

LUNDI AU VENDREDI:
DÈS 17:30
SAMEDI & DIMANCHE:
DÈS 11:30

MONDAY TO FRIDAY:
FROM 5.30 P.M.
SATURDAY & SUNDAY:
FROM 11.30 A.M.

FINGER FOOD / FINGER FOOD

JAMBON CRU DU VALAIS / VALAIS RAW HAM	13.90	CALAMARS FRITS, SAUCE TARTARE / FRIED CALAMARI, TARTAR SAUCE	11.90
TOMME VAUDOISE / TOMME VAUDOISE CHEESE	8.90	QUESADILLA AU POULET / CHICKEN QUESADILLA	12.50
CHICKEN WINGS, SAUCE BBQ / CHICKEN WINGS, BBQ SAUCE	10.90	ONION RINGS, SAUCE BBQ / ONION RINGS, BBQ SAUCE	10.50
CROQUETTES DE BACALAO / BACALAO CROQUETTES	8.90	NACHOS, CHEDDAR, GUACAMOLE, CRÈME ACIDULÉE / NACHOS, CHEDDAR, GUACAMOLE, SOUR CREAM	11.90
BROCHETTES DE BOEUF, TORTILLA, SAUCE À L'AIL / BEEF SKEWERS, TORTILLA, GARLIC SAUCE	12.90	BROCHETTES DE POULET YAKITORI, SAUCE SWEET CHILI / YAKITORI CHICKEN SKEWERS, SWEET CHILI SAUCE	11.50
GAMBAS, AU GINGEMBRE ET CITRONNELLE / GINGER AND LEMONGRASS SHRIMPS	12.50	CREVETTES PANÉES, SAUCE CURRY AU MIEL / BREADED PRAWNS, HONEY CURRY SAUCE	11.50
CHICKEN NUGGETS, SAUCE WH / CHICKEN NUGGETS, WH SAUCE	10.90		

FRITES DU CHALET / COTTAGE'S FRENCH FRIES – 13.90

Pommes frites fraîches, jambon cru du Valais,
sauce fromagère, parfumée à l'huile de truffe /
Fresh french fries, Valais raw ham,
cheese sauce, flavoured with truffle oil

FLAMMENKUCHE ALSACIENNE / ALSATIAN FLAMMENKUCHE – 19.90

Crème, lardons, oignons
Cream, bacon, onions

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

ARDOISE APERO / APERIO SLATE – 25.90

Jambon cru du Valais, salami poivré,
tomme vaudoise, cornichons /
Valais raw ham, peppered salami,
tomme vaudoise cheese, gherkins

ASSORTIMENT DU CHEF / CHEF'S ASSORTMENT – 39.90

Gambas au gingembre et citronnelle, crevettes panées,
calamars-frits, croquettes de bacalao,
sauce tartare, sauce curry au miel /
Ginger and lemongrass shrimps, breaded prawns,
fried calamari, bacalao croquettes, tartar sauce,
honey curry sauce

ASSORTIMENT WHITE HORSE / WHITE HORSE ASSORTMENT – 43.90

Brochettes de bœuf, quesadilla de poulet, chicken nuggets,
chicken wings, sauce BBQ, sauce à l'ail
Beef skewers, chicken quesadilla, chicken nuggets,
chicken wings, BBQ sauce,
garlic sauce

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

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



BLACK HORSE MORGES

Prom.de Castellane 10 • 1110 Morges • Tél: +41 21 803 75 75
info@blackhorse.ch • www.blackhorse.ch

MENU / MENU



ENTREES & SALADES STARTERS & SALADS

SALADE DU JARDIN / GARDEN SALAD 6.90
Salade, tomates, crudités /
Salad, tomatoes, raw vegetables

SALADE CAESAR / CAESAR SALAD 23.90
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

