

SALADES /
SALADS

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

CAESAR / CAESAR
Salade, mignons de poulet, crouçons, copeaux de Grana Padano, œuf dur, tomates cherry, sauce caesar /
Salad, chicken tenders, croutons, Grana Padano shavings, hard-boiled egg, cherry tomatoes, caesar sauce

CHÈVRE AU MIEL / HONEY GOAT CHEESE
Salade, palets de chèvre panés, toasts, œuf dur, champignons de Paris bruns, tomates cherry, cerneaux de noix, betteraves rouges rôties, pickles de betteraves jaunes, vinaigrette au balsamique et huile d'olive /
Salad, breaded goat cheese, toasts, hard-boiled egg, brown button mushrooms, cherry tomatoes, walnut kernels, roasted beetroot, pickled yellow beetroot, balsamic dressing

POKE BOWL / POKE BOWL
Salade, saumon gravlax, gambas poêlées au gingembre et citronnelle, avocat, fèves de soja, algues wakamé, colraves, vinaigrette passion et basilic thaï /
Salad, gravlax salmon, fried prawns with ginger and lemongrass, avocado, soya beans, wakame seaweed, kohlrabi, passion and basil thai dressing

BŒUF SAUTÉ TERIYAKI / TERIYAKI STIR-FRIED BEEF
Salade, bœuf sauté, quinoa, fèves de soja, avocat, radis rouge, poivrons rouges, courgettes marinées, sauce teriyaki, huile de sésame /
Salad, stir-fried beef, quinoa, soybeans, avocado, red radish, red peppers, marinated zucchini, teriyaki sauce, sesame oil

PLATS POUR ENFANT /
CHILDREN'S MEAL

Plat + boule de glace (jusqu'à l'âge de 12 ans)
Dish + scoop of ice cream (up to 12 years old)

FETTUCCINE / FETTUCCINE
Sauce tomate /
Tomato sauce

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

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

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

PÂTES FETTUCCINE /
FETTUCCINE PASTA

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

MADRAS / MADRAS
Mignons de poulet, crème, curry /
Chicken tenders, curry cream sauce

PESTO ROUGE ET BURRATA / RED PESTO AND BURRATA
Tomates séchées, basilics, pignons de pins, ail, huile d'olive, Grana Padano, Burrata /
Dried tomatoes, basil, pine nuts, garlic, olive oil, Grana Padano, Burrata

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

PLATS / DISHES

CÔTE DE BŒUF / PRIME RIB (≈ 350gr)
Beurre Café de Paris, pommes frites fraîches, poêlée de légumes /
Café de Paris butter, fresh french fries, sauteed vegetables

FAUX-FILET DE BŒUF / SIRLOIN STEAK (≈ 200gr)
Sauce au whiskey irlandais et poivre rose, pommes frites fraîches, poêlées de légumes /
Irish whiskey and pink pepper sauce, fresh french fries, sauteed vegetables

CORDON BLEU DE PORC / PORK CORDON BLEU
Pommes frites fraîches, poêlée de légumes /
Fresh French fries, sauteed vegetables

MIGNONS DE POULET / CHICKEN TENDERS
Sauce au curry Jaipur, riz basmati, poêlée de légumes /
Jaipur curry sauce, basmati rice, sauteed vegetables

PAVÉ DE SAUMON / SALMON STEAK
Sauce hollandaise, riz basmati, poêlée de légumes /
Hollandaise sauce, basmati rice, sauteed vegetables

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

TARTARES / TARTARS

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL (≈ 190gr) / TRADITIONAL BEEF TARTARE
(Oignons, cornichons, câpres, ketchup, brandy)
Pommes frites fraîches, toasts, beurre, salade, crudités /
(Onions, pickles, capers, ketchup, brandy)
Fresh french fries, toast, butter, salad, fresh vegetables

TARTARE DE BŒUF ASIATIQUE / (≈ 190gr) ASIAN BEEF TARTARE
(Coriandre, sésame, piment, oignons rouges, gingembre)
Pommes frites fraîches, toasts, beurre, salade, crudités /
(Coriandre, sésame, chili pepper, red onions, ginger)
(Fresh french fries, toast, butter, salad, fresh vegetables)

BURGERS / BURGERS

Tous nos burgers sont accompagnés de pommes frites fraîches / All our burgers are served with fresh french fries
Des saveurs 100% suisses / 100% Swiss flavors
Bun artisanal et local - Viande fraîche de notre boucher local - Pommes frites fraîches /
Artisanal and local bun - Fresh meat from our local butcher - Fresh french fries
Pour tout changement de garniture, un supplément sera facturé / For any change of side, an additional extra charge

