

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



INFORMATION IMPORTANTE

Chères clientes, chers clients,

Nous sommes heureux de pouvoir vous accueillir à nouveau au Restaurant du Club nautique.

Pour que nos services puissent se faire en toute tranquillité et en toute sécurité pour vous et pour nous, nous vous demanderons de bien vouloir vous conformer aux directives sanitaires en vigueur, soit :

- Les tables et chaises ont été placées précisément pour respecter les distances décrétées par l'OFSP, nous vous demandons donc de ne pas les déplacer, et ce en aucun cas
- Les déplacements à l'intérieur du restaurant et sur la terrasse doivent être réduits au strict minimum, merci donc de ne pas vous « promener », de ne pas venir chercher des informations vers le bar et la cuisine et de réduire autant que possible vos déplacements vers les WC ; cette directive concerne également les enfants et les chiens, merci de les garder avec vous à table
- Le vestiaire commun est fermé durant cette période et nos collaborateurs ne pourront pas vous débarrasser individuellement, nous vous prions de garder vos vestes/manteaux à table
- Les espaces communs et les commodités sont désinfectés entièrement après chaque service et du gel hydroalcoolique se trouve à votre disposition à l'entrée

Les collaborateurs sont à votre disposition en cas de question ou de demande, nous vous remercions par avance pour votre flexibilité et votre compréhension et sommes ravis de vous accueillir parmi nous aujourd'hui.



NOS SUGGESTIONS D'ETE

CA Tartare de bison - glace à la moutarde ancienne - toasts - beurre	38
Fines lamelles de longe de veau froides - petits légumes - mousseline de thon rose	33
Risotto légèrement safrané - poêlée de girolles - œuf 63°	36
CH Ris de veau doré - artichauts poivrade et mousseline - girolles - chips de patate douce	41

MENU D'ETE dès 2 personnes

Velouté de petits pois froid à la menthe poivrée - omble chevalier juste confit

Magret de canard des landes et son jus réduit - crumble de cacao

Farandole de légumes d'été

Pommes grelots au thym

Chariot de fromages

ou

Parfait glacé à l'abricotine - abricots au miel à la lavande

59 par personne

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

NOS ENTREES FROIDES

Velouté de petits pois froid à la menthe poivrée - omble chevalier juste confit	22
Salade croquante de St.-Prex - fromage de chèvre chaud - toast Petits lardons - tomates cerise	19
Ceviche de féra aux abricots et mini fenouils	22
Tartare d'écrevisses - avocats au citron vert - carpaccio de tomate et radis	21
Assiette de jambon cru label suisse	27

NOS ENTREES CHAUDES

Merveilles de homard et perles des sous-bois - capuccino de bisque au foie gras	26
Soupe de poissons de nos lacs - croutons à l'ail - rouille	20
^{CH} Os à moelle - fleur de sel de Guérande - baguette toastée (25 minutes de préparation)	18
Malakoff et viande séchée du Valais *IGP	18

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

TVA 7.7% inclus

NOS VIANDES

CH Rognons de veau sautés au beurre Riz - farandole de légumes d'été	34
CH Eventail de bœuf « Ecole de voile » Pommes frites - farandole de légumes d'été	36
CH *Côte de veau aux giroles Pommes grelots au thym - farandole de légumes d'été	51
CH Cœur de filet de bœuf « Rossini » Mille-feuille de pommes de terre - farandole de légumes d'été	51

SWISS GOURMET GRAND CRU DE NOTRE ARMOIRE A VIANDE *(sur demande)* Découpé devant vous

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

*Côte de bœuf Grand cru Jus corsé à l'ail noir Pommes nouvelles au thym - farandole de légumes d'été	minimum 2 personnes	les 100gr	18
*Côte de porc Royale Pommes grenailles au thym - farandole de légumes d'été		pour 2 personnes	80

(25 minutes de préparation)

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

POISSONS DE NOS LACS

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 :

cH Filets d'omble chevalier meunière - pommes frites - légumes d'été	40
cH Pavés de féra snacké - fondue de fenouil - sabayon de chasselas - riz	39

POUR LES JUNIORS (JUSQU'A 12 ANS)

Tagliatelle au beurre	11
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

Ceviche de féra aux abricots et mini fenouils

Velouté de petits pois froid à la menthe poivré - omble chevalier juste confit

Raviole de homard et perles des sous-bois - capuccino de bisque au foie gras

Désossée de côte de veau aux girolles

Farandole de légumes d'été

Petites pommes de terre bouchon - mousseline basilic

Chariot de fromages

Symphonie aux fraises et mousse de mascarpone

Café et friandises

115

Avec un verre de vin à chaque plat 157

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

TVA 7.7% inclus

DESSERTS MAISON DE NOTRE PATISSIER

Symphonie aux fraises et mousse de mascarpone	15
Tartelette gourmande à la noix et au caramel	10
Parfait glacé à l'abricotine et abricots au miel à la lavande	13
Café du Pâtissier	14
Cheesecake au citron vert et verrine caramel beurre salé	13
Duo de crèmes brûlées - fève de tonka et vanille	15

ET LES CLASSIQUES (Glaces Artisanales)

Assiette de fromages de notre charriot	sélection J.-A. Dufaux, Maître fromager à Morges	15
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

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 dimanche soir et lundi

Novembre à février
Fermé le dimanche et lundi

Fermeture annuelle du dimanche 20 décembre 2020 au lundi 18 janvier 2021

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