**SALADE DE CHÈVRE AU MIEL /
HONEY GOAT CHEESE SALADE** 24.90
Salade, palets de chèvre panés, toasts, lard, œuf dur,
champignons de Paris bruns, tomates cherry, cerneaux de noix,
pomme Granny Smith, betterave Chioggia, vinaigrette
au balsamique et huile d'olive /
Salad, breaded goat cheese, toasts, bacon, hard-boiled egg,
brown button mushrooms, cherry tomatoes, walnut kernels,
Granny Smith apple, Chioggia beetroot, balsamic dressing

**SALADE POKE BOWL AU SAUMON /
SALMON POKE BOWL SALAD** 25.90
Salade, saumon mariné, gambas poêlées au gingembre et
citronnelle, avocat, grapefruit, algues wakamé, colraves,
vinaigrette de mangue et coriandre /
Salad, marinated salmon, fried prawns with ginger and
lemongrass, avocado, grapefruit, wakame seaweed,
kohlrabi, mango and coriander dressing

**SALADE DE BŒUF SAUTÉ /
STIR-FRIED BEEF SALAD** 25.90
Salade, bœuf sauté au soja, quinoa, fèves de soja, avocat,
poivrons rouges, pousses de soja, vinaigrette asiatique
au sésame /
Salade, stir-fried beef with soy, quinoa, soy beans, avocado,
red peppers, bean sprouts, Asian sesame dressing

PATES / PASTA

LINGUINE CARBONARA / CARBONARA-LINGUINE 22.90
Lardons, crème, jaune d'œuf, Grana Padano /
Bacon, cream, egg yolk, Grana Padano

LINGUINE MADRAS / MADRAS-LINGUINE 22.90
Mignons de poulet, crème, curry /
Chicken breast, cream, curry,

**LINGUINE AU PESTO ROUGE /
RED PESTO LINGUINE** 21.90
Tomates séchées, basilic, Grana Padano, ail,
pignons de pin, huile d'olive, pâte de poivron rouge /
Sundried tomatoes, basil, Grana Padano, garlic,
pine nuts, olive oil, red bell pepper paste

LINGUINE AL TARTUFO / LINGUINE AL TARTUFO 25.90
Crème de truffe, jambon cru du Valais, Grana Padano,
huile de truffe /
Truffle cream, Valais ham, Grana Padano, truffle oil

PLATS / DISHES

**PAVÉ DE RUMPSTEAK DE BŒUF (≈ 200gr) /
BEEF RUMP STEAK** 37.90
Sauce aux trois poivres, pommes frites fraîches,
poêlée de légumes /
three-pepper sauce, fresh french fries, pan-fried vegetables

**ENTRECÔTE PARISIENNE DE BŒUF (≈ 200gr) /
BEEF RIB STEAK** 34.90
Beurre Café de Paris, pommes frites fraîches, poêlée de légumes /
Café de Paris butter, fresh french fries, pan-fried vegetables

**TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL (≈ 190gr) /
TRADITIONAL BEEF TARTARE** 31.90
Pommes frites fraîches, toasts, beurre, salade, crudités /
Fresh french fries, toast, butter, salad, raw vegetables

**TARTARE DE BŒUF TRUFFÉ (≈ 190gr) /
TRUFFLED BEEF TARTARE** 34.90
Pommes frites fraîches, toasts, beurre, salade, crudités /
Fresh french fries, toast, butter, salad, raw vegetables

**MIGNONS DE POULET /
CHICKEN BREAST PIECES** 24.90
Sauce au paprika fumé, riz basmati, poêlée de légumes /
Smoked paprika sauce, basmati rice, pan-fried vegetables

**FRICASSÉE DE PORC CARAMÉLISÉE /
CAMELIZED PORK FRICASSEE** 33.90
Pommes frites fraîches, salade, crudités /
Fresh french fries, salad, raw vegetables

PAVÉ DE SAUMON / SALMON STEAK 32.50
Sauce béarnaise, riz basmati, poêlée de légumes /
Bearnaise sauce, basmati rice, pan-fried vegetables

FISH AND CHIPS / FISH'N CHIPS 28.90
Filets de perche en pâte à bière, pommes frites fraîches,
sauce tartare /
Perch fillets beer battered, fresh french fries, tartar sauce