WHITE HORSE / WHITE HORSE
Bun, steak haché de bœuf, lard, cheddar, tomate, oignons caramélisés, salade, sauce WH /
Bun, grilled ground beef, bacon, cheddar, tomato, caramelized onions, salad, WH sauce

STEAKHOUSE / STEAKHOUSE
Bun viennois, steak haché de bœuf, lard, cheddar, onion rings, salade, oignons caramélisés, sauce cowboy au whisky /
Viennese bun, grilled ground beef, bacon, cheddar, onion rings, salad, caramelized onions, cowboy whiskey sauce

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

TRUFFÉ / TRUFFLE
Bun viennois, steak haché de bœuf, Brie, oignons caramélisés, rucola, sauce à la truffe /
Viennese bun, grilled ground beef, Brie cheese, caramelized onions, rocket salad, truffle sauce

SMOKEY GOAT / SMOKEY GOAT
Bun viennois, steak haché de bœuf, fromage de chèvre frais, chorizo, poivron rôti, oignons caramélisés, rucola, sauce au paprika fumé /
Viennese bun, grilled ground beef, fresh goat cheese, chorizo, roasted pepper, caramelized onions, rucola, smoked paprika sauce

BIGFOOT / BIGFOOT
Bun, steak haché de bœuf, Gruyère, croquettes de rösti, lard, œuf au plat, oignons caramélisés, salade, sauce à l'ail /
Bun, grilled ground beef, Gruyère cheese, rösti croquettes, bacon, fried egg, caramelized onions, salad, garlic sauce

CHICK'N HONEY / CHICK'N HONEY
Bun viennois, poulet pané aux corn flakes, cheddar, tomate, pickles d'oignons, salade, sauce honey mustard /
Viennese bun, breaded chicken with corn flakes, cheddar, tomato, pickled onions, salad, honey mustard sauce

CRISPY CHICKEN BURGER / CRISPY CHICKEN BURGER
Bun viennois, poulet pané aux corn flakes, cheddar, tomate, oignons frais, salade, sauce tartare /
Viennese bun, breaded chicken with corn flakes, cheddar, tomato, fresh onions, salad, tartar sauce

CLUB SANDWICH / CLUB SANDWICH
Pain toast, poulet, cheddar, œuf au plat, tomate, salade, crudités, mayonnaise /
Toast bread, chicken, cheddar, fried egg, tomato, salad, fresh vegetables, mayonnaise

FISH / FISH
Bun viennois, filets de perche en pâte à bière, tomate, salade, sauce tartare /
Viennese bun, beer battered perch fillets, tomato, salad, tartar sauce

GREEN GODDESS / GREEN GODDESS
Bun, steak végétarien, provolone doux, courgettes rôties, tomate, oignons caramélisés, salade, sauce Green Goddess /
Bun, vegetarian steak, sweet provolone, roasted zucchini, tomato, caramelized onions, salad, Green Goddess sauce

VEGGIE / VEGGIE
Bun viennois, steak végétarien, colrave, betterave rouge rôtie, tomate, oignons caramélisés, rucola, sauce ciboulette /
Viennese bun, vegetarian steak, kohlrabi, roasted beetroot, tomato, caramelized onions, rocket salad, chives sauce

BUN SANS GLUTEN / GLUTEN FREE BUN

DOUBLE STEAK DE VIANDE DE BŒUF / DOUBLE BEEF STEAK

PORTION DE POMMES FRITES FRAÎCHES / PORTION OF FRESH FRENCH FRIES

POMMES FRITES DE RÖSTI / RÖSTI FRIES EN REMPLACEMENT DE POMMES FRITES FRAÎCHES INSTEAD OF FRESH FRENCH FRIES

EN SUPPLÉMENT / EXTRA
Lard, œuf, cheddar ou guacamole /
Bacon, egg, cheddar or guacamole

SAUCE EN SUPPLÉMENT / EXTRA SAUCE

Provenance des viandes: Poulet: Pologne - Hongrie / Bœuf: Suisse - Allemagne / Porc: Suisse / Jambon cru du Valais: Suisse
Meat origin: Chicken: Poland - Hungary / Beef: Switzerland - Germany / Pork: Switzerland / Valais cured 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 et carafe d'eau CHF. 1.50 par personne sans aucune autre boisson / Glass and carafe of tap water CHF 1.50 per person without any other drink

