

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

Finger food / Finger food

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

- JAMBON CRU DU VALAIS, CORNICHONS /
VALAIS RAW HAM, GHERKINS

13.90

○ GRUYÈRE, CORNICHONS / GRUYERE, GHERKINS

9.90

○ TORTILLA À LA BURRATA, JAMBON CRU DU VALAIS,
RUCOLA, TOMATE
BURRATA TORTILLA CURED HAM FROM VALAIS,
ROCKET SALAD, TOMATO

16.90

○ CHICKEN WINGS, SAUCE BBQ /
CHICKEN WINGS, BBQ SAUCE

10.90

○ CROQUETTES DE BACALAO / BACALAO CROQUETTES

9.90

○ BROCHETTES DE BOEUF, TORTILLA,
SAUCE SPICY COCKTAIL /
BEEF SKEWERS, TORTILLA, SPICY COCKTAIL SAUCE

13.50

○ GAMBAS AU GINGEMBRE ET CITRONNELLE /
GINGER AND LEMONGRASS PRAWNS

12.50

○ CHICKEN NUGGETS, SAUCE BH /
CHICKEN NUGGETS, BH SAUCE

10.90

○ CALAMARS FRITS, SAUCE TARTARE /
FRIED CALAMARI, TARTAR SAUCE

11.90
- TORTILLA AU SAUMON MARINÉ, TOMATE,
OIGNONS FRAIS, SALADE, SAUCE CIBOULETTE
MARINATED SALMON TORTILLA, TOMATO,
FRESH ONIONS, SALAD, CHIVES SAUCE

15.50

○ QUESADILLA AU POULET /
CHICKEN QUESADILLA

12.50

○ ONION RINGS, SAUCE BBQ /
ONION RINGS, BBQ SAUCE

10.50

○ NACHOS, CHEDDAR, GUACAMOLE,
CRÈME ACIDULÉE /
NACHOS, CHEDDAR, GUACAMOLE, SOUR CREAM

11.90

○ BROCHETTES DE POULET YAKITORI,
SAUCE SWEET CHILI /
YAKITORI CHICKEN SKEWERS, SWEET CHILI SAUCE

11.50

○ CREVETTES PANÉES, SAUCE CURRY AU MIEL /
BREADED SHRIMPS, HONEY CURRY SAUCE

11.50

○ TORTILLA DE BŒUF SAUTÉ, COLESLAW, GUACAMOLE,
TOMATE, OIGNONS FRAIS, SALADE, SAUCE BBQ
SAUTÉED BEEF TORTILLA, COLESLAW, GUACAMOLE,
TOMATO, FRESH ONIONS, SALAD, BBQ SAUCE

15.90

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 / APERO SLATE – 25.90

Jambon cru du Valais, salami poivré,
Gruyère, cornichons /
Valais raw ham, peppered salami,
Gruyère, 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 prawns, breaded shrimps,
fried calamari, bacalao croquettes, tartar sauce, honey curry sauce

ASSORTIMENT BLACK HORSE / BLACK HORSE ASSORTMENT – 43.90

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



50
1974 – 2024

NOTRE 1^{er} ETABLISSEMENT: LE WHITE HORSE DE LAUSANNE
FÊTE CETTE ANNÉE SES 50 ANS
OUR FIRST ESTABLISHMENT: THE WHITE HORSE OF LAUSANNE
CELEBRATE THIS YEAR ITS 50 YEARS



notre histoire.ch

Salades / 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 SALAD	25.90
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	26.50
Salade, saumon mariné, gambas poêlées au gingembre et citronnelle, avocat, grapefruit, algues wakamé, colraves, vinaigrette passion et basilic thaï / Salad, marinated salmon, fried prawns with ginger and lemongrass, avocado, grapefruit, wakame seaweed, kohlrabi, passion and basil thai dressing	
○ SALADE DE BŒUF SAUTÉ / STIR-FRIED BEEF SALAD	26.50
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	