PLATS ENFANT / CHILDREN'S MEAL

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

LINGUINE / LINGUINE 12.90
Sauce tomate / Tomato sauce

CHEESEBURGER / CHEESEBURGER 16.90
Bun brioché, steak haché de bœuf, cheddar, salade batavia,
sauce ketchup mayonnaise, pommes frites fraîches, salade /
Brioche bun, grilled ground beef, cheddar cheese, batavia salad,
ketchup mayonnaise sauce, fresh french fries, salad

CHICKEN NUGGETS / CHICKEN NUGGETS 14.90
Pommes frites fraîches, salade / Fresh french fries, salad

**BEIGNETS DE FILETS DE PERCHE /
PERCH FILLET FRITTERS** 14.90
Pommes frites fraîches, salade / Fresh french fries, salad

BURGERS BURGERS

Nos burgers sont servis dans un pain artisanal, avec une viande du boucher et des pommes frites fraîches /
Our burgers are served in an artisanal bread, with butcher's ground meat and fresh french fries

Pour tout changement de garniture, un supplément sera facturé / Any change will be charged

WHITE HORSE / WHITE HORSE 23.90
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

STEAKHOUSE / STEAKHOUSE 26.50
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

ROYAL RÖSTI / ROYAL RÖSTI 27.90
Bun, steak haché de bœuf, Gruyère, galette de rösti,
œuf au plat, lard, oignons frais, salade batavia, sauce à l'ail /
Bun, grilled ground beef, Gruyère cheese, rösti patty,
fried egg, bacon, fresh onions, batavia salad, garlic sauce

VALAISAN / VALAISAN 27.90
Bun, steak haché de boeuf, Raclette, jambon cru du Valais,
cornichons, oignons caramélisés, salade batavia,
sauce au poivre /
Bun, grilled ground beef, Raclette cheese, Valais raw ham,
gherkins, caramelized onions, batavia salad,
pepper sauce

VAUDOIS / VAUDOIS 28.90
Bun brioché, steak haché de boeuf, tomme panée,
oignons caramélisés, salade batavia, sauce moutarde /
Brioche bun, grilled ground beef, breaded tomme cheese,
caramelized onions, batavia salad, mustard sauce

TRUFFÉ / TRUFFLE 25.90
Bun brioché, steak haché de boeuf, mozzarella,
oignons caramélisés, rucola, sauce à la truffe /
Brioche bun, grilled ground beef, mozzarella,
caramelized onions, rucola, truffle sauce

**CRISPY CHICKEN BURGER /
CRISPY CHICKEN BURGER** 25.50
Bun, mignons de poulet panés au corn flakes, cheddar,
tomate, oignons frais, salade batavia, sauce tartare /
Bun, chicken breast breaded with corn flakes, cheddar,
tomato, fresh onions, batavia salad, tartar sauce

SMOKED CHICKEN / SMOKED CHICKEN 25.90
Bun brioché, mignons de poulet, jalapenos, cheddar, tomate,
oignons frais, salade batavia, sauce smoked pepper /
Brioche buns, chicken breast, jalapenos, cheddar, tomato,
fresh onions, batavia salad, smoked pepper sauce

CLUB SANDWICH / CLUB SANDWICH 24.90
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

FISH / FISH 23.50
Bun brioché, filets de perche en pâte à bière, tomate,
salade batavia, sauce tartare /
Brioche bun, perch fillets beer battered, tomato,
batavia salad, tartar sauce

VEGETARIEN / VEGETARIAN 23.50
Bun brioché, steak végétarien, courgettes, tomate,
colrave, rucola, oignons caramélisés, sauce moutarde /
Brioche bun, vegetarian steak, zucchini, tomato,
kohlrabi, rocket salad, caramelized onions, mustard sauce

VEGAN / VEGAN 26.90
Bun sans gluten, steak vegan, fromage vegan, courgettes,
tomate, oignons frais, salade batavia, mayonnaise vegan /
Gluten-free bun, vegan steak, vegan cheese, zucchini,
tomato, fresh onions, batavia salad, vegan mayonnaise

