

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	11.90
CHICKEN WINGS, SAUCE BBQ / CHICKEN WINGS, BBQ SAUCE	10.90	ONION RINGS, SAUCE BBQ / ONION RINGS, BBQ SAUCE	9.90
CROQUETTES DE BACALAO / BACALAO CROQUETTES	8.50	NACHOS, CHEDDAR, GUACAMOLE, CRÈME ACIDULÉE / NACHOS, CHEDDAR, GUACAMOLÉ, SOUR CREAM	11.90
BROCHETTES DE BOEUF, TORTILLA, SAUCE SPICY COCKTAIL / BEEF SKEWERS, TORTILLA, SPICY COCKTAIL SAUCE	12.90	BROCHETTES DE POULET YAKITORI, SAUCE SWEET CHILI / YAKITORI CHICKEN SKEWERS, SWEET CHILI SAUCE	10.90
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 BH / CHICKEN NUGGETS, BH SAUCE	10.90		

FRITES DU CHALET / COTTAGE'S FRENCH FRIES - 13.50

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

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 / APEROS 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 - 38.90

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 BLACK HORSE / BLACK HORSE ASSORTMENT - 42.90

Brochettes de bœuf, quesadilla de poulet, chicken nuggets, chicken wings, sauce BBQ, sauce spicy cocktail /
Beef skewers, chicken quesadilla, chicken nuggets, chicken wings, BBQ sauce, spicy cocktail 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



BLACK HORSE MORGES

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



WHITE HORSE LAUSANNE

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

MENU / MENU



ENTREES & SALADES STARTERS & SALADS

VELOUTÉ DE CAROTTES / CARROTS CREAM SOUP	8.90
SALADE DU JARDIN / GARDEN SALAD Salade, tomates, crudités / Salad, tomatoes, raw vegetables	6.90
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	23.90
SALADE DE CHÈVRE AU MIEL / HONEY GOAT CHEESE SALADE Palets de chèvre panés, toastes, lard, œuf, champignons de Paris bruns, tomates cherry, cerneaux de noix, pomme Granny Smith, betterave Chioggia, salade, sauce vinaigrette au balsamique Breaded goat cheese, toasts, bacon, hard-boiled egg, brown button mushrooms, cherry tomatoes, walnut kernels, Granny Smith apple, Chioggia beetroot, balsamic dressing	24.90
SALADE POKE BOWL / POKE BOWL SALAD Salade, saumon mariné, gambas poêlées au gingembre et citronnelle, avocat, grapefruit, salicornes, colraves, vinaigrette de mangue et coriandre Salad, marinated salmon, fried prawns with ginger and lemongrass, avocado, grapefruit, salicornia, kohlrabi, mango and coriander dressing	25.90

PATES PASTA

LINGUINE CARBONARA / CARBONARA LINGUINE Lard, crème, jaune d'œuf, Grana Padano / Bacon, cream, egg yolk, Grana Padano	22.90
LINGUINE MADRAS / MADRAS LINGUINE Mignons de poulet, crème, curry, oignons / Chicken breast, cream, curry, onions	22.90
LINGUINE AU PESTO ROUGE / RED PESTO LINGUINE Tomates séchées, basilic, Grana Padano, ail, pignons de pin, huile d'olive / Sundried tomatoes, basil, Grana Padano, garlic, pine nuts, olive oil	21.90
LINGUINE AL TARTUFO / LINGUINE AL TARTUFO Crème de truffe, jambon cru du Valais, Grana Padano / Truffle cream, Valais raw ham, Grana Padano	24.90

PLATS DISHES

PAVÉ DE RUMPSTEAK DE BŒUF (≈ 200gr) / BEEF RUMP STEAK Sauce au poivre vert, pommes frites fraîches, poêlée de légumes / Green pepper sauce, fresh french fries, pan-fried vegetables	37.90
ENTRECÔTE PARISIENNE DE BŒUF (≈ 200gr) / BEEF RIB STEAK Beurre Café de Paris, pommes frites fraîches, poêlée de légumes / Café de Paris butter, fresh french fries, pan-fried vegetables	34.90
TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL (≈ 190gr) / TRADITIONAL BEEF TARTARE Pommes frites fraîches, toasts, beurre, salade, crudités / Fresh french fries, toast, butter, salad, raw vegetables	31.90
SOURIS D'AGNEAU / LAMB SHANKS Confit à la bière, linguine aux légumes-racines / Beer confit, linguine with root vegetables	43.90
MIGNONS DE POULET / CHICKEN BREAST PIECES Sauce au paprika fumé, riz basmati, poêlée de légumes / Smoked paprika sauce, white rice, pan-fried vegetables	24.90
PAVÉ DE SAUMON / SALMON STEAK Sauce béarnaise, riz basmati, poêlée de légumes / Bearnaise sauce, white rice, pan-fried vegetables	32.50
FISH AND CHIPS / FISH'N CHIPS Filets de perche en pâte à bière, pommes frites fraîches, sauce tartare / Perch fillets beer battered, fresh french fries, tartar sauce	28.50

