélisés, sauce Wasabi Brioche bun, vegetarian steak, eggplant, zucchini, rucola, caramelized onions, Wasabi sauce	21.90
GOAT CHEESE / GOAT CHEESE Bun brioché, steak haché de bœuf, fromage de chèvre, chorizo, rucola, oignons caramélisés, sauce moutarde au miel Brioche bun, grilled ground beef, goat cheese, chorizo, rucola, caramelized onions, honey mustard sauce	24.50	BUN SANS GLUTEN / GLUTEN FREE BUN	+ 3.50
MEXICAN / MEXICAN Bun, steak haché de bœuf, guacamole, poivron, salade batavia, sauce mexicaine Bun, grilled ground beef, guacamole, pepper, batavia salad, mexican sauce	23.90	DOUBLE STEAK DE VIANDE DE BŒUF / DOUBLE BEEF STEAK	+ 7.50
BYZANTIN / BYZANTIN Bun, steak haché de bœuf, aubergines, courgettes, tomate, salade batavia, sauce aioli aux épices orientales Bun, grilled ground beef, eggplant, zucchini, tomato, batavia salad, aioli (garlic sauce) with oriental spices	22.50	PORTION DE FRITES FRAÎCHES / PORTION OF FRESH FRENCH FRIES	6.90
		CROQUETTES RÖSTI EN REMPLACEMENT DE FRITES FRAÎCHES / FRESH FRENCH FRIES REPLACEMENT WITH RÖSTI CROQUETTES	+ 2.50
		EN SUPPLÉMENT Lard, œuf, cheddar ou guacamole EXTRA Bacon, egg, cheddar or guacamole	par ingrédient + 2.00 per ingredient + 2.00

Provenance des viandes: Volaille: Suisse - Pologne / Boeuf: Suisse - Allemagne / Veau et Porc: Suisse
Meat origin: Poultry: Switzerland - Poland / Beef: Switzerland - Germany / Veal and Pork: Switzerland
Provenance des poissons: Perche: Estonie - Russie / Saumon: Norvège - Ecosse / Fish origin: Perch: Estonia - Russia / Salmon: Norway - Scotland
Un supplément est rajouté pour tout changement de garniture / Any change will be charged
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 at rate in the establishment

Verre d'eau courante CHF. 1.50 par personne sans aucune autre boisson / Glass of water CHF 1.50 per person without any other drink

FINGER FOOD / FINGER FOOD

JAMBON CRU / RAW HAM	12.90	QUESADILLA AU POULET	11.90
GRUYÈRE / GRUYÈRE CHEESE	11.90	QUESADILLA WITH CHICKEN	
CHICKEN WINGS, SAUCE BBQ CHICKEN WINGS, BBQ SAUCE	10.90	NACHOS, CHEDDAR, GUACAMOLE, CRÈME FRAÎCHE	9.90
CROQUETTES DE BACALAO BACALAO CROQUETTES	7.90	NACHOS, CHEDDAR, GUACAMOLE, FRESH CREAM	
ONION RINGS, SAUCE BBQ ONION RINGS, BBQ SAUCE	8.90	BROCHETTES DE POULET YAKITORI, SAUCE SWEET CHILI	10.90
GAMBAS À L'AIL ET PERSIL GAMBAS WITH GARLIC AND PARSLEY	11.90	YAKITORI CHICKEN SKEWERS, SWEET CHILI SAUCE	
CHICKEN NUGGETS, SAUCE WH CHICKEN NUGGETS, WH SAUCE	10.90	BROCHETTES DE BOEUF, TORTILLA, SAUCE AÏOLI AUX ÉPICES ORIENTALES	12.90
CALAMARS FRITS, SAUCE TARTARE FRIED CALAMARI, TARTAR SAUCE	11.90	BEEF SKEWERS, TORTILLA, AÏOLI SAUCE WITH ORIENTAL SPICES	
		MINIS BARQUITAS DE BŒUF, GUACAMOLE, CHEDDAR	12.50
		MINIS BARQUITAS OF BEEF, GUACAMOLE, CHEDDAR	

ARDOISE APERO / APEROS SLATE - 26.90

Jambon cru, salami au poivre,
Gruyère, Tête de Moine
Raw ham, pepper salami,
Gruyère, Tête de Moine cheese

ASSORTIMENT DU CHEF / CHEF'S ASSORTMENT - 35.90

Gravlax de saumon, calamars frits, gambas à l'ail
et persil, croquettes de bacalao, sauce tartare
Salmon gravlax, fried calamari, prawns with garlic
and parsley, bacalao croquettes, tartar sauce

MIX DE TAPAS / TAPAS MIX - 24.90

Brochettes de poulet yakitori, crevettes aux pommes
de terre, rouleaux de printemps aux légumes,
onion rings, sauce BBQ, sauce sweet chili
Yakitori chicken skewers, shrimps with potatoes,
vegetables spring rolls, onion rings, BBQ sauce,
sweet chili sauce

ASSORTIMENT WHITE HORSE / WHITE HORSE ASSORTMENT - 44.90

Brochettes de boeuf, minis barquitas de boeuf,
quesadilla de poulet, chicken wings, sauce BBQ,
sauce aïoli aux épices orientales
Beef skewers, mini beef barquitas, chicken quesadilla,
chicken wings, BBQ sauce, aioli sauce
with oriental spices

HAPPY HOUR / HAPPY HOUR

50% DE RABAIS SUR LES BIÈRES, VINS OUVERTS ET MINÉRALES,
TOUS LES SOIRS DE 18:00 à 19:00
50% OF DISCOUNTS ON BEERS, OPEN WINES AND MINERALS,
EVERY EVENING FROM 6:00 PM to 7:00 PM



WHITE HORSE LAUSANNE

WHITE HORSE

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

MENU WHITE HORSE WHITE HORSE MENU



DESSERTS / DESSERT

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE / CREME BRULEE WITH VANILLA 8.90

MOELLEUX AU CHOCOLAT / CHOCOLATE CAKE 12.90

Glace vanille artisanale

Artisanal vanilla ice cream

BOULE DE GLACE ARTISANALE / ARTISANAL ICE CREAM 4.20

Parfums au choix: Vanille, chocolat, café, fraise, citron vert, pistache, caramel beurre salé, barbe à papa, fleur de lait, framboise

Choice of flavors: Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, lime, pistachio, salted butter caramel, cotton candy, milk flour, raspberry

COUPE PROSECCO / PROSECCO CUP 11.90

Sorbet citron vert arrosé de Prosecco

Lime sorbet drizzled with Prosecco

COLONEL / COLONEL 12.90

Sorbet citron vert arrosé de vodka

Lime sorbet drizzled with vodka

COUPE DANEMARK / DENMARK CUP 13.90

Glace vanille nappée de chocolat, chantilly

Vanilla ice cream topped with chocolate, whipped cream

COUPE AFFOGATO AL CAFFÈ / AFFOGATO AL CAFFÈ 12.90

Glace fleur de lait arrosée d'un espresso, chantilly, spéculos

Panna ice cream drizzled with espresso, whipped cream, speculos

MILK-SHAKE / MILK-SHAKE 7.90

Arômes au choix

Aromas of your choice

SUPPLÉMENT CHANTILLY / CHANTILLY EXTRA 1.50