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, CORNICHONS / VALAIS CURED HAM, GHERKINS	13.90	CALAMARS FRITS, SAUCE TARTARE / FRIED CALAMARI, TARTAR SAUCE	11.90
TOMME VAUDOISE, CORNICHONS / TOMME VAUDOISE CHEESE, GHERKINS	9.50	ONION RINGS, SAUCE BBQ / ONION RINGS, BBQ SAUCE	10.50
CROQUETTES DE RÔSTI AU GRUYÈRE, SAUCE AU POIVRE / RÔSTI CROQUETTES WITH GRUYÈRE CHEESE, PEPPER SAUCE	9.90	QUESADILLA AU POULET / CHICKEN QUESADILLA TORTILLAS DE BLÉ, POULET, CHEDDAR, GUACAMOLE, CRÈME ACIDULÉE, CONCASSÉ DE TOMATES / WHEAT TORTILLAS, CHICKEN, CHEDDAR, GUACAMOLE, sour cream, CRUSHED TOMATOES	12.50
CHICKEN WINGS, SAUCE BBQ / CHICKEN WINGS, BBQ SAUCE	11.50	NACHOS, CHEDDAR, GUACAMOLE, CRÈME ACIDULÉE / NACHOS, CHEDDAR, GUACAMOLE, sour cream	11.90
CROQUETTES DE BACALAO / BACALAO CROQUETTES	10.90	BROCHETTES DE POULET YAKITORI, SAUCE SWEET CHILI / YAKITORI CHICKEN SKEWERS, SWEET CHILI SAUCE	12.90
GAMBAS AU GINGEMBRE ET CITRONNELLE / GINGER AND LEMONGRASS PRAWNS	12.90	CREVETTES PANÉES, SAUCE GREEN GODDESS / BREADED SHRIMPS, GREEN GODDESS SAUCE	11.50
CHICKEN NUGGETS, SAUCE HONEY MUSTARD / CHICKEN NUGGETS, HONEY MUSTARD SAUCE	10.90		
CROQUETTES DE JALAPEÑOS ET FROMAGE FRAIS, SAUCE SWEET CHILI / JALAPEÑOS AND FRESH CHEESE CROQUETTES, SWEET CHILI SAUCE	12.90		



FLAMMENKÜCHE



VEGETARIENNE / VEGETARIAN - 18.90
Crème, oignons, courgettes, tomates cherry,
poivrons rouges, champignons, Grana Padano /
Cream, onions, zucchini, cherry tomatoes,
red peppers, mushrooms, Grana Padano

ALSACIENNE / ALSATIAN - 19.90

Crème, lardons,
oignons /
Cream, bacon,
onions

MONTAGNARDE / MOUNTAIN - 25.90

Crème, oignons, lardons,
Raclette, Brie /
Cream, onions, bacon,
Raclette cheese, Brie cheese



PLANCHES À PARTAGER / SHARING BOARDS



**FIESTA NACHOS /
FIESTA NACHOS - 15.90**

Nachos, jalapeños, tomates,
poivrons rouges,
sauce cheddar, sauce Green Goddess /
Nachos, jalapeños, tomatoes,
red peppers, cheddar sauce,
Green Goddess sauce

**MIX DE TAPAS /
TAPAS MIX - 25.50**

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 APÉRO /
APÉRO SLATE - 26.90**

Jambon cru du Valais,
salami poivré,
Tomme vaudoise, cornichons /
Valais cured 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 Green Goddess /
Ginger and lemongrass prawns, breaded shrimps, fried calamari,
bacalao croquettes, tartar sauce, Green Goddess sauce

**ASSORTIMENT WHITE HORSE /
WHITE HORSE ASSORTMENT - 44.90**

Quesadilla au poulet, chicken nuggets, chicken wings, croquettes de jalapeños
et fromage frais, croquettes de rösti au Gruyère, sauce BBQ, sauce honey mustard /
Chicken quesadilla, chicken nuggets, chicken wings, jalapeños and fresh cheese
croquettes, rösti croquettes with Gruyère cheese, BBQ sauce, honey mustard 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 P.M. to 7:00 P.M.



WHITE HORSE LAUSANNE



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

FOLLOW US!



BLACK HORSE LAUSANNE



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

CUISINE NON-STOP / NON-STOP KITCHEN

LUNDI à JEUDI - 11:30 à 23:30 - VENDREDI & SAMEDI 11:30 à 00:30 - DIMANCHE & JOURS FÉRIÉS 11:30 à 23:30
MONDAY to THURSDAY 11:30 A.M. to 11:30 P.M. - FRIDAY & SATURDAY 11:30 A.M. to 00:30 A.M. - SUNDAY & HOLIDAYS 11:30 A.M. to 11:30 P.M.