

Salades / Salads

- SALADE DU JARDIN /
GARDEN SALAD

Salade, tomates, crudités /
Salad, tomatoes, fresh 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

24.50
- SALADE DE CHÈVRE AU MIEL /
HONEY GOAT CHEESE SALAD

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

25.90
- SALADE POKE BOWL AU SAUMON /
SALMON POKE BOWL SALAD

Salade, saumon mariné, gambas poêlées au gingembre et citronnelle, avocat, grapefruit, algues wakamé, colraves, vinaigrette passion et basilic thaï /
Salad, homemade gravelax, fried prawns with ginger and lemongrass, avocado, grapefruit, wakame seaweed, kohlrabi, passion and basil thai dressing

26.90
- SALADE DE BŒUF SAUTÉ /
STIR-FRIED BEEF SALAD

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

26.90

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

Sauce tomate / Tomato sauce

12.90
- CHEESEBURGER / CHEESEBURGER

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

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

15.90

Pâtes / Pasta

- LINGUINE CARBONARA / CARBONARA LINGUINE

Lardons, crème, jaune d’œuf, Grana Padano /
Lardoon, cream, egg yolk, Grana Padano

23.50
- LINGUINE MADRAS / MADRAS LINGUINE

Mignons de poulet, crème, curry /
Chicken breast, curry cream sauce

23.50
- LINGUINE AU PESTO VERT ET BURRATA /
LINGUINE WITH GREEN PESTO AND BURRATA

Basilic, Grana Padano, ail, pignons de pin, huile d’olive, Burrata /
Basil, Grana Padano, garlic, pine nuts, olive oil, Burrata

24.90
- LINGUINE AL TARTUFO / LINGUINE AL TARTUFO

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

27.90

Plats / Dishes

- FAUX-FILET DE BŒUF (≈ 200gr) / SIRLOIN STEAK

Sauce Pinot Noir aux échalotes, pommes frites fraîches, poêlée de légumes /
Pinot Noir sauce with shallots, fresh french fries, sauteed vegetables

38.90
- ENTRECÔTE PARISIENNE DE BŒUF (≈ 200gr) / RIBEYE STEAK

Beurre Café de Paris, pommes frites fraîches, poêlée de légumes /
Café de Paris butter, fresh french fries, sauteed vegetables

34.90
- 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

33.90
- TARTARE DE BŒUF FRIBOURGEOIS ALLER RETOUR (≈ 190gr) / 37.90
FRIBOURG BEEF TARTARE BACK AND FORTH

(Gruyère, chips de jambon cru, œuf au plat, champignons, moutarde en grain)
Pommes frites de rösti, toasts, beurre, salade, crudités /
(Gruyère cheese, raw ham chips, fried egg, mushrooms, grain mustard)
Rösti fries, toasts, butter, salad, fresh vegetables

37.90
- CORDON BLEU DE PORC / PORK CORDON BLEU

Pommes frites fraîches, poêlée de légumes /
Fresh French fries, sauteed vegetables

29.90
- MIGNONS DE POULET / CHICKEN TENDERS

Sauce au curry Jaipur, riz basmati, poêlée de légumes /
Jaipur curry sauce, basmati rice, sauteed vegetables

25.90
- PAVÉ DE SAUMON / SALMON STEAK

Sauce béarnaise, riz basmati, poêlée de légumes /
bearnaise sauce, basmati rice, sauteed vegetables

32.50
- FISH’N CHIPS / FISH’N CHIPS

Filets de perche en pâte à bière, pommes frites fraîches, sauce tartare /
Beer bateded perch fillets, fresh french fries, tartar sauce

31.50

Burgers / Burgers

Nos burgers sont servis dans un bun artisanal, avec une viande du boucher et des pommes frites fraîches /
Our burgers are served in an artisanal bun, 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

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

24.90
- 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

26.90
- TRUFFE / TRUFFLE

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

25.90
- VALAISAN / VALAISAN

Bun, steak haché de boeuf, 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

28.50
- GOAT CHEESE / GOAT CHEESE

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

27.90
- ROYAL RÖSTI / ROYAL RÖSTI

Bun, steak haché de boeuf, Gruyère, galette de rösti, oeuf au plat, lard, oignons frais, salade, sauce à l’ail /
Bun, grilled ground beef, Gruyère cheese, rösti patty, fried egg, bacon, fresh onions, salad, garlic sauce

28.90
- CRISPY CHICKEN BURGER /
CRISPY CHICKEN BURGER

Bun viennois, mignons de poulet panés aux corn flakes, cheddar, tomate, oignons frais, salade, sauce tartare /
Viennese bun, breaded chicken tenders with corn flakes, cheddar, tomato, fresh onions, salad, tartar sauce

25.50
- CHICKEN’N CURRY / CHICKEN’N CURRY

Bun, mignons de poulet, cheddar, tomate, courgettes rôties, oignons caramélisés, rucola, sauce curry au miel /
Bun, chicken tenders, cheddar, tomato, roasted zucchini, caramelized onions, rocket salad, honey curry sauce

24.90
- CLUB SANDWICH / CLUB SANDWICH

Pain toast, mignons de poulet, cheddar, oeuf au plat, tomate, salade, crudités, mayonnaise /
Toast bread, chicken breasts, cheddar, fried egg, tomato, salad, fresh vegetables, mayonnaise

