

SALADES / SALADS		PÂTES FETTUCCINE / FETTUCCINE PASTA		BURGERS / BURGERS	
SALADE DU JARDIN / GARDEN SALAD Salade, tomates, crudités / Salad, tomatoes, fresh vegetables		CARBONARA / CARBONARA Lardons, crème, jaune d'œuf, Grana Padano / Lardoon, cream, egg yolk, Grana Padano		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	
CAESAR / CAESAR Salade, mignons de poulet, croûtons, copeaux de Grana Padano, œuf dur, tomates cherry, sauce caesar / Salad, chicken tenders, croutons, Grana Padano shavings, hard-boiled egg, cherry tomatoes, caesar sauce		MADRAS / MADRAS Mignons de poulet, crème, curry / Chicken breast, curry cream sauce		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	
CHÈVRE AU MIEL / HONEY GOAT CHEESE Salade, palets de chèvre panés, toasts, œuf dur, champignons de Paris bruns, tomates cherry, cerneaux de noix, pomme Granny Smith, pickles de betteraves jaunes, vinaigrette au balsamique et huile d'olive / Salad, breaded goat cheese, toasts, hard-boiled egg, brown button mushrooms, cherry tomatoes, walnut kernels, Granny Smith apple, pickled yellow beetroot, balsamic dressing		PESTO ROUGE ET BURRATA / RED PESTO AND BURRATA Tomates séchées, basilics, pignons de pins, ail, huile d'olive, Grana Padano, Burrata / Dried tomatoes, basil, pine nuts, garlic, olive oil, Grana Padano, Burrata		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	
POKE BOWL / POKE BOWL Salade, saumon gravlax aux agrumes, gambas poêlées au gingembre et citronnelle, avocat, fèves de soja, algues wakamé, colraves, vinaigrette passion et basilic thaï / Salad, citrus gravlax salmon, fried prawns with ginger and lemongrass, avocado, soya beans, wakame seaweed, kohlrabi, passion and basil thai dressing		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		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	
SPICY FIESTA / SPICY FIESTA Salade, poulet pané aux nachos, haricots noirs, maïs, cheddar, tomates cherry, poivrons rouges rôtis, jalapenos, sauce Gibson et vinaigrette relevée / Salad, breaded chicken with nachos, black beans, corn, cheddar, cherry tomatoes, roasted red peppers, jalapenos, Gibson sauce and zesty dressing		CORDON BLEU DE PORC / PORK CORDON BLEU Pommes frites fraîches, poêlée de légumes / Fresh French fries, sauteed vegetables		EMMENTALER / EMMENTALER Bun, steak haché de boeuf, Emmental, lard, oeuf au plat, cornichons, oignons caramélisés, salade, sauce moutarde / Bun, grilled ground beef, Emmental, bacon, fried egg, gherkins, caramelized onions, salad, mustard sauce	
BOEUF SAUTÉ TERIYAKI / TERIYAKI STIR-FRIED BEEF 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		MIGNONS DE POULET / CHICKEN TENDERS Sauce au curry Jaipur, riz basmati, poêlée de légumes / Jaipur curry sauce, basmati rice, sauteed vegetables		AMERICAN DREAM / AMERICAN DREAM Bun viennois, steak haché de boeuf, coleslaw, lard, cheddar, pickles d'oignons rouges, tomate, salade, sauce BBQ, sauce moutarde américaine / Viennese bun, grilled ground beef, coleslaw, bacon, cheddar, pickled red onion, tomato, salad, BBQ sauce, american mustard sauce	
		PAVÉ DE SAUMON / SALMON STEAK Sauce béarnaise, riz basmati, poêlée de légumes / Bearnaise sauce, basmati rice, sauteed vegetables		SMOKEY GOAT / SMOKEY GOAT Bun viennois, steak haché de boeuf, fromage de chèvre frais, chorizo, poivron rôti, oignons caramélisés, rucola, sauce au paprika fumé / Viennese bun, grilled ground beef, fresh goat cheese, chorizo, roasted pepper, caramelized onions, rucola, smoked paprika sauce	
		FISH'N CHIPS / FISH'N CHIPS Filets de perche en pâte à bière, pommes frites fraîches, sauce tartare / Beer battered perch fillets, fresh french fries, tartar sauce		CIAO BELLA / CIAO BELLA Bun viennois, steak haché de boeuf, burrata, pickles d'oignons rouges, balsamique, rucola, sauce basilic et tomates séchées / Viennese bun, grilled ground beef, burrata, pickled red onion, balsamic, rucola, basil sauce and dried tomatoes	
		TARTARE DE SAUMON GRAVLAX AUX AGRUMES (≈ 190gr) / ET GAMBAS TEMPURA AU WASABI SALMON TARTARE GRAVLAX CITRUS AND TEMPURA GAMBAS WITH WASABI (Ciboulette, gingembre, citronnelle, huile d'olive) Pommes frites fraîches, toasts, beurre, salade, crudités / (Chives, ginger, lemongrass, olive oil) Fresh french fries, toast, butter, salad, fresh vegetables		DOUBLE STEAK DE VIANDE DE BŒUF / DOUBLE BEEF STEAK	
		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		SANTA FE / SANTA FE Bun, poulet pané aux nachos, jalapenos, lard, cheddar, tomate, oignons frais, salade, sauce Gibson / Bun, breaded chicken with nachos, jalapenos, bacon, cheddar, tomato, fresh onions, salad, Gibson sauce	
		TARTARE DE BŒUF À L'ANCIENNE (≈ 190gr) / BEEF TARTARE À L'ANCIENNE (Oignons rouges, cornichons, moutarde à l'ancienne, sauce Worcestershire) Pommes frites fraîches, toasts, beurre, salade, crudités / (Red onions, pickles, old mustard, Worcestershire sauce) Fresh french fries, toast, butter, salad, fresh vegetables		PORTION DE POMMES FRITES FRAÎCHES / PORTION OF FRESH FRENCH FRIES	
				POMMES FRITES DE PATATES DOUCES EN REMPLACEMENT DE POMMES FRITES FRAÎCHES / SWEET POTATOES FRIES INSTEAD OF FRESH FRENCH FRIES	
				EN SUPPLÉMENT / EXTRA Lard, œuf, cheddar ou guacamole / Bacon, egg, cheddar or guacamole	
				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	