PLATS ENFANT / CHILDREN'S MEAL

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

LINGUINE / LINGUINE Sauce tomate / Tomato sauce	12.90
CHEESEBURGER / CHEESEBURGER Bun, steak haché de bœuf, cheddar, salade batavia, sauce BH, pommes frites fraîches, salade / Bun, ground beef steak, cheddar cheese, batavia salad, BH sauce, fresh french fries, salad	16.90
CHICKEN NUGGETS / CHICKEN NUGGETS Pommes frites fraîches, salade / Fresh french fries, salad	14.90
BEIGNETS DE FILETS DE PERCHE / PERCH FILLET FRITTERS Pommes frites fraîches, salade / Fresh french fries, salad	14.90

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 ground meat of butcher and fresh french fries

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

BLACK HORSE / BLACK HORSE Bun, steak haché de bœuf, lard, cheddar, tomate, oignons caramélisés, salade batavia, sauce BH / Bun, grilled ground beef, bacon, cheddar, tomato, caramelized onions, batavia salad, BH sauce	23.90	CHICKEN / CHICKEN Bun brioché, mignons de poulet, cheddar, guacamole, crème acidulée, tomate, oignons caramélisés, salade batavia / Brioche bun, chicken breast, cheddar, guacamole, sour cream, tomato, caramelized onions, batavia salad	24.50
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	25.50	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	24.50
VAUDOIS / VAUDOIS Bun brioché, steak haché de bœuf, tomme panée, saucisson vaudois, oignons caramélisés, salade batavia, sauce moutarde / Brioche bun, ground beef steak, breaded tomme cheese, vaudois sausage, caramelized onions, batavia salad, mustard sauce	28.90	FISH / FISH Bun brioché, filets de perche en pâte à bière, tomate, salade batavia, sauce tartare / Brioche bun, perch fillets beer battered, tomato, batavia salade, tartar sauce	22.90
VALAISAN / VALAISAN Bun, steak haché de bœuf, Raclette, jambon cru du Valais, cornichons, oignons caramélisés, salade batavia, sauce au poivre / Bun, ground beef steak, Raclette cheese, Valais raw ham, gherkins, caramelized onions, batavia salad, pepper sauce	27.90	VEGETARIEN / VEGETARIAN Bun brioché, steak végétarien, courgettes, tomate, colrave, rucola, oignons caramélisés, sauce moutarde / Brioche bun, vegetarian steak, zucchini, tomato, kohlrabi, rucola, caramelized onions, mustard sauce	22.90
TRUFFÉ / TRUFFLE Bun brioché, steak haché de bœuf, mozzarella, oignons caramélisés, rucola, sauce à la truffe / Brioche bun, ground beef steak, mozzarella, caramelized onions, rucola, truffle sauce	25.90	BUN SANS GLUTEN / GLUTEN FREE BUN	+ 3.50
THE DEVIL / THE DEVIL Bun, steak haché de bœuf, chorizo, mozzarella, guacamole, oignons caramélisés, salade batavia, sauce spicy cocktail / Bun, ground beef steak, chorizo, mozzarella, guacamole, caramelized onions, batavia salad, spicy cocktail sauce	25.90	DOUBLE STEAK DE VIANDE DE BŒUF / DOUBLE BEEF STEAK	+ 7.90
CRISPY CHICKEN BURGER / CRISPY CHICKEN BURGER Bun, mignons de poulet panés au corn flakes, cheddar, tomate, oignons caramélisés, salade batavia, sauce BH / Bun, chicken breast breaded with corn flakes, cheddar, tomato, caramelized onions, batavia salad, BH sauce	25.50	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 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 / Gambas: Vietnam
Fish origin: Perch: Estonia - Russia / Salmon: Norway / Gambas: Vietnam

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