24.90
- FISH / FISH

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

23.50
- VEGETARIEN / VEGETARIAN

Bun viennois, steak végétarien, courgettes rôties, tomate, colrave, rucola, oignons caramélisés, sauce moutarde /
Viennese bun, vegetarian steak, roasted zucchini, tomato, kohlrabi, rocket salad, caramelized onions, mustard sauce

23.90
- VEGAN / VEGAN

Bun sans gluten, steak végétan, fromage végétan, courgettes rôties, tomate, oignons frais, salade, mayonnaise vegan /
Gluten-free bun, vegan steak, vegan cheese, roasted zucchini, tomato, fresh onions, salad, vegan mayonnaise

26.90
- 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
EXTRA

Lard, œuf, cheddar ou guacamole
Bacon, egg, cheddar or guacamole

par ingrédient + 2.00
per ingredient + 2.00

Provenance des viandes: Poulet: Hongrie – Pologne / Boeuf: Suisse - Allemagne / Veau et Porc: Suisse / Jambon cru du Valais: Suisse

Meat origin: Chicken: Hungary – Poland / 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

○ JAMBON CRU DU VALAIS, CORNICHONS / VALAIS CURED HAM, GHERKINS	13.90	○ TORTILLA AU SAUMON MARINÉ, TOMATE, OIGNONS FRAIS, SALADE, CRÈME ACIDULÉE / HOMEMADE GRAVELAX TORTILLA, TOMATO, FRESH ONIONS, SALAD, SOUR CREAM	15.50
○ TOMME VAUDOISE, CORNICHONS / TOMME VAUDOISE CHEESE, GHERKINS	9.50	○ QUESADILLA AU POULET / CHICKEN QUESADILLA	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
○ BROCHETTES DE BOEUF, TORTILLA, SAUCE À L'AIL / BEEF SKEWERS, TORTILLA, GARLIC SAUCE	13.90	○ CREVETTES PANÉES, SAUCE CURRY AU MIEL / BREADED SHRIMPS, HONEY CURRY SAUCE	11.50
○ GAMBAS AU GINGEMBRE ET CITRONNELLE / GINGER AND LEMONGRASS PRAWNS	12.50	○ TORTILLA DE BOEUF LIEGEOISE ET BIERE IPA, TOMATE, OIGNONS FRAIS, SALADE, SAUCE ANDALOUSE / LIEGOIS BEEF TORTILLA AND IPA BEER, TOMATO, FRESH ONIONS, SALAD, ANDALUSIAN SAUCE	15.90
○ CHICKEN NUGGETS, SAUCE BH / CHICKEN NUGGETS, BH SAUCE	10.90		
○ CALAMARS FRITS, SAUCE TARTARE / FRIED CALAMARI, TARTAR SAUCE	11.90		
○ ONION RINGS, SAUCE BBQ / ONION RINGS, BBQ SAUCE	10.50		

FLAMMENKUCHE

ALSACIENNE / ALSATIAN 19.90 Crème, lardons, oignons / Cream, lardoon, onions	VEGETARIENNE / VEGETARIAN 22.90 Crème, oignons, Grana Padano, tomates cherry, rucola, huile de truffe / Cream, onions, Grana Padano, cherry tomatoes, rocket salad, truffle oil	MONTAGNARDE / MOUNTAIN 24.90 Raclette, Brie, crème, lardons, oignons / Raclette cheese, Brie cheese, cream, lardoon, onions
---	--	--

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, Tomme vaudoise, cornichons / Valais raw 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 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 à l’ail / Beef skewers, chicken quesadilla, chicken nuggets, chicken wings, BBQ sauce, garlic 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.



Menu / Menu

Cuisine non-stop / Non-stop kitchen

LUNDI à JEUDI – 11:30 à 22:30 – VENDREDI & SAMEDI 11:30 à 23:30 – DIMANCHE & JOURS FERIÉS 11:30 à 22:30
MONDAY to THURSDAY 11:30 A.M. to 10:30 P.M. – FRIDAY & SATURDAY 11:30 A.M. to 11:30 P.M. – SUNDAY & HOLIDAYS 11:30 A.M. to 10:30 P.M.



Desserts

Desserts

Desserts / Desserts

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE / VANILLA CRÈME BRÛLÉE	9.50
TARTE TATIN / TART TATIN Glace cannelle / Cinnamon ice cream	14.50
PARIS-BREST / PARIS-BREST Glace caramel beurre salé, sauce caramel, amandes / Salted butter caramel ice cream, caramel sauce, almonds	14.50
MOELLEUX AU CHOCOLAT / CHOCOLATE CAKE Glace vanille macadamia / Vanilla macadamia ice cream	13.90
COUPE MONT-BLANC / COUPE MONT-BLANC Glace Mont-Blanc, purée de marrons, crème fouettée, meringue / Mont-Blanc ice cream, chestnut puree, whipped cream, meringue	10.90
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	12.90
BOULE DE GLACE ARTISANALE / ARTISANAL SCOOP OF ICE CREAM Glaces: Chocolat, vanille, cannelle, caramel beurre salé, cappuccino, vanille macadamia, Mont-Blanc Sorbets: Fraise, citron vert, Bounty (coco-chocolat) / Ice cream: Chocolate, vanilla, cinnamon, salted butter caramel, cappuccino, vanilla macadamia, Mont-Blanc Sorbets: Strawberry, lime, Bounty (coconut-chocolate)	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