



Plaisir authentique

Bienvenue à l'Hôtel-Résidence du Lac
et son restaurant L'Apéro,

Ce lieu emblématique du vieux bourg de Grandson accueille des voyageurs depuis le siècle dernier.

Historiquement connu sous l'Hôtel de la Croix-Rouge - dont l'emblème trône toujours fièrement au-dessus de la porte d'entrée - c'est en 2015 que les différents espaces ont été réaménagés.

Depuis, L'Apéro se décline en un bar animé au rez-de-chaussée et un espace de restauration intimiste au 1er étage.

Notre patio ombragé en été et verrière tempérée en hiver confère au lieu cette ambiance chaleureuse propice aux échanges et moments de partage, à 2 ou en groupe.

Un esprit que nous avons souhaité partager avec vous dans les propositions de notre carte. Un mélange du sud - origine de la famille - et de spécialités locales revisitées grâce à la créativité de notre chef Gaspard.

Bon appétit !

Notre équipe est à l'écoute de vos allergies et intolérances.
Nos prix incluent le service et 8,1% de TVA



L'APÉRO



À PARTAGER

Antipasti L'Apéro

(mise en bouche mixte gourmet)

petite planche (4 sortes) 11.-

grande planche (8 sortes) 20.-

Terrine médaillée de Grandson,
chutney de mangue et pêche 18.-

Carpaccio de silure du lac
à la gelée de Chasselas 26.-

LES SALADES

Salade verte 5.-

Salade mêlée 8.-

Salade de magret de canard 25.-

Salade paysanne 20.-

LES TARTARES

Tartare végétarien - 16.- / 29.-

Tartare de boeuf coupé au couteau (120 / 220gr) 24.- / 36.-

Tartare de truite en 2 textures (100 / 180gr) 24.- / 36.-

Duo de tartare à choix (2x120gr) 39.-

En option :

Beurre à la truffe CHF 4.-



L'APÉRO



LES SPÉCIALITÉS

Gaspacho Andalus et mini Malakoff 14.- / 22.-
Carpaccio de silure et sa gelée de Chasselas 26.-
Tagliata de porc Ibérique 38.-

LES PATES ET RISOTTOS

Risotto al zafferano et son canard fumé 30.-
Tagliatelles maison (courgettes, scampis et sa bisque) 27.-
Ravioles maison à la truffe de Bonvillars 16.-/32.-
Pâtes fraîches du moment (selon ardoise)

LES POISSONS

Filet de fera et sa sauce vierge 33.-
Ceviche de truite saumonée et ses tortillas maison 31.-
Poisson du moment (selon ardoise)

LES VIANDES

Steak de boeuf 180 gr 28.-
Entrecôte de bœuf du pays 200 gr / 300 gr 33.- / 40.-

Garnitures à choix :
riz, pommes vapeur, frites, pâtes, légumes

Sauces à choix:
sauce poivre vert - sauce vierge

Sauces avec supplément de 4.-:
Sauce à la moëlle et sa réduction de Pinot Noir
Sauce au Vacherin Mont d'Or
Beurre à la truffe





POUR LES PETITS GOURMANDS

Chicken Nuggets, frites 12.-
Penne à la crème ou à la tomate 12.-
Portion de frites 5.-

LES DOUCEURS

Tiramisu maison à la façon du Chef 8.-
Poire glacée eau de vie de Poire Williams 12.-
Selon ardoise

Boules de glaces et sorbets 3.5.-/la boule
Vanille, café, jamaïque, pistache, fraise, framboise et citron vert

Crème Chantilly ou crème double de la Gruyère 2.-

...



L'APÉRO