

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 Muller

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

Salade de poulet fermier de Reverolle au miel - l'huile de sésame Cœur de laitue - œuf - tomate - croutons	28
Salade croquante de St.-Prex - fromage de chèvre chaud - toast Petits lardons - tomates cerise	26
Salade de jeunes pousses - ^{CH} filets de perche fumée LOË - croûtons	29
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

NOS SUGGESTIONS

CA Tartare de bison - glace à la moutarde ancienne - toasts - beurre	38
CH Ris de veau doré - artichauts violet et mousseline - chanterelles fraîches – patate douce	39
Tagliatelle fraîche - pesto au basilic - roquette - copeaux de Sbrinz	29
Quinoa façon risotto CH bio - chanterelles fraîches - fèves au beurre - œuf parfait	36

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

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
Velouté de petits pois froid et lait de coco - coriandre - 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 LOË - figues et noisettes	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 chanterelles fraiche - crème - cerfeuil citronné - feuilleté	24

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

TVA 7.7% inclus

MENU D'ÉTÉ dès 2 personnes

Velouté de petits pois froid et lait de coco - coriandre - 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
Parfait glacée à la Fée verte et nage de fraises

59 par personne

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	Cœur de filet de bœuf « Rossini » Mille-feuilles de pommes de terre - farandole de légumes d'été	51

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.

Côte de veau - chanterelles 51

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 les 100gr 18

Mille-feuilles de pommes de terre - farandole de légumes d'été

Côte de porc Royale - jus à l'ail noir 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

TVA 7.7% inclus

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 :

CH/IS	Filets d'omble chevalier meunière - pommes frites - légumes printanières	40
CH/FR	Dos de sandre - quinoa façon risotto - patate douce - mini fenouil - curry rouge au lait de coco	41
GR	Filets de loup de mer aux olives noires - légumes d'été - 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% 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

Dos de sandre - quinoa façon risotto - patate douce - mini fenouil - curry rouge au lait de coco

Carré et ris de veau et son jus au païen

Artichauts violets et mousseline

Patate douce en paille

Chariot de fromages

Nectarine blanche pochée à la verveine et miel - Glace yaourt nature

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 intense en chocolat Ganduja - cerise - amaretto - lait d'amande	12
Douceurs d'été (Palet breton - mousse fraises basilic - sorbet basilic - compoté rhubarbe gingembre et citronnelle)	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
Ananas rôti - noix de coco en sorbet au rhum	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 - espresso - crème chantilly	12

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 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