Pâtes / Pasta

LINGUINE CARBONARA / CARBONARA LINGUINE	23.50
Lardons, crème, jaune d'œuf, Grana Padano / Bacon, cream, egg yolk, Grana Padano	
LINGUINE MADRAS / MADRAS LINGUINE	23.50
Mignons de poulet, crème, curry / Chicken breast, cream, curry	
LINGUINE AU PESTO VERT ET BURRATA / LINGUINE WITH GREEN PESTO AND BURRATA	24.90
Basilic, Grana Padano, ail, pignons de pin, huile d'olive, Burrata / Basil, Grana Padano, garlic, pine nuts, olive oil, Burrata	
LINGUINE AUX GAMBAS ET CRÈME SAFRANÉE / LINGUINE WITH PRAWNS AND SAFFRON CREAM	25.90
Gambas, courgettes, tomates cherry, crème safranée / Prawns, zucchini, cherry tomatoes, saffron cream	

Plats / Dishes

○ PAVÉ DE RUMSTECK 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	33.50
Pommes frites fraîches, toasts, beurre, salade, crudités / Fresh french fries, toast, butter, salad, raw vegetables	
○ TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE ALLER-RETOUR (≈ 190GR) / SNACKED ITALIAN BEEF TARTARE	34.90
Pommes frites fraîches, toasts, beurre, salade, crudités / Fresh fries, toasts, butter, salad, raw vegetables	
○ MIGNONS DE POULET / CHICKEN BREAST PIECES	25.90
Sauce au paprika fumé, riz basmati, poêlée de légumes / Smoked paprika sauce, basmati rice, pan-fried vegetables	
○ PAVÉ DE SAUMON / SALMON STEAK	32.50
Sauce à l'aneth, riz basmati, poêlée de légumes / Dill sauce, basmati rice, pan-fried vegetables	
○ FISH AND CHIPS / FISH'N CHIPS	29.90
Filets de perche en pâte à bière, pommes frites fraîches, sauce tartare / Perch fillets beer battered, fresh french fries, tartar sauce	

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)	
○ LINGUINE / LINGUINE	12.90
Sauce tomate / Tomato sauce	
○ CHEESEBURGER / CHEESEBURGER	16.90
Bun viennois, steak haché de bœuf, cheddar, salade, sauce ketchup mayonnaise, pommes frites fraîches, salade / Viennese bun, grilled ground beef, cheddar cheese, 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	15.90
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	
○ BLACK HORSE / BLACK HORSE	24.50
Bun, steak haché de bœuf, lard, cheddar, tomate, oignons caramélisés, salade, sauce BH / Bun, grilled ground beef, bacon, cheddar, tomato, caramelized onions, salad, BH sauce	
○ STEAKHOUSE / STEAKHOUSE	26.90
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	
○ AMERICAN STYLE / AMERICAN STYLE	27.50
Bun, steak haché de bœuf, lard, cheddar, coleslaw, tomate, cornichon, salade, sauce BBQ / Bun, grilled ground beef, bacon, cheddar, coleslaw, tomato, gherkin, salad, BBQ sauce	
○ EMMENTALER/ EMMENTALER	25.90
Bun, steak haché de bœuf, Emmental, jambon cru du Valais, œuf au plat, oignons caramélisés, salade, sauce moutarde / Bun, grilled ground beef, Emmental, Valais raw ham, fried egg, caramelized onions, salad, mustard sauce	
○ GOAT CHEESE / GOAT CHEESE	27.90
Bun viennois, steak haché de bœuf, fromage de chèvre frais, chorizo, oignons caramélisés, rucola, miel, sauce moutarde / Viennese bun, grilled ground beef, fresh goat cheese, chorizo, caramelized onions, rocket salad, honey, mustard sauce	
○ SPICY / SPICY	27.90
Bun viennois, steak haché de bœuf, merguez, mozzarella, tomate, oignons caramélisés, salade, sauce spicy cocktail / Viennese bun, grilled ground beef, merguez, mozzarella, tomato, caramelized onions, salad, spicy cocktail sauce	
○ CRISPY CHICKEN BURGER / CRISPY CHICKEN BURGER	25.50
Bun viennois, mignons de poulet panés aux corn flakes, cheddar, tomate, oignons frais, salade, sauce tartare / Viennese bun, chicken breast breaded with corn flakes, cheddar, tomato, fresh onions, salad, tartar sauce	
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 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	
○ PROVENÇAL CHICKEN / PROVENÇAL CHICKEN	25.50
Bun, mignons de poulet, aubergine rôtie, tomate, copeaux de Grana Padano, oignons frais, rucola, sauce ciboulette / Bun, chicken breast, roasted eggplant, tomato, shavings Grana Padano, fresh onions, rocket salad, chives sauce	
○ CLUB SANDWICH / CLUB SANDWICH	24.90
Pain toast, mignons de poulet, cheddar, oeuf au plat, tomate, salade, crudités, mayonnaise / Toast bread, chicken breasts, cheddar, fried egg, tomato, salad, raw vegetables, mayonnaise	
○ FISH / FISH	23.50
Bun viennois, filets de perche en pâte à bière, tomate, salade, sauce tartare / Viennese bun, perch fillets beer battered, tomato, salad, tartar sauce	
○ VEGETARIEN / VEGETARIAN	23.50
Bun viennois, steak végétarien, aubergine rôtie, tomate, colrave, rucola, oignons caramélisés, sauce moutarde / Viennese bun, vegetarian steak, roasted eggplant, tomato, kohlrabi, rocket salad, caramelized onions, mustard sauce	
○ VEGAN / VEGAN	26.90
Bun sans gluten, steak végan, fromage végan, aubergine rôtie, tomate, oignons frais, salade, mayonnaise vegan / Gluten-free bun, vegan steak, vegan cheese, roasted eggplant, tomato, fresh onions, 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
○ POMMES FRITES DE RÖSTI EN REMPLACEMENT DE POMMES FRITES FRAÎCHES / RÖSTI FRIES INSTEAD OF FRESH FRENCH FRIES	+ 2.90
○ EN SUPPLÉMENT	par ingrédient + 2.00
Lard, œuf, cheddar ou guacamole	
EXTRA	per ingredient + 2.00
Bacon, egg, cheddar or guacamole	