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, CORNICHONS / VALAIS CURED HAM, GHERKINS	13.90	CROQUETTES DE JALAPENOS, FROMAGE FRAIS, 	12.90
TOMME VAUDOISE, CORNICHONS /  TOMME VAUDOISE CHEESE, GHERKINS	9.50	SAUCE SWEET CHILI / JALAPENOS CROQUETTES, FRESH CHEESE, SWEET CHILI SAUCE	
QUESADILLA ESTIVALE / SUMMER QUESADILLA  TORTILLAS DE BLÉ, FROMAGE FRAIS, TOMATES SÉCHÉES, BASILIC, COURGETTES, RUCOLA / WHEAT TORTILLA, FRESH CHEESE, DRIED TOMATOES, BASIL, ZUCCHINI, RUCOLA	10.90	CALAMARS FRITS, SAUCE TARTARE / FRIED CALAMARI, TARTAR SAUCE	11.90
CHICKEN WINGS, SAUCE BBQ / CHICKEN WINGS, BBQ SAUCE	11.50	ONION RINGS, SAUCE BBQ / ONION RINGS, BBQ SAUCE 	10.50
CROQUETTES DE BACALAO / BACALAO CROQUETTES	10.90	QUESADILLA AU POULET / CHICKEN QUESADILLA TORTILLAS DE BLÉ, POULET, CHEDDAR, GUACAMOLE, CRÈME ACIDULÉE, CONCASSÉ DE TOMATES / WHEAT TORTILLAS, CHICKEN, CHEDDAR, GUACAMOLE, SOUR CREAM, CRUSHED TOMATOES	12.50
BROCHETTES DE BOEUF, TORTILLA, SAUCE AU PAPRIKA FUMÉ / BEEF SKEWERS, TORTILLA, SMOKED PAPRIKA SAUCE	13.90	NACHOS, CHEDDAR, GUACAMOLE, CRÈME ACIDULÉE /  NACHOS, CHEDDAR, GUACAMOLE, SOUR CREAM	11.90
GAMBAS AU GINGEMBRE ET CITRONNELLE / GINGER AND LEMONGRASS PRAWNS	12.90	BROCHETTES DE POULET YAKITORI, SAUCE SWEET CHILI / YAKITORI CHICKEN SKEWERS, SWEET CHILI SAUCE	12.90
CHICKEN NUGGETS, SAUCE BH / CHICKEN NUGGETS, BH SAUCE	10.90	CREVETTES PANÉES, SAUCE GREEN GODDESS / BREADED SHRIMPS, GREEN GODDESS SAUCE	11.50



PLANCHES APERTIF / APERTIF SLATE



MIX DE TAPAS / TAPAS MIX - 25.50

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

ASSORTIMENT DU CHEF / CHEF'S ASSORTMENT - 39.90

Gambas au gingembre et citronnelle, crevettes panées, calamars frits,
croquettes de bacalao, sauce tartare, sauce Green Goddess /
Ginger and lemongrass prawns, breaded shrimps, fried
calamari, bacalao croquettes, tartar sauce, Green Goddesssauce

ARDOISE APERO / APERIO SLATE - 26.90

Jambon cru du Valais,
salami poivré,
Tomme vaudoise, cornichons /
Valais cured ham, peppered salami,
Tomme Vaudoise cheese, gherkins

ASSORTIMENT WHITE HORSE / WHITE HORSE ASSORTMENT - 43.90

Brochettes de bœuf, quesadilla de poulet, chicken nuggets,
chicken wings, sauce BBQ, sauce au paprika fumé /
Beef skewers, chicken quesadilla, chicken nuggets,
chicken wings, BBQ sauce, smoked paprika 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.

FOLLOW US!



BLACK HORSE LAUSANNE



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

FINGER FOOD - BURGERS

FOOD



DRINK

BIERES - VINS - COCKTAILS

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.