



Bienvenue au



Gault & Millau

En 2018 avec 12/20

Prenez le temps de vous détendre dans un cadre unique, les pieds dans l'eau, face au Mont - Blanc
Savourez nos produits régionaux: poissons du lac, légumes et salades, pommes de terre et huile suisses.

Nos maraîchers et pêcheurs nous fournissent chaque jour des produits de première fraîcheur.

Découvrez les menus qui évoluent au fil des saisons, avec certains classiques qui conservent leur titre d'incontournables. Le chef répondra à vos demandes pour créer des menus sur mesure qui sauront combler les petits caprices gustatifs des Invités lors de vos réservations de groupe. Nous vous souhaitons une très bonne dégustation.

René & Marysol

« Le pessimiste se plaint du vent, l'optimiste espère qu'il va changer, le réaliste ajuste ses voiles »

William Arthur Ward

NOS SUGGESTIONS

Salade croquante, fromage de chèvre chaud, toasts, Lardons, tomates cerise	Chf. 25.00
Tartare de bison, toasts, beurre	Chf. 38.00
Saucisse aux choux *IGP, papet vaudois	Chf. 27.00
<small>*IGP: Indication Géographique Protégée. La viande utilisée pour la produire est certifiée 100% d'origine suisse</small>	
Lentilles de Sauverny aux petits lardons tièdes, duo de saucissons vaudois et pistache	Chf. 22.00
Tagliatelle fraîches aux écrevisses, crème au basilic, tuile de Sprinz	Chf. 29.00
Polenta blanche, truffe noire Périgord, œuf poché de Reverolle, émulsion vacherin	Chf. 37.00
Légumes d'hiver, champignons, mille-feuilles de pommes de terre	Chf. 25.00

Nous travaillons avec des produits frais de saison et dépendons malheureusement de leur disponibilité

TVA 7.7% inclus

MENU D'HIVER dès 2 personnes

Tartare d'écrevisses et d'avocats au citron vert, carpaccio de tomate

Tagliatta de bœuf Grand cru, confit d'échalotes aux herbes

Farandole de légumes d'hiver

Mille-feuilles de pommes de terre

Chariot de fromages où

Clémentine pochée au gingembre et miel, pain d'épices

Chf. 59.00 par personne

Nous travaillons avec des produits frais de saison et dépendons malheureusement de leur disponibilité

TVA 7.7% inclus

MENU DEGUSTATION

Mise en bouche

Pot au feu de foie gras croustillant aux saveurs exotiques

Carpaccio de noix de St. Jaques, truffe noire Périgord, huile d'olive, balsamique blanc

Sandre rôti, lasagne des perles des sous-bois, bisque d'écrevisses

Cœur de filet de bœuf, moelle, merlot

Farandole de légumes d'hiver

Polenta blanche grillée

Chariot de fromages

Douceurs de notre pâtissier

Café et friandises

Chf. 95.00

Avec un verre de vin à chaque plat Chf. 142.00

Ce menu est servi uniquement le soir ou sur réservation et pour l'ensemble de la table

TVA 7.7% inclus

NOS ENTREES FROIDES

Burrata de Cuarnens, mousse de basilic, tartare de tomates, sorbet Bloody Mary	Chf. 18.00
Tartare d'écrevisses, avocats au citron vert, carpaccio de tomate	Chf. 21.00
Médailon de foie gras de canard mi- cuit, fleur de sel, poire caramélisée	Chf. 25.00
Carpaccio de noix de St. Jaques, truffe noire Périgord, huile d'olive, balsamique blanc	Chf. 28.00
Assiette de jambon cru label suisse	Chf. 27.00

NOS ENTREES CHAUDES

Soupe de poissons de Roches à la marseillaise, rouille	Chf. 18.00
Os à moelle, fleur de sel de Guérande, baguette toastée (25 minutes de préparation)	Chf. 18.00
Pot au feu de foie gras croustillant aux saveurs exotiques	Chf. 26.00
Malakoff et viande séchée du Valais *IGP	Chf. 18.00