Desserts

Desserts



50

1974 - 2024

NOTRE 1^{er} ETABLISSEMENT:
LE WHITE HORSE DE LAUSANNE
FÊTE CETTE ANNÉE SES 50 ANS
OUR FIRST ESTABLISHMENT:
THE WHITE HORSE OF LAUSANNE
CELEBRATE THIS YEAR ITS 50 YEARS

Desserts / Desserts

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE / VANILLA CRÈME BRÛLÉE	9.50
CHEESECAKE AU CITRON / LEMON CHEESECAKE Coulis d'abricots, spéculoos / Apricot coulis, speculoos	11.50
COUPE DES BOIS / WOOD CUP Fruits rouges, crème de mascarpone, meringue / Red fruits, mascarpone cream, meringue	12.90
MOELLEUX AU CHOCOLAT / CHOCOLATE CAKE Glace vanille macadamia / Vanilla macadamia ice cream	13.90
COUPE DES GRANDS ENFANTS / BIG KIDS CUP Glace barbe à papa, minis marshmallow, vermicelles arc-en-ciel, crème fouettée / Cotton candy ice cream, mini marshmallows, rainbow sprinkles, whipped cream	12.50
CAPPUCCINO GLACÉ / ICED CAPPUCCINO Espresso, glace cappuccino, crème fouettée, spéculoos / Espresso, cappuccino ice cream, whipped cream, speculoos	13.90
COUPE DANEMARK / COUPE DÄNEMARK Glace vanille nappée de chocolat, crème fouettée / Vanilla ice cream topped with chocolate, whipped cream	13.90
BOULE DE GLACE ARTISANALE / ARTISANAL SCOOP OF ICE CREAM Glaces: Chocolat, vanille, barbe à papa, caramel beurre salé, cappuccino, vanille macadamia Sorbets: Fraise, citron vert, framboise, ananas rôti rhum / Ice cream: Chocolate, vanilla, cotton candy, salted butter caramel, cappuccino, vanilla macadamia Sorbets: Strawberry, lime, raspberry, roasted pineapple rum/	4.40
MILK-SHAKE / MILK-SHAKE Arômes au choix / Aromas of your choice	9.50
SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE / WHIPPED CREAM	1.50

CUISINE NON-STOP / HAPPY HOUR
BURGER / FINGER FOOD / LIVE SPORT

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

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 rate in the establishment