

# 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.

Demandez notre carte des vins et laissez-vous tenter par 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



# LA CHASSE

Nous avons le plaisir de vous proposer nos mets de chasse dans le plus pur respect des traditions.  
Les spécialités de gibier sont apprêtées avec goût et finesse, pour combler vos désirs.

## NOS ENTREES ET PLAT DU MIDI ET SOIR

AT	Carpaccio de filet de cerf - huile d'olive - tartare de perles des sous-bois - copeaux de Belp	26
EU	Mosaïque de gibier au foie gras - croustillant d'oignons confits - moutarde de Bénichon	24
EU	Tagliatelle - cèpes - émincé de chevreuil - crème de Gruyère	31
AT	Dos de marcassin à la gruë de cacao - déclinaison de choux fleur au chocolat blanc	37

## NOS GIBIERS (Servi uniquement le soir ou sur réservation)

GB	*Suprême de canard sauvage col vert - salsifis à la truffe - œuf de caille	41
AT/CH	*Cœur de filet de chamois - foie gras poêles - figue caramélisé	51
AT	*Selle de chevreuil en deux services (Minimum deux personnes) par personne	58

\*Servi avec des spätzli maison et garniture automnale

TVA 7.7% inclus

## NOS SUGGESTIONS

Salade croquante de St.-Prex - fromage de chèvre chaud - toast - petits lardons - tomates cerise	26
<sup>CA</sup> Tartare de bison - glace à la moutarde ancienne - toasts - beurre	38
Saucisse aux choux *IGP - papet vaudois	28
<small>*IGP: Indication Géographique Protégée. La viande utilisée pour la produire est certifiée 100% d'origine suisse</small>	
Quinoa façon risotto <sup>bio</sup> - butternut - Hokkaido en pickles - cèpes - œuf 63°	36

## MENU D'AUTOMNE dès 2 personnes

Mosaïque de gibier au foie gras - croustillant d'oignons confits - moutarde de Bénichon

---

<sup>AT</sup> Dos de cerf - émulsion de poivrade

Farandole de légumes de saison

Mille-feuille de pommes de terre - butternut

---

Chariot de fromage ou  
parfait glacé à l'orange - sirop de raisiné

59 par personne

# MENU DEGUSTATION CHASSE

Mise en bouche

Velouté de châtaignes - croustillant de foie gras

---

Carpaccio de filet de cerf - huile d'olive - tartare de perles des sous-bois - copeaux de Belp

----

Quinoa façon risotto <sup>bio</sup> - butternut - Hokkaido en pickles - cèpes - œuf 63°

---

Désossé de selle de chevreuil - grué de cacao

Garniture automnale

Spätzli

---

Vacherin Mont d'or

---

Poire Williams façon belle Helene en trompe œil

---

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

## NOS ENTREES FROIDES

EU Mosaïque de gibier au foie gras - croustillant d'oignons confits - moutarde de Bénichon	24
Tartare d'écrevisses - avocats au citron vert - carpaccio de tomate	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	27

## NOS ENTREES CHAUDES

CH Os à moelle - fleur de sel de Guérande - baguette toastée (25 minutes de préparation)	18
Malakoff et viande séchée du Valais *IGP	18
Velouté de châtaignes - croustillant de foie gras	24
Fricassée de cèpes - chips de topinambours	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% inclus

# NOS VIANDES

cH Rognons de veau sautés au beurre Riz - farandole de légumes d'automne	34
cH Eventail de bœuf « Ecole de voile » Pommes frites - farandole de légumes d'automne	36
cH *Côte de veau - perles des sous - bois Mille-feuille de pommes de terre - butternut	51

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

De la viande de bœuf 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    Sauce béarnaise    minimum 2 personnes    les 100gr	18
Mille-feuilles de pommes de terre - farandole de légumes d'automne	

(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 d'automne	40
GR	Filets de loup de mer aux olives noires - légumes d'automne - riz	39
FR/NL	Turbotin au four - mini fenouils à l'orange - légumes d'automne - cèpes sautées - riz	118
	pour 2 personnes	

## POUR LES JUNIORS (JUSQU'À 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

## DESSERTS MAISON DE NOTRE PATISSIER

Dacquoise aux pruneaux - mousse citron vert	14
Jardin d'automne Pralin choco - espuma mascarpone et fève de tonka - figues rôtis et glace à la cannelle	15
Café du Pâtissier	14
Poire Williams façon belle Helene en trompe œil	16
Parfait glacé à l'orange - sirop à la raisiné	13
Cheesecake au citron vert et verrine caramel beurre salé	13
Duo de crèmes brûlées - marron et vanille au safran	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](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 22 décembre 2018 au lundi 21 janvier 2019

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