*IGP: Indication Géographique Protégée. La viande utilisée pour la produire est certifiée 100% d'origine suisse

Nous travaillons avec des produits frais de saison et dépendons malheureusement de leur disponibilité

TVA 7.7% inclus

NOS VIANDES

CH	Rognons de veau sautés au beurre Riz, farandole de légumes d'automne	Chf. 34.00
CH/DE	Eventail de bœuf « Ecole de voile » Pommes frites, farandole de légumes d'automne	Chf. 36.00
CH	Cœur de filet de bœuf « Rossini » Mille-feuilles de pommes de terre et farandole de légumes d'hiver	Chf. 49.50

SWISS GOURMET *GRAND CRU

De la viande de bœuf et de veau d'une qualité exemplaire,
garantie d'un plaisir gustative unique et fruit d'un travail artisanal irréprochable.

Entrecôte de bœuf, fleur de sel, poivre concassé Mille-feuilles de pommes de terre, farandole de légumes d'hiver	Chf. 53.00
Côte de veau, perles des sous - bois Polenta blanche grillée, farandole de légumes d'hiver	Chf. 49.00

(20 minutes de préparation)

*Origine suisse garantie et rassis sur os - une sélection rigoureuse - une lente maturation - une transparence totale - une saveur unique

TVA 7.7% inclus

LAC ET MER

Proposition du jour selon arrivage comme Turbot, bondelles, palées, perches....	Chf. Prix du jour
Sandre rôti, perles des sous-bois en lasagne, bisque d'écrevisses	Chf. 38.00
Petits filets de Fera ou bondelles meunières, pommes frites, légumes d'hiver	Chf. 36.00
Pavés d'omble chevalier, agrumes, lentilles crémeuses	Chf. 39.00

POUR LES JUNIORS (JUSQU'À 12 ANS)

Tagliatelle sauce Bolognaise	Chf. 16.00
Chicken Nuggets, pommes frites	Chf. 15.00
Eventail de bœuf nature, pommes frites	Chf. 20.00

Nous travaillons avec des produits frais de saison et dépendons malheureusement de leur disponibilité

TVA 7.7% inclus

DESSERTS MAISON DE NOTRE PATISSIER

Mousse au chocolat au lait	Chf. 11.00
Café du Pâtissier	Chf. 13.00
Clémentine pochée au gingembre et miel, glace pain d'épices	Chf. 11.00
Poire Belle-Hélène en trompe œil	Chf. 12.00
Carpaccio d'ananas, sirop au poivre de Sichuan, rhum et mousse de coco	Chf. 12.00
Cheesecake au citron vert et verrine caramel beurre salé	Chf. 12.00
Duo de crèmes brûlées, vanille et pistache	Chf. 12.00

ET LES CLASSIQUES

Assiette de fromages	sélection J.-A. Dufaux, Maître fromager à Morges	Chf. 13.50
Sorbet pamplemousse au champagne		Chf. 13.00
Parfait Mocca flambé		Chf. 10.00
Coupe Limoncello	Sorbet citron arrosé de Limoncello	Chf. 13.00
Café glacé		Chf. 10.00

Nous travaillons avec des produits frais de saison et dépendons malheureusement de leur disponibilité

TVA 7.7% inclus

CONTACT

Nous vous invitons à vous rendre sur notre site internet pour consulter les cartes et suggestions du moment.

www.restaurant-cnm.ch

Réservation
+41 21 801 51 51

Horaires

Mardi à Jeudi et Dimanche
09:00 - 23:00

Vendredi et Samedi 09:00 - 0:00

Mars à octobre
Fermé le lundi

Novembre à février
Fermé le dimanche et lundi

Fermeture annuelle du samedi 22 décembre 2018 au lundi 21 janvier 2019

Restaurant du Club Nautique - René & Marysol Muller - Place de la Navigation 1 - 1110 Morges 1