

FINGER FOOD / FINGER FOOD

JAMBON CRU DU VALAIS / RAW HAM FROM VALAIS	12.90	CALAMARS FRITS, SAUCE TARTARE FRIED CALAMARI, TARTAR SAUCE	11.90
GRUYÈRE / GRUYÈRE CHEESE	11.90	QUESADILLA AU POULET QUESADILLA WITH CHICKEN	11.90
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
CHICKEN NUGGETS, SAUCE WH CHICKEN NUGGETS, WH SAUCE	10.90	YAKITORI CHICKEN SKEWERS SWEET CHILI SAUCE	

ARDOISE APERO / APERO SLATE - 26.90

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

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

DESSERTS / DESSERT

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE / CRÈME BRULEE WITH VANILLA	8.90	BOULE DE GLACE ARTISANALE / ARTISANAL ICE CREAM	4.20
MOELLEUX AU CHOCOLAT / CHOCOLATE CAKE	12.90	Parfums au choix: Vanille, chocolat, café, fraise, citron vert, pistache, caramel beurre salé, barbe à papa, fleur de lait, framboise	
SUPLÉMENT CHANTILLY / CHANTILLY EXTRA	1.50	Choice of flavors: Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, lime, pistachio, salted butter caramel, cotton candy, milk flour, raspberry	



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



ENTREES ET SALADES STARTERS AND SALADS

SALADE CAESAR / CAESAR SALAD 22.50
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 ITALIENNE / ITALIAN SALAD 22.90
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

SALADE CHEVRIÈRE / GOAT SALAD Fr. 24.50
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, fig vinaigrette

PLATS ENFANT CHILDREN'S MEAL

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

TAGLIATELLE / TAGLIATELLE 12.90
Sauce tomate / Tomato sauce

CHICKEN NUGGETS / CHICKEN NUGGETS 14.90
Avec frites fraîches / With fresh french fries

CHEESEBURGER / CHEESEBURGER 16.90
Bun, steak haché de bœuf, cheddar, salade batavia, sauce WH, frites fraîches
Bun, ground beef steak, cheddar, batavia salad, WH sauce, fresh french fries

LES PLATS THE DISHES

ENTRECÔTE PARISIENNE DE BŒUF (≈ 200gr) 32.90
BEEF RIB STEAK ENTRECOTE
Café de Paris, frites fraîches, poêlée de légumes
Café de Paris butter, fresh french fries, fried vegetables

TAGLIATA D'ONGLET DE BŒUF (≈ 200gr) 29.90
BEEF TAB TAGLIATA
Rucola, Grana Padano, tomates cherry, crème de balsamique, frites fraîches
Rucola, Grana Padano, cherry tomatoes, balsamic cream, fresh french fries

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL (≈ 190gr) 29.90
TRADITIONAL BEEF TARTARE
Frites fraîches, toasts, beurre, salade, crudités
Fresh french fries, toast, butter, salad, raw vegetables

FISH'N CHIPS / FISH'N CHIPS 25.90
Filets de perche en pâte à bière, frites fraîches, sauce tartare
Perch filets beer battered, fresh french fries, tartar sauce

LES PATES PASTA

TAGLIATELLE CARBONARA 21.90
CARBONARA TAGLIATELLE
Lard, crème, œuf, Grana Padano
Bacon, cream, egg, Grana Padano

TAGLIATELLE MADRAS / MADRAS TAGLIATELLE 21.50
Mignons de poulet, crème, curry, oignons
Chicken breast, cream, curry, onions

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 21.90
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

ROYAL / ROYAL 22.90
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

STEAKHOUSE / STEAKHOUSE 23.90
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

GOAT CHEESE / GOAT CHEESE 24.50
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

BYZANTIN / BYZANTIN 22.50
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

CLUB SANDWICH / CLUB SANDWICH 23.90
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

VEGETARIAN / VEGETARIAN 21.90
Bun brioché, steak végétarien, aubergines, courgettes, rucola, oignons caramélisés, sauce Wasabi
Brioche bun, vegetarian steak, eggplant, zucchini, rucola, caramelized onions, Wasabi sauce

BUN SANS GLUTEN / GLUTEN FREE BUN + 3.50

DOUBLE STEAK DE VIANDE DE BŒUF / DOUBLE BEEF STEAK + 7.50

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 par ingrédient + 2.00
EXTRA per ingredient + 2.00
Lard, œuf, cheddar ou guacamole
Bacon, egg, cheddar or guacamole

HAPPY HOUR / HAPPY HOUR

50% DE RABAIS SUR LES BIÈRES, VINS OUVERTS ET MINÉRALES,
TOUS LES SOIRS DE 18:00 à 19:00 OU DE 17:30 À 18:30 SELON L'HEURE DE FERMETURE.
50% OF DISCOUNTS ON BEERS, OPEN WINES AND MINERALS,
EVERY EVENING FROM 6:00 PM to 7:00 PM OR FROM 5:30 PM to 6:30 PM DEPENDING ON THE CLOSING TIME.

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