BUN SANS GLUTEN / GLUTEN FREE BUN + 3.50

**DOUBLE STEAK DE VIANDE DE BŒUF /
DOUBLE BEEF STEAK** + 7.90

**PORTION DE POMMES FRITES FRAÎCHES /
PORTION OF FRESH FRENCH FRIES** 6.90

**FRITES DE PATATES DOUCES EN REMPLACEMENT
DE POMMES FRITES FRAÎCHES /
SWEET POTATO FRIES INSTEAD
OF FRESH FRENCH FRIES** + 2.90

EN SUPPLÉMENT par ingrédient + 2.00
Lard, œuf, cheddar ou guacamole
EXTRA for ingredient + 2.00
Bacon, egg, cheddar or guacamole

Provenance des viandes: Poulet: Suisse - Hongrie / Boeuf: Suisse - Allemagne / Veau et Porc: Suisse / Jambon cru du Valais: Suisse
Meat origin: Chicken: Switzerland - Hungary / Beef: Switzerland - Germany / Veal and Pork: Switzerland / Valais raw ham: Switzerland
Provenance des poissons: Perche: Estonie / Saumon: Norvège / Gambas: Vietnam - Indonésie / Calamar: Chine Pacifique Sud-Est
Fish origin: Perch: Estonia / Salmon: Norway / Gambas: Vietnam - Indonesia / Squid: China Pacific Southeast

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

DESSERTS / DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE / 8.90
VANILLA CRÈME BRÛLÉE

MOUSSE AU CHOCOLAT / 8.90
CHOCOLATE MOUSSE

VERRINE EXOTIQUE / 10.90
EXOTIC VERRINE

Crème de mascarpone, fruit de la passion,
mangue, spéculoos /
Mascarpone cream, passion fruit,
mango, speculoos

MOELLEUX AU CHOCOLAT / 12.90
CHOCOLATE CAKE

Glace vanille /
Vanilla ice cream

COUPE DES GRANDS ENFANTS / 11.90
BIG KIDS ICE CREAM

Glace barbe à papa, minis marshmallow,
vermicelles arc-en-ciel, crème fouettée /
Cotton candy ice cream, mini marshmallows,
rainbow sprinkles, whipped cream

CAPPUCCINO GLACÉ / 13.90
ICED CAPPUCCINO

Espresso, glace cappuccino, crème fouettée,
spéculoos /
Espresso, cappuccino ice cream, whipped cream,
speculoos

COUPE DANEMARK / 13.50
COUPE DÄNEMARK

Glace vanille nappée de chocolat, crème fouettée /
Vanilla ice cream topped with chocolate, whipped cream

BOULE DE GLACE ARTISANALE / 4.30
ARTISANAL SCOOP OF ICE CREAM

Parfum à choix: Fraise, chocolat, vanille, barbe à papa,
sorbet citron vert, sorbet framboise, caramel beurre salé,
cappuccino, pistache, vanille macadamia
Choice of flavor: strawberry, chocolate, vanilla, cotton
candy, lime sorbet, raspberry sorbet, salted butter caramel,
cappuccino, pistachio, vanilla macadamia

MILK-SHAKE / MILK-SHAKE 8.90

Arômes au choix /
Aromas of your choice

SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE / 1.50
WHIPPED CREAM

DESSERTS DESSERTS



CUISINE NON-STOP
HAPPY HOUR
BURGER
FINGER FOOD
LIVE SPORT



WHITE HORSE LAUSANNE

WHITE HORSE

Avenue d'Ouchy 66

1006 Lausanne

Tél: +41 21 616 75 75

info@whitehorse.ch

www.whitehorse.ch



FOLLOW US!



BLACK HORSE MORGES

BLACK HORSE

Promenade de Castellane 10

1110 Morges

Tél: +41 21 803 75 75

info@blackhorse.ch

www.blackhorse.ch