

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 qualité d'une extrême fraîcheur. Nous vous souhaitons une très bonne dégustation.

Demandez notre carte des vins et laissez-vous tenter par l'une des 70 sélections de nos terroirs ou d'une de nos 40 sélections françaises, italiennes 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



LES DENTS-DE-LION

Nos dents-de-Lion sont cueillies à la main et proviennent principalement des champs et vignes de notre région

Salade de dents-de-lion - œuf cuit - petits lardons - tomates cerises - croûtons	25
Salade de dents-de-lion - tomme poêlée - petits lardons - tomates cerises - croûtons	26
Salade de dents-de-lion - fromage de chèvre chaud sur toast - petits lardons - tomates cerises	25
Salade de dents-de-lion - CH filets de perche fumée - croûtons	29

TVA 7.7% incluse

NOS SUGGESTIONS

CA Tartare de bison - glace à la moutarde ancienne - toasts - beurre	38
CH Ris de veau doré - duo d'asperges - mousseline de carottes - morilles fraîches - pommes paille	39
Tagliatelle fraîche - pesto d'ail des ours - copeaux de Sbrinz	29
Duo d'asperges - CH bio quinoa façon risotto - morilles fraîches - œuf poché de Reverolle	36

TVA 7.7% incluse

MENU PRINTANIER dès 2 personnes

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

CN Tagliata de bœuf grand cru - pesto d'ail d'ours

Roquette pignons - copeaux de Sbrinz

Mille-feuilles de pommes de terre

Chariot de fromages

où

Parfait glacée à la Fée verte et nage de fraises

59 par personne

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

TVA 7.7% incluse

NOS ENTREES FROIDES

Demi salade de dents-de-lion - œuf cuit - petits lardons - tomates cerises et croûtons	18
Velouté de petits pois - verveine - saumon mariné façon Gravlax - huile fumé	20
Burrata de Cuarnens - mousse de basilic - tartare de tomates - sorbet Bloody Mary	20
Tartare d'écrevisses - avocats au citron vert - carpaccio de tomates	21
^{FR} Lingot de foie gras de canard mi-cuit - ^{CH} filets de perches fumé - gelée fraise - rhubarbe	27
Assiette de jambon cru label suisse	28

NOS ENTREES CHAUDES

Soupe de poissons de roche à la marseillaise - rouille	19
^{CH} Os à moelle - fleur de sel de Guérande - baguette toastée (25 minutes de préparation)	18
Malakoff et viande séchée du Valais *IGP	18
Fricassée de morilles fraîche - crème - cerfeuil citronné - feuilleté	26

*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% incluse

NOS VIANDES

CH	Rognons de veau sautés au beurre Riz - farandole de légumes printanière	35
CH	Eventail de bœuf « Ecole de voile » Pommes frites - farandole de légumes printanière	37
CH	Cœur de filet de bœuf « Rossini » Mousseline de pommes de terre à l'ail des ours - farandole de légumes printanière	51

SWISS GOURMET *GRAND CRU

De la viande de bœuf et de veau et 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-feuille de pommes de terre - farandole de légumes printanière	53
	Carré de veau - morilles fraîches Mousseline de pommes de terre à l'ail des ours - asperges blanches	51

(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% incluse

LAC ET MER

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

CH	Filets de perches meunière de Frutigen - pommes frites - légumes d'hiver	40
CH/FR	Dos de sandre - quinoa façon risotto - topinambours - mini fenouil - curry rouge au lait de coco	41
GR	Filets de loup de mer aux olives noires - légumes printanières - riz	39

POUR LES JUNIORS (JUSQU'À 12 ANS)

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

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

TVA 7.7% incluse

MENU DEGUSTATION

Mise en bouche

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

Fricassée de morilles fraîche - crème - cerfeuil citronné - feuilleté

^{CH} Dos de sandre - quinoa façon risotto - topinambours - mini fenouil - curry rouge au lait de coco

Carré de veau grand cru et son jus au païen

Farandole de légumes printanière

Mousseline de pommes de terre à l'ail des ours

Chariot de fromages

Douceurs printanière (Palet breton - mousse fraises basilic - sorbet basilic - compoté rhubarbe gingembre citronnelle)

Café et friandises

98

Avec un verre de vin à chaque plat 145

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

TVA 7.7% incluse

DESSERTS MAISON DE NOTRE PATISSIER

Douceurs printanière (Palet breton - mousse fraises basilic - sorbet basilic - compoté rhubarbe gingembre et citronnelle)	13
Parfait glacée à la Fée verte et nage de fraises	13
Duo de crèmes brûlées - vanille et fruit de la passion	13
Café du Pâtissier	13
Mousse au chocolat au lait	12
Cheesecake au citron vert et verrine caramel beurre salé	12

ET LES CLASSIQUES (Glaces Artisanales)

Assiette de fromages	sélection J.-A. Dufaux, Maître fromager à Morges	14
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% incluse

CONTACT

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

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 21 décembre 2019 au lundi 21 janvier 2020

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