



RESTAURANT-PIZZERIA LE CHEVAL BLANC

MENU



LE CHEVAL BLANC
RUE DES MOULINS 200 1400 YVERDON-LES-BAINS



Nos entrées

Salade verte

4.50.-

Salade mêlée

7.-

Silure fumé à chaud

Du lac de Neuchâtel, servi
avec ces oignon rouge
confit

13.-

Crème de courge rôtie

8.-

Foie gras et son croissant perdu

Avec son confit d'oignon
rouge

15.-

Terrine de lièvre

Salade Waldorf, confiture
d'airelle



Nos Pizza

Margherita

Sauce Tomate, Mozzarella

15.-

La Vegeteriana

Sauce Tomate, Mozzarella, Ratatouille
Confite

16.-

La Lacustre

Crème Fraiche, Truite Saumonée,
Câpres, Oignon.

18.50.-

Prosciutto

Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon

16.-

Prosciutto et Funghi

Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon,
Champignons de Paris, Pleurote

16.50.-

La Funghi

Sauce Tomate, mozzarella,
Champignons

De Paris et Pleurote

16.-

La Capo

Sauce tomate, Mozzarella, Jambon Cru,
Mascarpone, Roquette

18.50.-

Di Campagna

Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon,
Champignons, Œuf

18.-

Quatro Fromaggio

Sauce Tomate, Mozzarella, Gorgonzola,
Parmesan, Gruyère

16.-

La Diavola

Sauce Tomate, Mozzarella, salami
piquant, olive noir

16.-

Suppléments 2.-



Nos pâtes et Risottos

Spaghetti Bolognese

20.-

Lasagnes Maison

25.-

Spaghetti Pesto

20.-

Spaghetti Carbo

20.-

Penne à la vodka

20.-

Risotto à la ratatouille et mozzarella

20.-

Risotto safran et truite saumonée du lac de Neuchâtel

25.-

La chasse

Entrecôte de chevreuil

Choux rouge, marron, spätzli ou tagliatelle, Poire
à botzi et confiture d'airelles
38.-

Entrecôte de sanglier

Choux rouge, marron, spätzli ou tagliatelle, Poire
à botzi et confiture d'airelles
28.-

Civet de cerf

Choux rouge, marron, spätzli ou tagliatelle, Poire
à botzi et confiture d'airelles
25.-



Nos viandes

Tranche panée de porc

Légumes, frites.

24.-

Tartares

Bœuf, Cornichon, Oignon, ketchup,
Capron, relevé ou non, pain toasté,
Beurre, frites

28.-

Entrecôte parisienne de bœuf 250g

Légumes, Frites

28.-

Filet de bœuf

Légumes, Frites

38.-

Les sauces à choix

Poivre vert

Beurre Café de Paris

Morilles et cèpes

En supplément 4-



Nos poisson

Filets de perche du lac de Neuchâtel

Selon arrivage

Frites, légumes, sauce beurre blanc citron

38.-

Filet de silure du lac de Neuchâtel

Frites, légumes, sauce beurre blanc citron

28.-

Crevette au curry rouge et coco

Riz, légumes



Nos desserts

Tiramisu aux marrons

10.-

Fondant au chocolat

12.-

Crème brûlée au vin cuit

10.-

Tartelette à la courge

10.-





Nos vins

Vin rouge

Escargot rouge "Gamaret, Galotta, Gamay, Garanoir, Pinot Noir" 75cl 28.-

Gamay Vieilles vignes Champagnoux 50cl 19.-
1dl 4.20.-

L'Assemblage « Gamay, Gallota, Gamaret, Merlot) Champagnoux 50cl 19.- 1dl 4.20.-

Merlot Champagnoux 50cl 25.-

Gamaret Champagnoux 50cl 22.-

Pinot Noir Champagnoux 50cl 18.- 1dl 4.-

Vin blanc

Chasselas derrière la cure » Champagnoux 50cl 16.-
1dl 4.-

Pinot blanc « L'envouteur » Champagnoux 75cl 20.-

La Blanche Harmonie « Riesling-Pinot Gris-Sauvignon » Champagnoux 50cl 18.- 1dl 4.20

Rosé

Œil de perdrix « pinot noir » Champagnoux 50cl 18.-
1dl 4.-

Roses d'été Champagnoux 50cl 19.-
1dl 4.20

Mousseux

L'orphelin brut rosé champagnoux 75cl 40.-

Geisha brut blanc champagnoux 75cl 40.-

Prosecco soli dea 75cl 18.-

Vin de dessert

Solaris champagnoux 37.5cl 40.-



Boissons

Soda

Thé froid maison (citron)

5dl 4.- / 3.5 dl 3.-

Soda (Coca Cola, zero, Sinalco, Romanette, Rivella rouge/bleu, Ramseier)

3.5dl 3.80.- / 5dl 4.50

Jus d'orange Michel 3.5dl 4.50.-

San Bitter 10cl 4.50.-

Maté 3.3dl 3.80.-

Eau plate et eau gazeuse

San Pellegrino Bouteille 5dl 4.- / 1l 8.-

Henniez verte au verre 3.5dl 3.80.- / 5dl 4.50.-

Sirop

Menthe/framboise/grenadine/Pêche

5.dl .4.- / 3.5dl 3.-

Pour les enfants gratuits

Bière pression

Boxer old 2.5dl 3.80.- / 3.5dl 4.- / 5dl 5.-

Boxer blanche 2.5dl 3.80.- / 3.5dl 4.- / 5dl 5.-

Bière bouteille 3.3dl

Boxer sans alcool 33cl 4.50.-

Boxer pale ale 33cl 4.50.-

Chopfab selection IPA 6.-

Aperitifs

Aperol spritz 3.5dl 12.-

Mojito 3.5dl 13.-

Ricard/Pastis 51 2cl 5.-

Absinthe 2cl 6.-

Aperitifs sans alcool

Ginger sunset 3.5dl 8.50

Virgin mojito 3.5dl 8.50

Virgin spritz 3.5dl 8.50

Digestifs

Limoncello 5.-

Café et Chocolat

Café/Espresso/Renversé 3.50.-

Chocolat froid/chaud 3.50.-

Origine et allergies



Origine

Boeuf CH

Poulet CH

Porc CH

Silure fumée CH

Truite saumonée CH

Toutes nos fabrications sont faites maison nous ne pouvons garantir à 100% les allergies.

Veuillez demander à notre service pour toute question.

Le menu a été créé pour qu'il y ait au moins un plat qui convienne à tout le monde.