

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



NOS SUGGESTIONS D'AVANT PRINTEMPS

Salade de dents-de-lion - œuf cuit - petits lardons - tomates cerises - croûtons 26

Salade de dents-de-lion - tomme poêlée - petits lardons - tomates cerises - croûtons 27

Salade de dents-de-lion - fromage de chèvre chaud sur toast - petits lardons - tomates cerises 27

Salade de dents-de-lion - CH filets de perche fumée LOË - croûtons 30

Nos dents-de-Lion sont cueillies à la main et proviennent principalement des champs et vignes de notre région

CA Tartare de bison - glace à la moutarde ancienne - toasts - beurre 38

Saucisse aux choux *IGP - papet vaudois 28

*IGP: Indication Géographique Protégée. La viande utilisée pour la produire est certifiée 100% d'origine suisse
Boucherie - Charcuterie de la Venoge - Cossonay

TVA 7.7% incluse

Les Rösti du mardi 25 février au samedi 15 mars

Rösti d'Armailli	Rösti avec lard grillé et deux œufs au plat	24
Rösti « Périgord »	œuf 63° - émulsion de vacherin Mont d'or - truffe noire	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		26
Rösti « Blindé »	Rösti accompagné d'un émincé de bœuf minute au paprika et piments	29

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

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

TVA 7.7% incluse

MENU D'HIVER dès 2 personnes

Soupe de poissons de nos lacs - croutons à l'ail - rouille

CN Tagliatta de bison - jus corsé à la truffe

Farandole de légumes d'hiver

Mille-feuille de pommes de terre - butternut

Chariot de fromage

ou

Comme un Mont blanc - châtaignes et clémentines - crème légère à la mascarpone - meringues

59 par personne

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

TVA 7.7% inclus

MENU DEGUSTATION

Mise en bouche

Velouté de panais - émulsion fromage de brebis

NO Noix de st. Jacques en carpaccio - agrumes - soja - saké - huile de sésame

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

FR/NL Pavé de turbot beurre demi sel à la plancha - truffe noire

Mini fenouils à l'orange safranés - légumes d'hiver - riz

Chariot de fromages

Carpaccio d'ananas - sirop au poivre de Sichuan - rhum et mousse de coco

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

NOS ENTREES FROIDES

Demi salade de dents-de-lion - œuf cuit - petits lardons - tomates cerises et croûtons	18
3 Huîtres Creuses - Normandie N°3	11
Saumon juste confit - velouté de poireaux et tuile au poivre rose	22
Tartare d'écrevisses - avocats au citron vert - carpaccio de tomate	21
<small>FR</small> Lingot de foie gras de canard mi-cuit - <small>CH</small> filets de perches fumé LOË - gelée de clémentines	27
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
<small>CH</small> Os à moelle - fleur de sel de Guérande - baguette toastée (25 minutes de préparation)	18
Velouté de panais - émulsion fromage de brebis	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'hiver	34
CH	Eventail de bœuf « Ecole de voile » Pommes frites - farandole de légumes d'hiver	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 Jus corsé - beurre d'oursin minimum 2 personnes les 100gr Mille-feuilles de pommes de terre - farandole de légumes d'hiver	18
---	---	----

(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	Filets d'omble chevalier meunière - pommes frites - légumes d'hiver	40
GR	Filets de loup de mer aux olives noires - légumes d'hiver - riz	39
FR/NL	Pavé de turbot beurre demi sel à la plancha - truffe noire - mini fenouils à l'orange - légumes d'hiver - riz	59

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

DESSERTS MAISON DE NOTRE PATISSIER

Comme un Mont blanc - châtaignes et clémentines - crème légère à la mascarpone - meringues	14
Carpaccio d'ananas - sirop au poivre de Sichuan - rhum et mousse de coco	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

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 dimanche 20 décembre 2020 au lundi 18 janvier 2021

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