

Bienvenue au



Prenez le temps de vous détendre dans un cadre unique et laissez-vous surprendre par une cuisine qui suit les saisons afin de toujours vous offrir des produits régionaux de qualités d'une extrême fraîcheur. Nous vous souhaitons une très bonne dégustation.

Demander notre carte des vins et laissez-vous tenter par une des 70 sélections de nos terroirs ou d'une de nos 40 sélections français, italiens et espagnoles. Un grand choix vous est proposé au verre.

René & Marysol

*Chère cliente, cher client,*

*Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.*

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

William Arthur Ward



# L'ETE

Feuilleté - mousse de foie gras - artichauts - magret de canard fumé - Mini légumes parfumés à la noisette	26
Salade de poulet fermier de Reverolle au miel - l'huile de sésame Cœur de laitue - œuf - tomate – croutons	28
Salade croquante de Bremblens - fromage de chèvre chaud - toast Petits lardons - tomates cerise	26
Vitello tonato      Fines lamelles de longe de veau rôtie avec une sauce au thon accompagné de pommes frites du terroir ou salade de saison	31

TVA 7.7% inclus

# NOS SUGGESTIONS

Tartare de bison - toasts - beurre	38
Lentilles de Sauvigny - lardons tièdes - duo de saucissons vaudois et pistache	22
Ris de veau doré - patate douce - petits légumes - chanterelles fraîches - feuilleté	39
Tagliatelle fraîche aux écrevisses - basilic - tuile de Sprinz	29
Légumes d'été - perles des sous-bois - mille-feuilles de pommes de terre	25
Risotto d'orge perlé torréfié - datarinos confites - petits pois - chanterelles fraîches	32

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

TVA 7.7% inclus

## NOS ENTREES FROIDES

Carpaccio de poulpe à l'huile d'olive extra vierge - paprika fumé	19
Burrata de Cuarnens - mousse de basilic - tartare de tomates - sorbet Bloody Mary	18
Tartare d'écrevisses - avocats au citron vert - carpaccio de tomate	21
Médailon de foie gras de canard mi-cuit - fleur de sel - rhubarbe - fraise	25
Velouté de petits pois - verveine - saumon mariné façon Gravlax - huile fumé	19
Assiette de jambon cru label suisse	27

## NOS ENTREES CHAUDES

Soupe de poissons de Roches à la marseillaise - rouille	18
<sup>CH</sup> Os à moelle - fleur de sel de Guérande - baguette toastée (25 minutes de préparation)	18
Pot au feu de foie gras croustillant aux saveurs exotiques	26
Malakoff et viande séchée du Valais *IGP	18
Fricassée de chanterelles fraiche - crème - feuilleté	24

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

TVA 7.7% inclus

## MENU D'ETE dès 2 personnes

Velouté de petits pois - verveine - saumon mariné façon Gravlax - huile fumé

---

Veau à l'écume de chanterelles  
Farandole de petits légumes d'été  
Pommes grenailles au romarin

---

Chariot de fromages où  
Symphonie de fruits - Crumble - mousse fraise - glace au fruits rouge

59 par personne

## NOS VIANDES

CH	Rognons de veau sautés au beurre Riz - farandole de légumes d'été	34
CH/DE	Eventail de bœuf « Ecole de voile » Pommes frites - farandole de légumes d'été	36
CH	Cœur de filet de bœuf « Rossini » Mille-feuilles de pommes de terre - farandole de légumes d'été	50

TVA 7.7% inclus

# SWISS GOURMET \*GRAND CRU

De la viande de bœuf, porc 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 53  
Mille-feuilles de pommes de terre - farandole de légumes d'été

Côte de veau - perles des sous - bois 49  
Pommes grenailles au romarin - farandole de légumes d'été

(20 minutes de préparation)

## DE NOTRE ARMOIRE A VIANDE (sur demande) Découpé devant vous

Côte de bœuf Grand cru Sauce béarnaise - jus corsé les 100gr 20  
Mille-feuilles de pommes de terre - farandole de légumes d'été

Côte de porc Royale - chanterelles pour 2 personnes 79  
Pommes grenailles au romarin - farandole de légumes d'été

(25 minutes de préparation)

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

## LAC ET MER

Notre choix de poisson à la carte dépend des arrivages frais. Notre personnel de service vous renseigne sur nos propositions du jour. Comme par exemples :

<i>FR Sandre rôti - perles des sous-bois en lasagne - bisque d'écrevisses</i>	38
<i>IR/CH Petits filets de Fera ou bondelles meunières - pommes frites - légumes d'été</i>	36
<i>CH Pavés d'omble chevalier - combawa - lentilles crémeuses</i>	39
<i>FR/GR Filets de dorade ou Loup de mer - légumes d'été - riz</i>	39
<i>CH Filets de perches meunière de Frutigen - pommes frites - légumes d'été</i>	40

## POUR LES JUNIORS (JUSQU'À 12 ANS)

Tagliatelle sauce Bolognaise	16
Chicken Nuggets - pommes frites	15
Eventail de bœuf nature - pommes frites	20

Nous travaillons avec des produits frais de saison et dépendons malheureusement de leurs disponibilités

TVA 7.7% inclus

# MENU DEGUSTATION

Mise en bouche

Pot au feu de foie gras croustillant aux saveurs exotiques

---

Burrata de Cuarnens - mousse de basilic - tartare de tomates - sorbet Bloody Mary

---

Pavés d'omble chevalier - chanterelles fraîches en lasagne - bisque d'écrevisses

---

Carré et ris de veau et son jus au païen

Farandole de légumes d'été

Pommes grenailles au romarin

---

Chariot de fromages

---

Fraise - rhubarbe au sirop épicé - sabayon gratiné

---

Café et friandises

95

Avec un verre de vin à chaque plat 142

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

TVA 7.7% inclus



## DESSERTS MAISON DE NOTRE PATISSIER

Mousse au chocolat au lait	11
Symphonie de fruits - Crumble - mousse fraise - glace au fruits rouge	13
Nectarine blanche pochée à la verveine et miel - Glace yaourt nature	12
Café du Pâtissier	13
Parfait glacé à la Fée verte - nage de fraise	13
Fraise - rhubarbe au sirop épicé - sabayon gratiné	13
Cheesecake au citron vert et verrine caramel beurre salé	12
Duo de crèmes brulées - vanille et pistache	12

## ET LES CLASSIQUES (Glaces Artisanales)

Assiette de fromages	sélection J.-A. Dufaux, Maître fromager à Morges	13
Le Valaisan	Sorbet abricot du Valais - eau de vie d'abricot	13
Café glacé	Crème glacée au café - expresso - crème chantilly	12

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](http://www.restaurant-cnm.ch)

Réservez  
+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