

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 Rösti du mardi 5 au samedi 23 mars

Rösti d'Armailli	Rösti avec lard grillé et deux œufs au plat	23
Rösti « Périgord »	Œuf poché de Reverolle - émulsion vacherin - truffe tuber melanosporum	37
Rösti à la Zurichoise	Rösti accompagné d'un émincé de veau et champignons à la crème	40
Rösti aux perles des sous-bois et légumes de saison		25
Rösti « Blindé »	Rösti accompagné d'un émincé de bœuf minute au paprika et piments	29
Rösti « Paillote »	Rösti avec un Bœuf-veau Burger - sauce Paillote et oignons frits	28

Tous nos mets sont préparés à la minute, en cas de commande à la carte fortement variée, le temps d'attente pourrait être sensiblement plus long.  
Nous vous remercions de votre compréhension et vous souhaitons un agréable moment.

TVA 7.7% incluse

# 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

# NOS SUGGESTIONS

CA Tartare de bison - toasts - beurre	38
Saucisse aux choux *IGP - papet vaudois	27
<small>*IGP: Indication Géographique Protégée. La viande utilisée pour la produire est certifiée 100% d'origine suisse</small>	
CH Ris de veau doré - crémeux de panais - perles des sous-bois - feuilleté	39

TVA 7.7% incluse

# MENU D'HIVER dès 2 personnes

Soupe de poissons de roche à la marseillaise et sa rouille

---

CN Tagliata de bison - jus corsé aux échalotes

Farandole de légumes de saison

Mille-feuille de pommes de terre

---

Chariot de fromages ou Douceurs d'hiver (Crumble noisette - ganache yuzu - mousse poire - clémentines rôties et sorbet au curcuma)

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
<small>NO</small> Noix de Saint-Jacques en carpaccio - agrumes - saké - soja - huile de sésame	26
Burrata de Cuarnens - mousse de truite fumée - pickles de légumes racines	20
Tartare d'écrevisses - avocats au citron vert - carpaccio de tomates	21
<small>FR</small> Lingot de foie gras de canard mi-cuit - poire au Gamaret novembre	26
Assiette de jambon cru label suisse	28

## NOS ENTREES CHAUDES

Soupe de poissons de roche à la marseillaise - rouille	19
<small>CH</small> Os à moelle - fleur de sel de Guérande - baguette toastée (25 minutes de préparation)	18
Malakoff et viande séchée du Valais *IGP	18
<small>FR</small> Pot-au-feu de foie gras croustillant - mangue - coriandre - gingembre - citronnelle	27

\*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 d'hiver	35
CH Eventail de bœuf « Ecole de voile » Pommes frites - farandole de légumes d'hiver	37
CH Cœur de filet de bœuf « Rossini » Mille-feuille de pommes de terre - farandole de légumes d'hiver	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 d'hiver	53
Côte de veau - perles des sous-bois Polenta blanche rôtie - farandole de légumes d'hiver	49

(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
NO	Dos de skrei royal - lentilles de Sauvigny - patates douces - curry rouge au lait de coco	41
GR	Filets de loup de mer aux olives noires - légumes d'hiver - 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 panais - émulsion fromage de brebis

---

<sup>NO</sup> Noix de Saint-Jacques en carpaccio - agrumes - soja - saké - huile de sésame

----

<sup>NO</sup> Dos de skrei royal - lentilles de Sauvigny et patates douces - lait de coco au curry rouge

---

<sup>CH</sup> Cœur de filet de bœuf - Rossini

Farandole de légumes de saison

Polenta blanche rôtie

---

Chariot de fromages

---

Ananas rôti et savarin au rhum safrané - glace yaourt acidulée

---

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 d'hiver (Crumble noisette - ganache yuzu - mousse poire - clémentines rôties et sorbet au curcuma)	13
Ananas rôti et savarin au rhum safrané - glace yaourt acidulée	14
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](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 21 décembre 2019 au lundi 21 janvier 2020

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