

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

Demandez notre carte des vins et laissez-vous tenter par une des 70 sélections de nos terroirs ou d'une de nos 40 sélections de crus français, italiens et espagnols. 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 sur la terrasse du 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 :

- Nous ne prenons des réservations que le jour même car nous sommes tributaires de la météo et ne pouvons garantir le maintien de chaque service
- Le masque est obligatoire, sauf pendant la consommation à table
- Les consommations se prennent assis uniquement (pas de consommation au bar)
- Maximum 4 personnes par table (exception parents et enfants)
- Dès votre installation, nous vous demanderons de bien vouloir compléter les coordonnées de tous les clients de votre table
- 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
- L'accès intérieur est interdit sauf pour se rendre aux WC ; dans ce cas, merci de suivre les directives de déplacement
- Les espaces communs et les commodités sont désinfectés entièrement après chaque service et du gel hydroalcoolique se trouve à votre disposition à l'entrée
- La vente à l'emporter est toujours ouverte selon les horaires déjà appliqués

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 ENTRÉES FROIDES

Esturgeon fumé à froid - Jeunes pousses et asperges du vieux pays - fraises	23
Marbré de volaille au foie gras des Landes	22
Foie gras de canard mi-cuit - fleur de sel - pomme caramélisée	27
Tartare d'écrevisses - avocats au citron vert - carpaccio de tomate et radis	21
Ceviche de féra aux abricots et mini fenouils	22
Salade croquante - fromage de chèvre chaud - Petits lardons - tomates cerise toast	20
Viande séchée IGP Valais	28
*IGP: Indication Géographique Protégée. La viande utilisée pour la produire est certifiée 100% d'origine suisse	
Jambon Cru Label Suisse	28

Chère cliente, cher client,

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

TVA 7.7% inclus

NOS ENTRÉES CHAUDES

Duo d'asperges de Saillon - sauce hollandaise	20
Soupe de poissons de nos lacs - croutons à l'ail - rouille	20
Demi-os à moëlle - fricassée de champignons	19
Malakoff et viande séchée du Valais *IGP	18
*IGP: Indication Géographique Protégée. La viande utilisée pour la produire est certifiée 100% d'origine suisse	
Noix de Saint Jacques en coquille - en vinaigrette de petit pois à la citronnelle et gingembre	26
Tendre Poulpe et son crémeux de riz safrané aux saveurs Ibériques	24

Chère cliente, cher client,

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

TVA 7.7% inclus

NOS SUGGESTIONS

Tartare de bison - glace à la moutarde ancienne - toast et beurre - salade de mesclun 36

Pavé de féra du Léman - sabayon de chasselas à l'ail des ours - duo d'asperges - pommes nouvelles 39

Duo d'asperges - ris de veau dorés 41
Ris de veau dorés - morilles fraîches - duo d'asperges du vieux pays - dôme de polenta blanche

Risotto crémeux à l'ail des ours - morilles et œuf 63°C 36
Risotto à l'ail des ours - œuf 63° - émulsion de morilles et morilles fraîches - tuile de Sbrinz

TVA 7.7% inclus

NOS VIANDES

CH	Rognons de veau sautés au beurre Riz - farandole de légumes printanier		34
CH	Cœur de filet de bœuf « Rossini » - Pommes de terre gelots rôties au romarin - légumes printaniers		52
CH	Eventail de bœuf « Ecole de voile » Pommes de terre gelots rôties au romarin - légumes printaniers		36
*	Cordon bleu de porc Filet de porc rassis sur os - jambon à l'os - vacherin et gruyère - légumes printaniers - pommes de terre gelots rôties au romarin		35
*	Côte de veau Grand cru aux perles des sous-bois Pommes de terre gelots rôties au romarin - légumes printaniers		51
*	Côte de bœuf Grand cru Légumes printaniers - pommes de terre gelots rôties au romarin - jus corsé à l'ail noir et sauce Béarnaise	les 100gr	18

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

TVA 7.7% inclus

DESSERTS MAISON DE NOTRE PÂTISSIER

Ananas rôti - mousse coco et fruits de passion	15
Délices du pâtissier - Sélection de 4 mini desserts du moment	14
Cheesecake au citron vert et caramel beurre salé	13
Gaspacho de fraise - mousse fraise et mangue à la coriandre	13
Suprêmes d'agrumes - choux craquelin au crémeux et glace pistache	14
Assiette de fromage (5 sortes) sélection J.-A. Dufaux, Maître fromager à Morges	15

POUR LES JUNIORS (JUSQU'À 12 ANS)

Chicken Nuggets - pommes de terre grelots rôties au romarin	15
Eventail de bœuf nature - pommes de terre grelots rôties au romarin	20

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

TVA 7.7% inclus

Dès l'ouverture complète du Restaurant !!!

SUR NOTRE BRASERO OFYR

Nous avons le plaisir de vous faire découvrir chaque semaine nos suggestions « sur ardoise » grâce au nouveau brasero « OFYR »
que vous pouvez contempler sur la terrasse du restaurant.

Nous mettons en avant nos produits frais, selon arrivage, comme :

Pièces de viande - Poissons du lac - Poissons de mer - Fruits de mer - Légumes - Accompagnements - Desserts

Nous sommes fiers de pouvoir préparer vos plats en direct dans notre espace de travail extérieur.

Nous vous proposons également des soirées à thème et mettons régulièrement un vigneron à l'honneur au bar de la terrasse.

Retrouvez les suggestions de la semaine et les thématiques sur notre carte spécifique OFYR.

Un vrai plaisir gustatif et visuel !

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 samedi
09:00 - 22:00

Fermé le dimanche et lundi

Fermeture annuelle du dimanche 19 décembre 2021 au lundi 17 janvier 2022

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